



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

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

NOMOR KEP. 217 / MEN/ VII /2009

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR JASA KEMASYARAKATAN DAN PERORANGAN
BIDANG JASA USAHA MAKANAN**

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang** : bahwa dalam rangka sertifikasi kompetensi kerja dan pengembangan pendidikan dan pelatihan kerja berbasis kompetensi di Sektor Jasa Kemasyarakatan dan Perorangan Bidang Jasa Usaha Makanan, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Jasa Kemasyarakatan dan Perorangan Bidang Jasa Usaha Makanan 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. Keputusan Presiden Nomor 187/M Tahun 2004 sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Keputusan Presiden Nomor 31/P Tahun 2007;
4. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER. 21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
- Memperhatikan** : Surat Direktur Jenderal Pendidikan Non Formal dan Informal Departemen Pendidikan Nasional Nomor 180/E/KK/2008 Tanggal 19 Agustus 2008 hal hasil konvensi standar kompetensi.

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Jasa Kemasyarakatan dan Perorangan Bidang Jasa Usaha Makanan, sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan Menteri ini.
- KEDUA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kerja serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.
- KETIGA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU ditinjau setiap lima tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KEEMPAT** : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 14 Juli 2009

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



Dr. Ir. ERMAN SUPARNO, MBA., M.Si.

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

NOMOR KEP.217 / MEN / VII / 2009

**TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR JASA KEMASYARAKATAN DAN PERORANGAN
BIDANG JASA USAHA MAKANAN**

**BAB I
PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang

Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) merupakan satu keharusan karena diberlakukannya UU No 20 Tahun 2003 tentang Sisdiknas yang isinya pengembangan dan pelaksanaan kurikulum berbasis kompetensi. Sehubungan dengan hal di atas Konsorsium Jasa Boga pada Direktorat Pembinaan Kursus dan Kelembagaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Luar sekolah, Departemen Pendidikan Nasional bersama *Steakholder* terkait penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Usaha Jasa Makanan.

Usaha Jasa Makanan merupakan suatu profesi yang mempunyai lapangan kerja dengan keragaman yang berbeda-beda. Diantara lapangan kerja yang dapat ditumbuh kembangkan oleh para peminat yang profesional mulai dari yang sederhana sampai yang berwawasan Internasional seperti, usaha makanan keluarga (home industri), rumah makan, jasa boga (katering) dan industri makanan. Oleh karena makanan merupakan kebutuhan pokok, karena tanpa makan orang tidak bisa bekerja. Maka usaha makanan adalah suatu usaha yang banyak digemari oleh anggota masyarakat.

Dengan demikian perlu disusun dan diberlakukannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia bidang Usaha Jasa Makanan yang dapat digunakan sebagai rujukan untuk menghasilkan pengusaha boga yang profesional, bermutu global dan mempunyai saing Internasional.

B. Tujuan

Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia (SKKNI) pada sektor jasa bertujuan untuk menumbuh kembangkan pelayanan jasa boga dengan berkiprah di bidang pelayanan jasa boga dengan menggali dan memanfaatkan semaksimal mungkin potensi diri individual sehingga mampu memenuhi kebutuhan masyarakat, meliputi :

1. Institusi pendidikan dan pelatihan

Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, pembinaan dan pengembangan kurikulum dan penyusunan modul dibidang jasa usaha makanan.

2. Even Organizer

Sebagai acuan dalam menumbuhkembangkan pelayanan jasa usaha makanan relevan dengan kreativitas dan inovasi dalam tuntutan dunia global.

3. Masyarakat Umum

Sebagai pedoman bagi anggota masyarakat yang ingin berkiprah di bidang jasa usaha makanan secara profesional.

4. Institusi Penyelenggara Ujian dan Sertifikasi

Sebagai pedoman untuk menyelenggarakan ujian dan pemberian sertifikasi dalam usaha makanan

5. Pemerintah

Sebagai acuan untuk merencanakan kebijakan dan menyusun peraturan yang berhubungan dengan pelayanan jasa usaha makanan.

C. Penggunaan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia yang telah disusun dan telah mendapat pengesahan dari para pemangku kepentingan akan dirasakan manfaatnya apabila dapat diimplikasikan secara konsisten. Standar Kompetensi Kerja tersebut berfungsi sebagai acuan untuk :

- Menyusun uraian kegiatan yang akan dilakukan
- Menyusun dan mengembangkan program pendidikan, pelatihan dan sumber daya manusia
- Menilai unjuk kerja individual
- Mememproleh sertifikasi profesi ditempat kerja

Dengan dikuasanya kompetensi sesuai standar yang telah ditetapkan, maka seorang pengelola usaha jasa boga memiliki kemampuan untuk :

- Merencanakan suatu kegiatan dalam mengelola usaha boga
- Menganalisis sumber, sarana dan prasarana yang ada
- Melakukan survey pasar
- Melaksanakan kegiatan, mengatasi berbagai masalah yang timbul selama proses pelaksanaan dan mengambil keputusan

D. Format Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Format Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia sektor industri makanan bidang Usaha Jasa Makanan mengacu pada;

1. Undang-undang No 20 Tahun 2003 tentang system pendidikan nasional pada undang-undang ini dijelaskan bahwa pengembangan kurikulum dilakukan dengan mengacu

pada standar Nasional. Kurikulum pada semua jenjang dan jenis pendidikan dikembangkan dengan prinsip-prinsip diversifikasi sesuai dengan satuan pendidikan dan potensi peserta didik.

2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Kependidikan yang menyatakan bahwa Aturan Pendidikan Non formal dalam bentuk kursus dari lembaga pelatihan menggunakan kurikulum berbasis kompetensi yang memuat pendidikan kecakapan hidup dan keterampilan.
3. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.21/MEN/X/2007 tentang tatacara penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia.

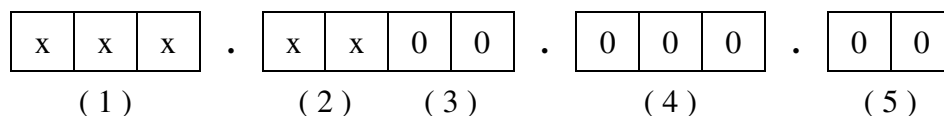
Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Jasa Kemasyarakatan Dan Perorangan bidang Jasa Usaha Makanan disusun menggunakan format standar kompetensi kerja. Untuk menuangkan standar kompetensi kerja menggunakan urutan-urutan sebagaimana struktur SKKNI. Dalam SKKNI terdapat daftar unit kompetensi terdiri atas unit-unit kompetensi. Setiap unit kompetensi merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan dari susunan daftar unit kompetensi sebagai berikut :

1. Kode Unit Kompetensi

Untuk memudahkan dalam penggunaan dan keperluan administratif dalam pelaksanaan standardisasi dan sertifikasi kompetensi, maka dilakukan kodifikasi unit kompetensi. Pada dasarnya kode unit kompetensi dimaksudkan untuk mensistematikan unit-unit kompetensi tersebut berdasar pada bidang keahlian, sub bidang keahlian maupun sistem penomoran yang mudah dipahami oleh semua pihak yang terkait dengan standar tersebut.

Pemberian kode unit kompetensi untuk standar kompetensi Sektor Ketenagalistrikan Bidang Pembangkit Tenaga Listrik mengacu pada Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER. 21/MEN/X/2007.

Namun demikian berdasarkan hasil konvensi nasional RSKKNI bidang diperoleh konsensus bahwa pada nomor urut unit kompetensi yang terdiri atas tiga digit, untuk digit pertama ditetapkan sebagai kode sektor, sedangkan 2 digit berikutnya merupakan kode bidang.



Kode unit kompetensi mengacu kepada kodifikasi yang memuat sektor, sub sektor/bidang, kelompok unit kompetensi, nomor urut unit kompetensi dan versi, yaitu :

a) Sektor/Bidang Lapangan Usaha :

Untuk sektor (1) mengacu kepada Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI), diisi dengan 3 huruf kapital dari nama sektor/bidang lapangan usaha.

b) Sub Sektor/Sub Bidang Lapangan Usaha :

Untuk sub sektor (2) mengacu kepada Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI), diisi dengan 2 huruf kapital dari nama Sub Sektor/Sub Bidang.

c) Kelompok Unit Kompetensi :

Untuk kelompok kompetensi (3), diisi dengan 2 digit angka untuk masing-masing kelompok, yaitu :

01 : Untuk kode Kelompok unit kompetensi umum (general)

02 : Untuk kode Kelompok unit kompetensi inti (fungsional).

03 : Untuk kode kelompok unit kompetensi khusus (spesifik)

04 : Untuk kode kelompok unit kompetensi pilihan (optional)

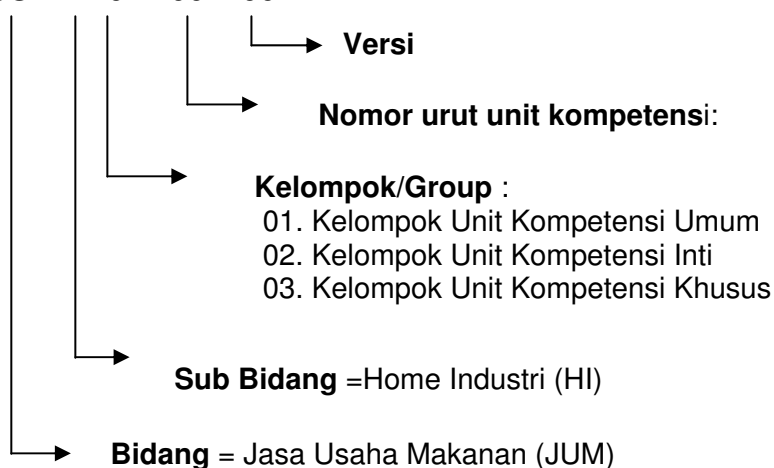
d) Nomor urut unit kompetensi

Untuk nomor urut unit kompetensi (4), diisi dengan nomor urut unit kompetensi dengan menggunakan 3 digit angka, mulai dari angka 001, 002, 003 dan seterusnya pada masing-masing kelompok unit kompetensi. Nomor urut unit kompetensi ini disusun dari angka yang paling rendah ke angka yang lebih tinggi. Hal tersebut untuk menggambarkan bahwa tingkat kesulitan jenis pekerjaan pada unit kompetensi yang paling sederhana tanggung jawabnya ke jenis pekerjaan yang lebih besar tanggung jawabnya, atau dari jenis pekerjaan yang paling mudah ke jenis pekerjaan yang lebih kompleks.

e) Versi unit kompetensi

Versi unit kompetensi (5), diisi dengan 2 digit angka, mulai dari angka 01, 02 dan seterusnya. Versi merupakan urutan penomoran terhadap urutan penyusunan/penetapan unit kompetensi dalam penyusunan standar kompetensi, apakah standar kompetensi tersebut disusun merupakan yang pertama kali, revisi dan atau seterusnya.

JUM.HI 01. 001. 00



2. Judul Unit Kompetensi

Judul unit kompetensi, merupakan bentuk pernyataan terhadap tugas/pekerjaan yang akan dilakukan, menggunakan kalimat aktif yang diawali dengan kata kerja aktif dan terukur.

- Kata kerja aktif yang digunakan dalam penulisan judul unit kompetensi contohnya : memperbaiki, mengoperasikan, melakukan, melaksanakan, menjelaskan, mengkomunikasikan, menggunakan, melayani, merawat, merencanakan, membuat dan lain-lain.
- Kata kerja aktif yang digunakan dalam penulisan judul unit kompetensi sedapat mungkin dihindari penggunaan kata kerja seperti : memahami, mengetahui, menerangkan, mempelajari, menguraikan, mengerti.

3. Diskripsi Unit Kompetensi

Diskripsi unit kompetensi merupakan bentuk kalimat yang menjelaskan secara singkat isi dari judul unit kompetensi yang mendiskripsikan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyelesaikan satu tugas pekerjaan yang dipersyaratkan dalam judul unit kompetensi.

4. Elemen Kompetensi

Elemen kompetensi adalah merupakan bagian kecil dari unit kompetensi yang mengidentifikasi aktivitas yang harus dikerjakan untuk mencapai unit kompetensi tersebut. Elemen kompetensi ditulis menggunakan kalimat aktif dan jumlah elemen kompetensi untuk setiap unit kompetensi terdiri dari 2 sampai 5 elemen kompetensi.

Kandungan dari keseluruhan elemen kompetensi pada setiap unit kompetensi harus mencerminkan unsur : "merencanakan, menyiapkan, melaksanakan, mengevaluasi dan melaporkan".

5. Kriteria Unjuk Kerja

Kriteria unjuk kerja merupakan bentuk pernyataan yang menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan hasil kerja/karya pada setiap elemen kompetensi. Kriteria unjuk kerja harus mencerminkan aktivitas yang dapat menggambarkan 3 aspek yaitu pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja. Untuk setiap elemen kompetensi dapat terdiri dari 2 sampai 5 kriteria unjuk kerja dan dirumuskan dalam kalimat terukur dengan bentuk pasif.

Pemilihan kosakata dalam menulis kalimat KUK harus memperhatikan keterukuran aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja, yang ditulis dengan memperhatikan level taksonomi Bloom dan pengembangannya yang terkait dengan aspek-aspek psikomotorik, kognitif dan afektif sesuai dengan tingkat kesulitan pelaksanaan tugas pada tingkatan/urutan unit kompetensi.

6. Batasan Variabel

Batasan variabel untuk unit kompetensi minimal dapat menjelaskan :

- a) Kontek variabel yang dapat mendukung atau menambah kejelasan tentang isi dari sejumlah elemen unit kompetensi pada satu unit kompetensi tertentu, dan kondisi lainnya yang diperlukan dalam melaksanakan tugas.
- b) Perlengkapan yang diperlukan seperti peralatan, bahan atau fasilitas dan materi yang digunakan sesuai dengan persyaratan yang harus dipenuhi untuk melaksanakan unit kompetensi.
- c) Tugas yang harus dilakukan untuk memenuhi persyaratan unit kompetensi.
- d) Peraturan-peraturan yang diperlukan sebagai dasar atau acuan dalam melaksanakan tugas untuk memenuhi persyaratan kompetensi.

7. Panduan Penilaian

Panduan penilaian ini digunakan untuk membantu penilai dalam melakukan penilaian/pengujian pada unit kompetensi antara lain meliputi :

- a) Penjelasan tentang hal-hal yang diperlukan dalam penilaian antara lain : prosedur, alat, bahan dan tempat penilaian serta penguasaan unit kompetensi tertentu, dan unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya sebagai persyaratan awal yang diperlukan dalam melanjutkan penguasaan unit kompetensi yang sedang dinilai serta keterkaitannya dengan unit kompetensi lain.
- b) Kondisi pengujian merupakan suatu kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi kerja, dimana, apa dan bagaimana serta lingkup penilaian mana yang seharusnya dilakukan, sebagai contoh pengujian dilakukan dengan metode test tertulis, wawancara, demonstrasi, praktek di tempat kerja dan menggunakan alat simulator.
- c) Pengetahuan yang dibutuhkan, merupakan informasi pengetahuan yang diperlukan untuk mendukung tercapainya kriteria unjuk kerja pada unit kompetensi tertentu.
- d) Keterampilan yang dibutuhkan, merupakan informasi keterampilan yang diperlukan untuk mendukung tercapainya kriteria unjuk kerja pada unit kompetensi tertentu.
- e) Aspek kritis merupakan aspek atau kondisi yang harus dimiliki seseorang untuk menemukan sikap kerja untuk mendukung tercapainya kriteria unjuk kerja pada unit kompetensi tertentu.

8. Kompetensi Kunci

Yang dimaksud dengan Kompetensi Kunci adalah keterampilan umum atau generik yang diperlukan agar kriteria unjuk kerja tercapai pada tingkatan kinerja yang dipersyaratkan untuk peran / fungsi pada suatu pekerjaan.

Kompetensi kunci merupakan persyaratan kemampuan yang harus dimiliki seseorang untuk mencapai unjuk kerja yang dipersyaratkan dalam pelaksanaan tugas pada unit kompetensi tertentu, yang terdistribusi dalam 7 (tujuh) kriteria kompetensi kunci yaitu:

- 1) Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi.
- 2) Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide
- 3) Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan.
- 4) Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok
- 5) Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis
- 6) Memecahkan masalah
- 7) Menggunakan teknologi

Penjelasan dari Kompetensi kunci tersebut adalah sebagai berikut :

- Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi, artinya dapat mencari, mengelola, dan memilah informasi secara teratur untuk memilih apa yang dibutuhkan, dan menyajikannya dengan tepat; mengevaluasi informasi yang diperoleh beserta sumber.sumbernya dan metoda yang digunakan untuk memperolehnya.
- Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi, artinya dapat berkomunikasi dengan orang lain dengan baik menggunakan pidato, tulisan, grafik dan cara-cara non verbal lain.
- Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas, artinya dapat merencanakan dan mengelola sendiri aktifitas kerja, termasuk penggunaan waktu dan sumber daya dengan sebaik-baiknya serta menentukan prioritas dan memantau sendiri pekerjaan dilakukan.
- Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok, artinya kompetensi seseorang untuk dapat rukun dengan orang lain secara pribadi atau kelompok termasuk bekeja dengan baik sebagai anggota kelompok untuk mencapai tujuan bersama. Situasi dimana kompetensi kunci ini dibutuhkan misalnya bekerja sebagai anggota tim.
- Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis, artinya dapat memakai ide-ide matematika, seperti angka dan ruang; serta teknik matematika, seperti perhitungan dan perkiraan untuk tujuan-tujuan praktis, Contoh penggunaan kompetensi kunci ini diantaranya mengecek perhitungan.
- Memecahkan masalah, artinya dapat menggunakan strategi penyelesaian masalah dengan arah yang jelas, baik dalam keadaan di mana masalah serta penyelesaian yang diinginkan jelas terlihat maupun dalam situasi dimana diperlukan pemikiran yang mendalam serta pendekatan yang kreatif untuk memperoleh hasil. Situasi dimana kompetensi kunci ini dibutuhkan misalnya

dalam mengidentifikasi alternatif penyelesaian terhadap keluhan atas lambannya kinerja sistem informasi teknologi yang baru.

- Menggunakan teknologi, artinya dapat menggunakan teknologi dan mengoperasikan alat-alat teknologi dengan pemahaman prinsip-prinsip ilmu dan teknologi yang cukup untuk mencoba dan beradaptasi dengan sistem. Kompetensi kunci ini misalnya kemampuan untuk mengoperasikan komputer.

E. TIM PENYUSUN RSKKNI

Tim Penyusun

Tim penyusun draft Rencana Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia bidang Jasa Usaha Makanan adalah sebagai berikut :

1. Teka Sien Sumardi, SE
2. Dra. Ermainis
3. Herman Sulaiman, S.Pd
4. Dra. Junizar Sofyan
5. Agus Taman, SH
6. Rudy Supalga

BAB II STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) disusun berdasarkan kebutuhan lapangan kerja yang sekurang-kurangnya memuat kompetensi; pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja atas Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 31 Tahun 2006 SKKNI dikelompokkan ke dalam jenjang klasifikasi dengan mengacu pada KKNi dan atau jenjang jabatan pengelompokan SKKNI ke dalam jenjang klasifikasi dilakukan berdasarkan tingkat pelaksanaan pekerjaan, sifat pekerjaan dan tanggung jawab. Rancangan SKKNI dibakukan melalui forum Konvensi Nasional antar asosiasi profesi, perusahaan, lembaga diklat, pakar dan praktisi di bidang Tata Boga.

A. Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia

Pemetaan KKNi

Jenjang / Level KKNi	Area Bidang / Sub Bidang Pekerjaan Atau Jabatan			
	Home Industry	Rumah Makan	Pengelolaan Makanan	Kualifikasi Tertentu
Sertifikasi IX				
Sertifikasi VIII				
Sertifikasi VII				

Sertifikasi VI			Pimpinan	
Sertifikasi V		Kepala Dapur	Kepala Dapur	
Sertifikasi IV	Pimpinan	Asisten Kepala Dapur	Asisten Kepala Dapur	
Sertifikasi III	Juru Masak	Juru Masak	Juru Masak	
Sertifikasi II	Asisten Juru Masak Senior	Asisten Juru Masak	Asisten Juru Masak	
Sertifikasi I	Asisten Juru Masak Yuniior			

B. Kodifikasi Pekerjaan/Profesi

Penjelasan Kodifikasi Pekerjaan

PENJELASAN PENGKODEAN	
1. Kategori	O (Jasa Kemasyarakatan, Sosial, Budaya dan Perorangan Lainnya)
2. Golongan Pokok	93 (Jasa Kegiatan Lainnya)
3. Golongan	09 (Jasa Lainnya)
4. Sub Golongan	5 (Jasa Usaha Makanan)
5. Kelompok / Bidang Pekerjaan	1. Home Industri 2. Rumah Makan 3. Pengelolaan Makanan
6. Sub Kelomok	1. Usaha Kecil 2. Usaha Menengah 3. Usaha Besar
7. Bagian / Pekerjaan	A. Home Industri 1. Asisten Juru Masak Yuniior 2. Asisten Juru Masak Senior 3. Juru Masak 4. Pimpinan B. Rumah Makan 1. Asisten Juru Masak 2. Juru Masak 3. Asisten Kepala Dapur 4. Kepala Dapur C. Pengelolaan Makanan 1. Asisten Juru Masak 2. Juru Masak 3. Asisten Kepala Dapur 4. Kepala Dapur 5. Pimpinan
8. Kualifikasi Kompetensi	A. Home Industri 1. Level I : Asisten Juru Masak Yuniior 2. Level II : Asisten Juru Masak Senior 3. Level III : Juru Masak 4. Level IV : Pimpinan

PENJELASAN PENGKODEAN	
	B. Rumah Makan 1. Level II : Asisten Juru Masak 2. Level III : Juru Masak 3. Level IV : Asisten Kepala Dapur 4. Level V : Kepala Dapur C Pengelolaan Makanan 1. Level II : Asisten Juru Masak 2. Level III : Juru Masak 3. Level IV : Asisten Kepala Dapur 4. Level V : Kepala Dapur 5. level VI : Pimpinan
9. Versi	01

Contoh :

O	93	09	5	3	3	1	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

- 1 O = Jasa Kemasyarakatan, Sosial, Budaya dan Perorangan Lainnya
- 2 93 = Jasa Kegiatan Lainnya
- 3 09 = Jasa Lainnya
- 4 5 = Jasa Usaha Makanan
- 5 3 = Pengelolaan Makanan
- 6 3 = Usaha Besar
- 7 1 = Asisten Juru Masak
- 8 II = Level II
- 9 01 = Versi 1 (pertama)

C. Paket SKKNI

Home Industri

Sektor : Jasa Usaha Makanan
 Sub Sektor : Home Industri
 Bidang Pekerjaan / Jabatan : Asisten Juru Masak Junior
 Level : Sertifikat I (Satu)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	1	1	1	I	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.HI.01.001.01	Melakukan Komunikasi
2	JUM.HI.01.002.01	Melakukan Pelayanan Prima
3	JUM.HI.01.003.01	Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan kerja
KOMPETENSI INTI		
4	JUM.HI.02.001.01	Memilih Bahan Sesuai Dengan Instruksi

5	JUM.HI.02.002.01	Menyiapkan Alat Kerja Sesuai Dengan Instruksi
6	JUM.HI.02.003.01	Menyiapkan Area Lingkungan Kerja Yang Bersih
7	JUM.HI.02.004.01	Meracik Bahan Dan Bumbu Sesuai Instruksi
KOMPETENSI KHUSUS		
8	JUM.HI.03.001.01	Membersihkan Alat Dan Menyimpan Pada Tempat Yang Sesuai
9	JUM.HI.03.002.01	Membersihkan Lingkungan Area Kerja

Sektor : **Jasa Usaha Makanan**
Sub Sektor : **Home Industri**
Bidang Pekerjaan / Jabatan : **Asisten Juru Masak Senior**
Level : **Sertifikat II (Dua)**

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	1	1	2	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.HI01.001.01	Melakukan Komunikasi
2	JUM.HI01.002.01	Melakukan Pelayanan Prima
3	JUM.HI01.003.01	Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja
4	JUM.HI01.004.01	Memilih Bahan, Bumbu
5	JUM.HI01.005.01	Menyiapkan Bahan, Bumbu, Alat Sesuai Dengan Pesanan
KOMPETENSI INTI		
6	JUM.HI.02.004.01	Meracik Bahan Dan Bumbu Sesuai Instruksi
7	JUM.HI.02.005.01	Mengolah Makanan Pokok Dari Bahan Pokok Beras Dengan Teknik Direbus Dan Dikukus
8	JUM.HI.02.006.01	Mengolah Lauk Pauk Hewani, Nabati Dengan Teknik Direbus Dan Digoreng
9	JUM.HI.02.007.01	Mengolah Sayuran Dengan Teknik Direbus, Dikukus Dan Ditumis
KOMPETENSI KHUSUS		
10	JUM.HI.03.003.01	Menata, Mengemas Makanan Yang Sudah Matang
11	JUM.HI.03.004.01	Mengantar Makanan Pada Pelanggan

Sektor : **Jasa Usaha Makanan**
Sub Sektor : **Home Industri**
Bidang Pekerjaan / Jabatan : **Juru Masak**
Level : **Sertifikat III (Tiga)**

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	1	1	3	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.HI.01.001.01	Melakukan Komunikasi
2	JUM.HI.01.002.01	Melakukan Pelayanan Prima
3	JUM.HI.01.003.01	Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja
4	JUM.HI.01.006.01	Menerima, Menyeleksi Bahan, Bumbu Sesuai Order
KOMPETENSI INTI		
5	JUM.HI.02.008.01	Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Menyiapkan Bahan, Bumbu, Alat Sesuai Dengan Pesanan
6	JUM.HI.02.009.01	Memeriksa Kebutuhan Yang Disiapkan Sesuai Dengan Pesanan/Membuat Daftar Belanja
7	JUM.HI.02.010.01	Mengolah Makanan Sesuai Dengan Resep Standar
8	JUM.HI.02.011.01	Mengawasi Asisten Juru Masak Dalam Proses Pengolahan, Penyajian Makanan Dan Mengantar Kepada Pelanggan
KOMPETENSI KHUSUS		
9	JUM.HI.03.005.01	Mencatat Keperluan Bahan Sesuai Pesanan Dan Membuat Daftar Belanja
10	JUM.HI.03.006.01	Membuat Laporan Kerja Harian Dan Mengadministrasikan Kegiatan

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Home Industri
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pimpinan
Level : Sertifikat IV (Empat)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	1	1	4	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.HI.01.001.01	Melakukan Komunikasi
2	JUM.HI.01.002.01	Melakukan Pelayanan Prima
3	JUM.HI.01.003.01	Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja
4	JUM.HI.01.007.01	Membina Kerjasama Sesama Karyawan Dan Mitra Kerja

NO	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
5	JUM.HI02.012.01	Merencanakan Usaha
6	JUM.HI02.013.01	Mengawasi Pelaksanaan Kerja
7	JUM.HI02.014.01	Mengevaluasi Hasil Usaha
8	JUM.HI02.015.01	Membuat Administrasi Usaha

	KOMPETENSI KHUSUS	
9	JUM.HI03.007.01	Mengembangkan Usaha
10	JUM.HI03.008.01	Meningkatkan Kinerja Karyawan

2. RUMAH MAKAN

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Rumah Makan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Asisten Juru Masak
Level : Sertifikat II (Dua)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	2	2	1	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.RM01.001.01	Melaksanakan Persiapan Pengolahan Makanan
2	JUM.RM01.002.01	Melaksanakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan
KOMPETENSI INTI		
3	JUM.RM02.001.01	Mengolah Makanan Pokok Dari Bahan Pokok Beras, Sayuran, Daging, Ayam Dan Ikan Dengan Menggunakan Metode-Metode Memasak
4	JUM.RM02.002.01	Menata Dan Menyajikan Makanan Dalam Alat Saji Yang Tepat
5	JUM.RM02.003.01	Menyimpan Peralatan Pengolahan Dan Penyajian Sesuai Dengan Standar Perusahaan
KOMPETENSI KHUSUS		
6	JUM.RM03.001.01	Menerapkan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan
7	JUM.RM03.002.01	Membersihkan Area Dan Lingkungan Kerja

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Rumah Makan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Juru Masak
Level : Sertifikat III (Tiga)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	2	2	2	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.RM01.003.01	Melaksanakan Pengolahan Makanan Sesuai Dengan Kebutuhan
2	JUM.RM01.004.01	Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Prinsip Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja

KOMPETENSI INTI		
3	JUM.RM02.004.01	Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Meracik Bahan Dan Bumbu Sesuai Dengan Kebutuhan
4	JUM.RM02.005.01	Melakukan Pengolahan Makanan Berdasarkan Syarat-Syarat Gizi
5	JUM.RM02.006.01	Membersihkan Dan Merawat Area Dan Lingkungan Kerja
KOMPETENSI KHUSUS		
6	JUM.RM03.003.01	Melaksanakan Standar Regulasi Operasional Prosedur Pengolahan Makanan
7	JUM.RM03.004.01	Mencatat Dan Membuat Keperluan Bahan Sesuai Dengan Kebutuhan

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Rumah Makan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Asisten Kepala Dapur
Level : Sertifikat IV (Empat)

Kode Bidang Pekerjaan

O	93	09	5	2	2	3	VI	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.RM01.005.01	Bekerjasama Dengan Rekan Sekerja
2	JUM.RM01.006.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Pada Usaha Rumah Makan
KOMPETENSI INTI		
3	JUM.RM02.007.01	Mengolah Pesanan Makanan Untuk Acara Khusus
4	JUM.RM02.008.01	Prosedur Kesehatan, Kebersihan Dan Keselamatan Di Tempat Kerja
KOMPETENSI KHUSUS		
5	JUM.RM03.005.01	Mengerti Dan Memahami Pengadaan Bahan Makanan Dan Bumbu
6	JUM.RM03.006.01	Mengontrol Dan Mengorder Persediaan Bahan Makanan Dan Bumbu

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Rumah Makan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Kepala Dapur
Level : Sertifikat V (Lima)

Kode Bidang Pekerjaan

O	93	09	5	2	2	4	V	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.RM01.007.01	Melaksanakan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)

2	JUM.RM01.008.01	Merencanakan Jenjang Kepangkatan
KOMPETENSI INTI		
3	JUM.RM02.009.01	Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Rumah Makan
4	JUM.RM02.010.01	Mematuhi Prosedur Keselamatan Dan Keamanan Makanan
KOMPETENSI KHUSUS		
5	JUM.RM03.007.01	Menentukan Konsep Jenis Rumah
6	JUM.RM03.008.01	Membuat Dan Menyusun Menu Rumah Makan

3. PENGELOLAAN USAHA MAKANAN

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Pengelolaan Usaha Makanan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Asisten Juru Masak
Level : Sertifikat II (Dua)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	1	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.UM01.001.01	Melakukan Komunikasi Dalam Ruang Lingkup Pekerjaan
2	JUM.UM01.002.01	Melaksanakan Pelayanan Prima Dalam Berbagai Usaha.
3	JUM.UM01.003.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Di Bidang Usaha Makanan
4	JUM.UM01.004.01	Melaksanakan Wirausaha Dalam Bidang Makanan
5	JUM.UM01.005.01	Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Prinsip Hygiene Sanitasi
KOMPETENSI INTI		
6	JUM.UM02.001.01	Mempelajari Menu Yang Di Informasikan Oleh Juru Masak
7	JUM.UM02.002.01	Menyiapkan Bahan-Bahan Sesuai Resep Yang Akan Dibuat
8	JUM.UM02.003.01	Memilih Bahan Baku, Bumbu Dan Rempah
9	JUM.UM02.004.01	Membantu Mengolah Bahan Makanan, Bumbu Dan Rempah Dengan Teknik Direbus, Dikukus, Digoreng, Dan Disemur
NO	KOMPETENSI KHUSUS	
	JUM.UM03.001.01	Mengoperasikan Komputer Untuk Jasa Usaha Makanan
	JUM.UM03.002.01	Melaksanakan Penyimpanan Kembali Peralatan Dalam Keadaan Siap Pakai Berdasarkan Standar Operasional Prosedur Yang Berlaku

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Pengelolaan Usaha Makanan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Juru Masak
Level : Sertifikat III (Tiga)

Kode Bidang Pekerjaan

:	O	93	09	5	3	3	2	III	01
---	---	----	----	---	---	---	---	-----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.UM01.001.01	Melakukan Komunikasi Dalam Ruang Lingkup Pekerjaan
2	JUM.UM01.002.01	Melaksanakan Pelayanan Prima Dalam Berbagai Usaha
3	JUM.UM01.003.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Di Bidang Usaha Makanan
4	JUM.UM01.004.01	Melaksanakan Wirausaha Dalam Bidang Makanan
5	JUM.UM01.005.01	Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Prinsip Hygine Sanitasi
KOMPETENSI INTI		
6	JUM.UM02.005.01	Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Memilih Bahan Baku, Bumbu Dan Rempah Berdasarkan Kebutuhan
7	JUM.UM02.006.01	Menugaskan Asisten Juru Masak Untuk Memilih Peralatan Yang Akan Digunakan Dalam Pengolahan Makanan
8	JUM.UM02.007.01	Mengawasi Proses Pengolahan Makanan Yang Dilakukan Asisten Juru Masak
KOMPETENSI KHUSUS		
9	JUM.UM03.003.01	Mengawasi Asisten Juru Masak Ketika Menata Hidangan Yang Sudah Matang
10	JUM.UM03.004.01	Menugaskan Asisten Juru Masak Untuk Mengemas Makanan

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Pengelolaan Usaha Makanan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Asisten Kepala Dapur
Level : Sertifikat IV (Empat)

Kode Bidang Pekerjaan

:	O	93	09	5	3	3	3	IV	01
---	---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.UM01.001.01	Melakukan Komunikasi Dalam Ruang Lingkup Pekerjaan
2	JUM.UM01.002.01	Melaksanakan Pelayanan Prima Dalam Berbagai Usaha
3	JUM.UM01.003.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Di Bidang Usaha Makanan.
4	JUM.UM01.004.01	Melaksanakan Wirausaha Dalam Bidang Makanan
5	JUM.UM01.005.01	Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Prinsip Hygine Sanitasi

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
6	JUM.UM02.008.01	Menentukan Bahan Makanan, Bumbu Dan Rempah Yang Relevan Dengan Kebutuhan Pada Pengelolaan Jasa Usaha Makanan
7	JUM.UM02.009.01	Memeriksa Inventaris Peralatan
8	JUM.UM02.010.01	Menginformasikan Menu Kepada Juru Masak
9	JUM.UM02.011.01	Menindaklanjuti Pendelegasian Tugas Sesuai Standar Resep
10	JUM.UM02.012.01	Melakukan Pengolahan Makanan Dalam Bidang Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Syarat-Syarat Gizi
KOMPETENSI KHUSUS		
11	JUM.UM03.005.01	Mengoperasikan komputer untuk membuat laporan
12	JUM.UM03.006.01	Mendekorasi hidangan

Sektor : **Jasa Usaha Makanan**
Sub Sektor : **Pengelolaan Usaha Makanan**
Bidang Pekerjaan / Jabatan : **Kepala Dapur**
Level : **Sertifikat V (Lima)**

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	4	V	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.UM01.001.01	Melakukan Komunikasi Dalam Ruang Lingkup Pekerjaan
2	JUM.UM01.002.01	Melaksanakan Pelayanan Prima Dalam Berbagai Usaha
3	JUM.UM01.003.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Di Bidang Usaha Makanan
4	JUM.UM01.004.01	Melaksanakan Wirausaha Dalam Bidang Makanan
5	JUM.UM01.005.01	Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Prinsip Hygine Sanitasi
KOMPETENSI INTI		
6	JUM.UM02.013.01	Menerima Laporan Analisis Menu Dari Asisten Kepala Dapur
7	JUM.UM02.014.01	Mengadakan Promosi Melalui Seminar, Bahan Pameran Atau Media Masa Untuk Mengembangkan Jasa Usaha Makanan
8	JUM.UM02.015.01	Melakukan Manajemen Produksi
9	JUM.UM02.016.01	Membaca Perkembangan Makanan Yang Sedang Diminati Pasar
10	JUM.UM03.007.01	Menampilkan Rancangan Pengembangan Jasa Usaha Makanan
11	JUM.UM03.008.01	Mengawasi Dekorasi Hidangan
12	JUM.UM03.009.01	Menata Meja Prasmanan Untuk Acara Ulang Tahun

Sektor : Jasa Usaha Makanan
Sub Sektor : Pengelolaan Usaha Makanan
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pimpinan
Level : Sertifikat VI (Enam)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	5	VI	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM UM01.002.01	Melaksanakan Pelayanan Prima Dalam Berbagai Usaha Makanan
2	JUM UM01.003.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Di Bidang Jasa Usaha Makanan
3	JUM UM01.006.01	Mengembangkan Dan Meningkatkan Pengetahuan Wawasan Di Bidang Manajemen Jasa Usaha Makanan (Catering)
4	JUM UM01.007.01	Melaksanakan Dan Mengenal Lingkungan Konsumen Untuk Masa Depan Secara Kedisiplinan Sebagai Seorang Pengusaha Jasa Usaha Makanan
KOMPETENSI INTI		
5	JUM UM02.017.01	Mentraining Dan Mensosialisasikan Standar Perusahaan Kepada Seluruh Karyawan
6	JUM UM02.018.01	Memberi Tugas Kepada Karyawan Sesuai Dengan Bidang Pekerjaannya
7	JUM UM02.019.01	Mengontrol Semua Hasil Produksi Untuk Segera Dikirim Sesuai Dengan Pesanan Konsumen
8	JUM UM02.020.01	Memonitor Petugas Lapangan Dalam Menghidangkan Seluruh Susunan Menu Untuk Berbagai Acara Berdasarkan Pesanan Konsumen
KOMPETENSI KHUSUS		
9	JUM UM03.010.01	Mendelegasikan Tugas Kepada Semua Petugas Lapangan Sesuai Dengan Tanggung Jawab Masing-Masing Dalam Mengemas Barang-Barang Sesudah Selesai Acara
10	JUM UM03.011.01	Mengontrol Pelaksanaan Penyimpanan Kembali Barang-Barang Dalam Keadaan Siap Dipergunakan Dan Berdasarkan Standar Operasional Prosedur (S.O.P) Yang Berlaku.

D. DAFTAR UNIT KOMPETENSI

1. HOME INDUSTRI

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.HI.01.001.01	Melakukan Komunikasi
2	JUM.HI.01.002.01	Melakukan Pelayanan Prima
3	JUM.HI.01.003.01	Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja
4	JUM.HI.01.004.01	Memilih Bahan, Bumbu
5	JUM.HI.01.005.01	Menyiapkan Bahan, Bumbu, Alat Sesuai Dengan Pesanan
6	JUM.HI.01.006.01	Menerima, Menyeleksi Bahan, Bumbu Sesuai Order
7	JUM.HI.01.007.01	Membina Kerjasama Sesama Karyawan Dan Mitra Kerja
KOMPETENSI INTI		
8	JUM.HI.02.001.01	Memilih Bahan Sesuai Dengan Instruksi
9	JUM.HI.02.002.01	Menyiapkan Alat Kerja Sesuai Dengan Instruksi
10	JUM.HI.02.003.01	Menyiapkan Area Lingkungan Kerja Yang Bersih
11	JUM.HI.02.004.01	Meracik Bahan Dan Bumbu Sesuai Instruksi
12	JUM.HI.02.005.01	Mengolah Makanan Pokok Dari Bahan Pokok Beras Dengan Teknik Direbus Dan Dikukus
13	JUM.HI.02.006.01	Mengolah Lauk Pauk Hewani, Nabati Dengan Teknik Direbus Dan Digoreng
14	JUM.HI.02.007.01	Mengolah Sayuran Dengan Teknik Direbus, Dikukus Dan Ditumis
15	JUM.HI.02.008.01	Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Menyiapkan Bahan, Bumbu, Alat Sesuai Dengan Pesanan
16	JUM.HI.02.009.01	Memeriksa Kebutuhan Yang Disiapkan Sesuai Dengan Pesanan/Membuat Daftar Belanja
17	JUM.HI.02.010.01	Mengolah Makanan Sesuai Dengan Resep Standar
18	JUM.HI.02.011.01	Mengawasi Asisten Juru Masak Dalam Proses Pengolahan, Penyajian Makanan Dan Mengantar Kepada Pelanggan
19	JUM.HI.02.012.01	Merencanakan Usaha
20	JUM.HI.02.013.01	Mengawasi Pelaksanaan Kerja
21	JUM.HI.02.014.01	Mengevaluasi Hasil Usaha
22	JUM.HI.02.015.01	Membuat Administrasi Usaha
KOMPETENSI KHUSUS		
23	JUM.HI.03.001.01	Membersihkan Alat Dan Menyimpan Pada Tempat Yang Sesuai
24	JUM.HI.03.002.01	Membersihkan Lingkungan Area Kerja
25	JUM.HI.03.003.01	Menata, Mengemas Makanan Yang Sudah Matang
26	JUM.HI.03.004.01	Mengantar Makanan Pada Pelanggan
27	JUM.HI.03.005.01	Mencatat Keperluan Bahan Sesuai Pesanan Dan Membuat Daftar Belanja

28	JUM.HI.03.006.01	Membuat Laporan Kerja Harian Dan Mengadministrasikan Kegiatan
29	JUM.HI03.007.01	Mengembangkan Usaha
30	JUM.HI03.008.01	Meningkatkan Kinerja Karyawan

2. RUMAH MAKAN

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	JUM.RM01.001.01	Melaksanakan Persiapan Pengolahan Makanan
2	JUM.RM01.002.01	Melaksanakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan
3	JUM.RM01.003.01	Melaksanakan Pengolahan Makanan Sesuai Dengan Kebutuhan
4	JUM.RM01.004.01	Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Prinsip Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja
5	JUM.RM01.005.01	Bekerjasama Dengan Rekan Sekerja
6	JUM.RM01.006.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Pada Usaha Rumah Makan
7	JUM.RM01.007.01	Melaksanakan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
8	JUM.RM01.008.01	Merencanakan Jenjang Kepangkatan
KOMPETENSI INTI		
9	JUM.RM02.001.01	Mengolah Makanan Pokok Dari Bahan Pokok Beras, Sayuran, Daging, Ayam Dan Ikan Dengan Menggunakan Metode-Metode Memasak
10	JUM.RM02.002.01	Menata Dan Menyajikan Makanan Dalam Alat Saji Yang Tepat
11	JUM.RM02.003.01	Menyimpan Peralatan Pengolahan Dan Penyajian Sesuai Dengan Standar Perusahaan
12	JUM.RM02.004.01	Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Meracik Bahan Dan Bumbu Sesuai Dengan Kebutuhan
13	JUM.RM02.005.01	Melakukan Pengolahan Makanan Berdasarkan Syarat-Syarat Gizi
14	JUM.RM02.006.01	Membersihkan Dan Merawat Area Dan Lingkungan Kerja
15	JUM.RM02.007.01	Mengolah Pesanan Makanan Untuk Acara Khusus
16	JUM.RM02.008.01	Prosedur Kesehatan, Kebersihan Dan Keselamatan Di Tempat Kerja
17	JUM.RM02.009.01	Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Rumah Makan
18	JUM.RM02.010.01	Mematuhi Prosedur Keselamatan Dan Keamanan Makanan
KOMPETENSI KHUSUS		
19	JUM.RM03.001.01	Menerapkan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan
20	JUM.RM03.002.01	Membersihkan Area Dan Lingkungan Kerja

21	JUM.RM03.003.01	Melaksanakan Standar Regulasi Operasional Prosedur Pengolahan Makanan
22	JUM.RM03.004.01	Mencatat Dan Membuat Keperluan Bahan Sesuai Dengan Kebutuhan
23	JUM.RM03.005.01	Mengerti Dan Memahami Pengadaan Bahan Makanan Dan Bumbu
24	JUM.RM03.006.01	Mengontrol Dan Mengorder Persediaan Bahan Makanan Dan Bumbu
25	JUM.RM03.007.01	Menentukan Konsep Jenis Rumah
26	JUM.RM03.008.01	Membuat Dan Menyusun Menu Rumah Makan

3. PENGELOLAAN USAHA MAKANAN

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
	JUM.UM01.001.01	Melakukan Komunikasi Dalam Ruang Lingkup Pekerjaan
	JUM.UM01.002.01	Melaksanakan Pelayanan Prima Dalam Berbagai Usaha
	JUM.UM01.003.01	Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Di Bidang Usaha Makanan
	JUM.UM01.004.01	Melaksanakan Wirausaha Dalam Bidang Makanan
	JUM.UM01.005.01	Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Prinsip Hygine Sanitasi
	JUM.UM01.006.01	Mengembangkan Citra Dalam Kepemimpinan Dan Berkomunikasi Dengan Relasi
	JUM.UM01.007.01	Mengembangkan Dan Meningkatkan Pengetahuan Wawasan Di Bidang Manajemen Jasa Usaha Makanan (Catering)
	JUM.UM01.008.01	Melaksanakan Dan Mengenal Lingkungan Konsumen Untuk Masa Depan Secara Kedisiplinan Sebagai Seorang Pengusaha Jasa Usaha Makanan
	KOMPETENSI INTI	
	JUM.UM02.001.01	Mempelajari Menu Yang Di Informasikan Oleh Juru Masak
	JUM.UM02.002.01	Menyiapkan Bahan-Bahan Sesuai Resep Yang Akan Dibuat
	JUM.UM02.003.01	Memilih Bahan Baku, Bumbu Dan Rempah
	JUM.UM02.004.01	Membantu Mengolah Bahan Makanan, Bumbu Dan Rempah Dengan Teknik Direbus, Dikukus, Digoreng, Dan Disemur
	JUM.UM02.005.01	Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Memilih Bahan Baku, Bumbu Dan Rempah Berdasarkan Kebutuhan
	JUM.UM02.006.01	Menugaskan Asisten Juru Masak Untuk Memilih Peralatan Yang Akan Digunakan Dalam Pengolahan Makanan
	JUM.UM02.007.01	Mengawasi Proses Pengolahan Makanan Yang Dilakukan Asisten Juru Masak
	JUM.UM02.008.01	Menentukan Bahan Makanan, Bumbu Dan Rempah Yang

		Relevan Dengan Kebutuhan Pada Pengelolaan Jasa Usaha Makanan
	JUM.UM02.009.01	Memeriksa Inventaris Peralatan
	JUM.UM02.010.01	Menginformasikan Menu Kepada Juru Masak
	JUM.UM02.011.01	Menindaklanjuti Pendelegasian Tugas Sesuai Standar Resep
	JUM.UM02.012.01	Melakukan Pengolahan Makanan Dalam Bidang Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Syarat-Syarat Gizi
	JUM.UM02.013.01	Menerima Laporan Analisis Menu Dari Asisten Kepala Dapur
	JUM.UM02.014.01	Mengadakan Promosi Melalui Seminar, Bahan Pameran Atau Media Masa Untuk Mengembangkan Jasa Usaha Makanan
	JUM.UM02.015.01	Melakukan Manajemen Produksi
	JUM UM02.016.01	Membaca Perkembangan Makanan Yang Sedang Diminati Pasar
	JUM UM02.017.01	Mentraining Dan Mensosialisasikan Standar Perusahaan Kepada Seluruh Karyawan
	JUM UM02.018.01	Memberi Tugas Kepada Karyawan Sesuai Dengan Bidang Pekerjaannya
	JUM UM02.019.01	Mengontrol Semua Hasil Produksi Untuk Segera Dikirim Sesuai Dengan Pesanan Konsumen
	JUM UM02.020.01	Memonitor Petugas Lapangan Dalam Menghidangkan Seluruh Susunan Menu Untuk Berbagai Acara Berdasarkan Pesanan Konsumen.
	KOMPETENSI KHUSUS	
	JUM.UM03.001.01	Mengoperasikan Komputer Untuk Jasa Usaha Makanan
	JUM.UM03.002.01	Melaksanakan Penyimpanan Kembali Peralatan Dalam Keadaan Siap Pakai Berdasarkan Standar Operasional Prosedur Yang Berlaku
	JUM.UM03.003.01	Mengawasi Asisten Juru Masak Ketika Menata Hidangan Yang Sudah Matang
	JUM.UM03.004.01	Menugaskan Asisten Juru Masak Untuk Mengemas Makanan
	JUM.UM03.005.01	Mengoperasikan Komputer Untuk Membuat Laporan
	JUM.UM03.006.01	Mendekorasi Hidangan
	JUM.UM03.007.01	Menampilkan Rancangan Pengembangan Jasa Usaha Makanan
	JUM.UM03.008.01	Mengawasi Dekorasi Hidangan
	JUM.UM03.009.01	Menata Meja Prasmanan Untuk Acara Ulang Tahun
	JUM UM03.010.01	Mendelegasikan Tugas Kepada Semua Petugas Lapangan Sesuai Dengan Tanggung Jawab Masing-Masing Dalam Mengemas Barang-Barang Sesudah Selesai Acara
	JUM UM03.011.01	Mengontrol Pelaksanaan Penyimpanan Kembali Barang-Barang Dalam Keadaan Siap Dipergunakan Dan Berdasarkan Standar Operasional Prosedur (S.O.P) Yang Berlaku.

E. UNIT-UNI KOMPETENSI

1. HOME INDUSTRI

a. Kompetensi Umum

KODE UNIT : JUM.HI01.001.01

JUDUL UNIT : Melakukan Komunikasi

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan untuk melakukan komunikasi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan diri dalam berkomunikasi	1.1. persiapan diri dilakukan untuk berko-munikasi 1.2. materi, alat disiapkan untuk berkomunikasi
2. Melakukan komunikasi	2.1. Komunikasi dilakukan dengan bahasa yang jelas dan mudah dipahami 2.2. Komunikasi dilakukan dengan penampilan rapih dan menarik 2.3. Alat komunikasi digunakan dengan cara-cara yang tepat dan benar

BATASAN VARIABEL

Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan pengelolaan usaha makanan home industri dalam pengolahan dan penyajian

Kompetensi di tunjang oleh pengetahuan dan ketrampilan komunikasi

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1. Etika komunikasi
- 2.2. Etika berbisnis
- 2.3. Etika bertelepon
- 2.4. Pengoperasian alat komunikasi (internet, telpon, faximile, perangkat komputer)

3. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Melakukan komunikasi dengan baik
- 3.2 Menggunakan alat komunikasi dengan benar

4. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI01.002.01

JUDUL UNIT : Melakukan Pelayanan Prima

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan melakukan pelayanan prima

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan diri untuk melakukan pelayanan prima	1.1. Persiapan diri dilakukan untuk melakukan pelayanan prima 1.2. Materi, alat disiapkan untuk melakukan pelayanan yang baik
2. Melakukan pelayan prima	2.1. Pelayanan yang prima dilakukan terhadap tamu, pelanggan dan rekan kerja 2.2. Berpenampilan serasi (ekspresi, busana, <i>bermakeup</i> yang baik) harus dilakukan dalam pelayanan prima terhadap tamu 2.3. Pelayanan prima dilakukan dengan sopan santun, bahasa yang baik

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini berlaku di semua bagian dalam pengelolaan usaha makanan home industri
2. Kompetensi ini ditunjang pengetahuan yang berhubungan dengan pelayanan prima
3. Kompetensi ini ditunjang dengan tersedianya alat komunikasi yang canggih

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1. Pelayanan prima
- 2.2. Etika berbisnis
- 2.3. Etika berkomunikasi
- 2.4. Pengoperasian alat komunikasi (internet, telpon, faximile, perangkat

3. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Pelayanan prima terhadap tamu, pelanggan
- 3.2 Pelayanan prima terhadap rekanan, pihak terkait

3.3 Pelayanan prima terhadap sesama rekan kerja

4. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI01.003.01

JUDUL UNIT : Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Prinsip Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan berdasarkan prinsip hygiene sanitasi dan keselamatan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerapkan hygiene dalam usaha Home Industri	1.1 Prosedur hygiene diikuti sesuai prinsip 1.2 Tempat kerja selalu dikontrol kebersihannya dengan teratur 1.3 Makanan diolah dan disajikan secara hygiene dan selalu dikontrol
2. Menerapkan sanitasi dalam usaha Home Industri	2.1 Prosedur sanitasi diikuti sesuai prinsip. 2.2 Lingkungan tempat kerja selalu dikontrol kebersihannya.
3. Menerapkan keselamatan kerja, pencegahan dan penanggulangan kecelakaan usaha Home Industri	3.1 Prosedur keselamatan kerja diterapkan sesuai peraturan. 3.2 Prosedur pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja diikuti sesuai peraturan. 3.3 Pertolongan pertama pada kecelakaan dilakukan dengan cepat dan tepat 3.4 Bahan kimia yang berbahaya dijauhkan dari bahan makanan
4. Menerapkan pencegahan dan penanggulangan kebakaran dalam usaha Home Industri	4.1 Prosedur pencegahan dan penanggulangan bahaya kebakaran diikuti sesuai aturan. 4.2 Barang-barang yang mudah terbakar dijauhkan dari sumber api. 4.3 Alat pemadam kebakaran digunakan sesuai aturan 4.4 Situasi darurat dilaporkan ke dinas pemadam kebakaran

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku sebagai kompetensi umum dalam usaha Home Industri yang meliputi pelayanan dan perawatan usaha Home Industri.
2. Penerapan prosedur keselamatan kerja terbatas pada;
 - 2.1 Penerapan hygiene dalam usaha Home Industri.
 - 2.2 Penerapan sanitasi dalam usaha Home Industri.
 - 2.3 Pembuangan sampah dan limbah industri

- 2.4 Penerapan pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja
- 2.5 Penerapan pencegahan dan penanggulangan kebakaran dalam usaha Home Industri

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 2.1. Standar prosedur keselamatan kerja
- 2.2. Standar prosedur hygiene sanitasi

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Bekerja memenuhi persyaratan sanitasi hygiene
- 3.2 Bekerja dengan memperhatikan keselamatan kerja
- 3.3 Menanggulangi kecelakaan kerja dengan cepat dan tepat

4. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.HI01.004.01

JUDUL UNIT : Memilih Bahan Dan Bumbu

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan memilih bahan dan bumbu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih bahan dan bumbu	1.1 Bahan dan bumbu dipilih berdasarkan kualitas. 1.2 Bahan, bumbu dipilih menurut jenisnya.
2. Menyimpan bahan dan bumbu	2.1. Bahan, bumbu disimpan menurut jenisnya dengan suhu yang tepat. 2.2. Bahan, bumbu dituliskan dalam kartu bahan.

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini untuk menunjang pengolahan dan penyajian makanan.
2. Kompetensi ini diintegrasikan pada kompetensi lain tidak berdiri sendiri.
3. Kompetensi ini dibolehkan untuk semua bagian pengolahan makanan dan minuman

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1. Pengetahuan bahan makanan
- 2.2. Pengetahuan gizi
- 2.3. Sanitasi hygienes

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Memilih bahan bumbu sesuai jenisnya
- 3.2 Menentukan kualitas dari bahan dan bumbu
- 3.3 Menyimpan bahan dan bumbu sesuai jenis dan suhu

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI01.005.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan Bahan, Bumbu, Alat Sesuai Dengan Pesanan.

DESKRIPSI UNIT : Deskripsi unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan menyiapkan bahan, bumbu, alat sesuai dengan pesanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan bumbu	1.1 Instruksi dibaca 1.2 Bahan dan bumbu disiapkan sesuai pesanan.
2. Menyiapkan alat	2.1 Alat pengolahan yang digunakan disiapkan sesuai dengan masakan. 2.2 Alat penyajian disiapkan sesuai dengan makanan.
3. Membersihkan bahan, bumbu yang akan digunakan serta peralatan	3.1 Bahan dan bumbu dibersihkan. 3.2 Alat dibersihkan dengan obat pembersih yang tepat.
4. Menyimpan bahan, bumbu dan alat.	4.1 Kebersihan tempat kerja dijaga 4.2 Bahan dan bumbu disimpan sesuai dengan jenis dan sifat. 4.3 Alat disimpan sesuai jenis dan sifatnya.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk semua bagian dalam pengolahan pelayanan makanan dan minuman.
2. Unit kompetensi ini harus didukung oleh pengetahuan bahan makanan dan alat, unit kompetensi ini dilaksanakan oleh semua pekerja, pengolahan, pelayanan makanan dan minuman

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1. Pengetahuan bahan makanan
- 2.2. Pengetahuan alat
- 2.3. Standar Operasional Prosedur

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan bahan dan bumbu
- 3.2 Menyiapkan alat yang dibutuhkan
- 3.3 Menyiapkan perlengkapan lainnya sesuai kebutuhan berdasarkan (SOP)

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap).

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI01.006.01
- JUDUL UNIT** : Menerima, Menyeleksi Bahan, Bumbu Sesuai Order
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan menerima, menyeleksi bahan, bumbu sesuai order.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima bahan	1.1 Bahan-bahan diterima sesuai dengan jumlah pesanan. 1.2 Bahan diseleksi sesuai dengan kualitas
2. Mengadministrasikan	2.1 Bahan, bumbu yang dibutuhkan dicatat 2.2 Laporan dibuat

BATASAN VARIABEL

Kompetensi ini dilakukan oleh bagian gudang (pembelian) dan pengadaan bahan makanan, minuman dalam usaha Boga, agar mutu makanan tetap terpelihara.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tentang bumbu
- 2.2 Pengetahuan tentang sayuran yang memenuhi kriteria
- 2.3 Pengetahuan tentang bahan makanan hewani maupun nabati yang memenuhi kriteria.
- 2.4 Pengetahuan tentang bahan lainnya seperti minyak, tepung, gula dll

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Trampil dalam beradministrasi/surat menyurat, serta buku kas/bon
- 3.2 Trampil bersosialisasi
- 3.3 Trampil memilih bahan yang memenuhi kriteria

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI01.007.01

JUDUL UNIT : Membina Kerjasama sesama Karyawan dan Mitra Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan dan sikap kerja untuk membina kerja sama sesama karyawan dan mitra kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membina hubungan kerja dalam usaha Home Industri	1.1 Hubungan kerja dengan bawahan dan mitra kerja dilakukan dengan baik 1.2 Kepekaan terhadap perbedaan budaya dan toleransi kerja diperhatikan 1.3 Ide pengembangan hubungan kerja di komunikasikan 1.4 Konflik dalam hubungan kerja diselesaikan secara kekeluargaan
2. Memberikan bantuan sesama karyawan dan mitra kerja	2.1 Kebutuhan bantuan sesama karyawan dan mitra kerja diberikan dengan baik. 2.2 Saling pengertian antar karyawan dan mitra kerja diterapkan
3. Menjaga standar kualitas kerja	3.1 Standar kualitas kerja dilaksanakan dengan baik 3.2 Pakaian sopan, pantas dan bersih dikenakan sesuai lingkungan kerja

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk sub sektor home Industri (Industri Rumah Tangga).
2. Pembinaan kerja sama karyawan dan mitra kerja dalam usaha Home Industri;
 - 2.1 Pengembangan komunikasi
 - 2.2 Pemberian bantuan
 - 2.3 Standar kualitas pekerjaan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja.

Untuk mendemonstrasikan kompetensi diperlukan bukti-bukti di bidang :

- 2.1 Rencana dan prosedur pembinaan kerja sama dalam usaha Home Industri.
- 2.2 Teknik pembinaan kerja sama

2.3 Pengetahuan tentang subjek pembinaan kerja sama karyawan dan mitra kerja dengan baik dan benar

3. Konteks Penilaian

Unit kompetensi ini dinilai ditempat kerja.

4. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

1. HOME INDUSTRI

b. Kompetensi Inti

KODE UNIT : JUM.HI02.001.01

JUDUL UNIT : Memilih Bahan Sesuai Dengan Instruksi

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan memilih bahan sesuai dengan instruksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan bumbu	1.1 Instruksi dibaca dan dipahami 1.2 Bahan dan bumbu disiapkan
2. Memilih bahan dan bumbu	2.1. Bahan dan bumbu dipilih sesuai instruksi dan resep. 2.2. Bahan dan bumbu diletakkan/disimpan ditempat yang aman sehingga tidak terkontaminasi dan memenuhi persyaratan gizi. 2.3. Bekerja tepat waktu, efisien dan memperhatikan keselamatan kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini berlaku untuk asisten juru masak yunior
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan makanan dan minuman
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan melaksanakan instruksi.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara khusus yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan bahan makanan
- 2.2 Pengetahuan resep makanan
- 2.3 Pengetahuan gizi
- 2.4 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Membaca instruksi

- 3.2 Menyiapkan bahan dan bumbu
- 3.3 Memilih bahan dan bumbu sesuai kegunaan
- 3.4 Membersihkan bahan sesuai dengan persyaratan gizi

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 4.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI02.002.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan alat kerja sesuai dengan instruksi

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan menyiapkan alat kerja sesuai dengan instruksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat kerja	1.1 Instruksi dibaca dan dipahami 1.2 Alat disiapkan sesuai dengan instruksi dan jumlah pesanan
2. Menempatkan alat kerja	2.1 Alat ditempatkan sesuai dengan kegunaannya dan alur kerja 2.2 Penempatan alat diperhatikan untuk keselamatan kerja. 2.3 Pekerjaan dilakukan tepat waktu, efektif dan efisien.

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini diperuntukkan untuk asisten juru masak
2. Kompetensi ini digunakan untuk evaluasi sektor pengusaha penyajian makanan dan minuman.
3. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan alat dan keselamatan kerja.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara khusus yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1. Pengetahuan tentang alat
- 2.2. Pengetahuan keselamatan kerja

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Membaca instruksi dan memahami intinya
- 3.2 Menyiapkan alat sesuai dengan instruksi
- 3.3 Menempatkan alat yang tepat

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 4.2 Tenang dan teliti menangani masalah

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI02.003.01

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Area Lingkungan Kerja Yang Bersih**

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan menyiapkan area lingkungan kerja yang bersih.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan area kerja	1.1 Area kerja disiapkan dalam keadaan bersih dan rapih. 1.2 Keperluan yang dibutuhkan ditempatkan pada tempat yang sudah ditentukan.
2. Menyiapkan lingkungan kerja	2.1 Lingkungan kerja disiapkan dalam keadaan bersih dan rapih. 2.2 Saluran air limbah lancar tidak tersumbat. 2.3 Tempat sampah ditempatkan terpisah non organik dan organik dalam keadaan siap pakai. 2.4 Keselamatan kerja dan lingkungan bersih diperhatikan dalam bekerja. 2.5 Setiap selesai pengolahan makanan sampah, harus di buang.

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini diperuntukkan untuk asisten juru masak
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh pengolah, penyajian makanan.
3. Pelaksanaan kompetensi memerlukan pengetahuan penataan dapur, dan lingkungan kerja dan keselamatan kerja.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara khusus yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.2 Penataan dapur dan area kerja
- 2.3 Pengetahuan lingkungan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Membersihkan area kerja dan lingkungannya

- 3.2 Menempatkan keperluan pada tempat yang sudah ditentukan
- 3.3 Menerapkan lingkungan kerja yang bersih dan aman

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Cepat tanggap dalam menghadapi masalah
- 4.2 Menanggapi masalah dengan tepat dan tenang

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI02.004.01
- JUDUL UNIT** : Meracik Bahan Dan Bumbu Sesuai Instruksi
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan meracik bahan dan bumbu sesuai intruksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membaca instruksi	1.1. Resep makanan dibaca. 1.2. Keperluan dicatat sesuai pesanan
2. Menyiapkan dan mengecek bahan dan bumbu	2.1. Bahan dan bumbu disiapkan sesuai instruksi. 2.2. Bahan dan bumbu dibersihkan 2.3. Bahan dan bumbu diracik sesuai dengan resep.

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini diperuntukkan untuk asisten juru masak senior.
2. Kompetensi ini sangat mendukung kompetensi pengolahan makanan.
3. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan, resep dan teknik pengolahan makanan.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan resep
- 2.2 Pengetahuan teknik pengolahan
- 2.3 Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.4 Pengetahuan gizi
- 2.5 Pengetahuan bahan makanan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan dan membersihkan bahan dan bumbu
- 3.2 Menggunakan bahan dan bumbu
- 3.3 Memotong bahan
- 3.4 Meracik bumbu

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI02.005.01
- JUDUL UNIT** : **Mengolah Makanan Pokok Dari Bahan Pokok Beras Dengan Teknik Direbus Dan Dikukus.**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mengolah makanan pokok dari bahan pokok beras dengan teknik direbus dan dikukus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Persiapan pengolahan makanan pokok (nasi)	1.1. Bahan disiapkan sesuai dengan standar resep. 1.2. Alat disiapkan sesuai kebutuhan
2. Mengolah makanan pokok dari beras	2.1 Makanan pokok dari beras diolah dengan teknik direbus dan dikukus dengan memperhatikan keselamatan kerja dan sanitasi hygiene. 2.2 Bekerja dilaksanakan tepat waktu secara efektif dan efisien.
3. Menentukan hasil yang diharapkan	3.1 Kriteria hasil yang baik ditentukan 3.2 Jumlah hasil produksi ditentukan

BATASAN VARIABEL

- Kompetensi ini tidak berdiri sendiri didukung oleh kompetensi lain
- Kompetensi ini didukung oleh resep makanan dan keterampilan mengolah yang tepat.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- Pengujian harus sesuai dengan SOP
- Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- Pengetahuan resep standar
- Pengetahuan gizi
- Pengetahuan teknik dasar memasak
- Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- Menyiapkan bahan dan bumbu yang berkualitas
- Mengolah makanan pokok dari beras
- Mengemas/mengepak makanan yang sudah jadi

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Mengolah Lauk Pauk Hewani Dan Nabati Dengan Teknik Direbus Dan Digoreng.**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mengolah lauk pauk hewani dan nabati dengan teknik direbus dan digoreng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan lauk pauk	1.1 Jumlah bahan dan bumbu disiapkan sesuai dengan pesanan 1.2 Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan
2. Mengolah lauk pauk hewani / nabati	2.1 Lauk pauk hewani diolah dengan teknik direbus 2.2 Lauk pauk hewani diolah dengan teknik digoreng 2.3 Bekerja dengan teknik yang tepat dengan alat yang sesuai 2.4 Bekerja dengan efisien dan efektif
3. Menentukan hasil yang diharapkan	3.1 kriteria hasil yang baik ditentukan 3.2 jumlah hasil produksi ditentukan

BATASAN VARIABEL

- Kompetensi ini didukung oleh pengetahuan resep makanan yang berkualitas serta teknik kerja yang tepat
- Kompetensi ini berkaitan dengan kompetensi lain.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- Pengujian harus sesuai dengan SOP
- Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- Pengetahuan resep masakan
- Teknik dasar memasak
- Pengetahuan gizi
- Pengetahuan sanitasi higien
- Pengetahuan bahan makanan.

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- Mengolah lauk pauk digoreng dan direbus
- Menata dan menghidang makanan serta dikemas

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI02.007.01
- JUDUL UNIT** : **Mengolah Sayuran Dengan Teknik Direbus, Dikukus Dan Ditumis.**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mengolah sayuran dengan teknik direbus, dikukus dan ditumis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan keperluan untuk mengolah sayuran	2.1 Bahan dan bumbu disiapkan sesuai dengan resep dan jumlah pesanan 2.2 Alat disipkan sesuai dengan kebutuhan
2. Mengolah sayuran dengan teknik di rebus, dikukus dan ditumis	3.1 Sayuran diolah dengan teknik direbus 3.2 Sayuran diolah dengan teknik di kukus. 3.3 Sayuran diolah dengan teknik di tumis 3.4 Bekerja dengan tepat waktu dan efisien dan efektif
3. Menentukan hasil yang diharapkan	4.1 Kriteria hasil yang baik ditentukan 4.2 Jumlah hasil ditentukan

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini diperuntukkan untuk assiten juru masak masakan sayuran yang sederhana tekniknya
2. Kompetensi ini terkait dengan sektor lain.
3. Kompetensi ini membutuhkan peralatan yang tepat

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan bahan makanan
- 2.2 Pengetahuan gizi
- 2.3 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.4 Pengetahuan resep standar (makanan)
- 2.5 Pengetahuan Teknik dasar pengolahan
- 2.6 Pengetahuan alat dan penggunaan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan bahan, bumbu dan alat
- 3.2 Meracik bahan dan bumbu
- 3.3 Mengolah sayuran dengan teknik di rebus, dikukus, dan di tumis, menata, mengemas hidangan yang sudah matang.

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI02.008.01
- JUDUL UNIT** : **Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Menyiapkan Bahan, Bumbu, Alat Sesuai Dengan Pesanan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan menginstruksikan kepada asisten juru masak untuk menyiapkan bahan, bumbu, alat sesuai dengan pesanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menginstruksikan kepada asisten juru masak untuk menyiapkan bahan dan bumbu	1.1 Bahan dan bumbu disiapkan sesuai dengan jumlah pesanan 1.2 Bahan dan bumbu disiapkan sesuai dengan jenis masakan
2. Menginstruksikan kepada asisten juru masak untuk menyiapkan alat	2.1 Alat disiapkan sesuai dengan menu yang akan diolah 2.2 Alat disiapkan sesuai kebutuhan

BATASAN VARIABEL

Kompetensi ini dikerjakan oleh bagian produk pengolahan/asisten juru masak beserta bahannya agar pekerjaan selesai tepat waktu.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tentang bahan makanan
- 2.2 Pengetahuan tentang alat dan pemeliharaannya
- 2.3 Pengetahuan tentang bumbu.

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Trampil dalam memilih bahan, memotong, membersihkan dll
- 3.2 Trampil menggunakan peralatan, memasak tradisional maupun yang cangih

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI02.009.01
- JUDUL UNIT** : **Memeriksa Kebutuhan Yang Disiapkan Sesuai Dengan Pesanan/Membuat Daftar Belanja**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan memeriksa kebutuhan yang disiapkan sesuai dengan pesanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa kebutuhan alat yang disiapkan	1.1 Kebutuhan alat yang disiapkan diperiksa sesuai dengan pesanan. 1.2 Kebutuhan alat yang disiapkan diperiksa sesuai dengan jenis masakan
2. Memeriksa kebutuhan bahan, bumbu yang disiapkan	2.1 Kebutuhan bahan, bumbu yang disiapkan diperiksa sesuai dengan jumlah pesanan 2.2 Kebutuhan bahan, bumbu yang disiapkan diperiksa sesuai dengan resep standar

BATASAN VARIABEL

Kompetensi ini dilakukan oleh juru masak dibantu oleh pengolahan dan semua pihak yang terkait.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan matematika, bahasa
- 2.2 Pengetahuan bahan dan bumbu
- 2.3 Pengetahuan alat
- 2.4 Pengetahuan Gizi
- 2.5 Pengetahuan teknik dasar pengolahan
- 2.6 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Trampil menghitung, membaca
- 3.2 Trampil menulis
- 3.3 Trampil mengenal nama-nama bahan makanan
- 3.4 Trampil menentukan kualitas bahan, alat

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI02.010.01

JUDUL UNIT : Mengolah Makanan Sesuai Dengan Resep Standar

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mengolah makanan sesuai dengan resep standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengolah makanan sesuai dengan resep standar	1.1 Makanan diolah sesuai resep. 1.2 Makanan diolah memakai alat yang tepat
2. Mengolah makanan dengan teknik dan waktu yang tepat	2.1 Makanan diolah dengan teknik yang benar 2.2 Bekerja dengan efisien dan efektif

BATASAN VARIABEL

Kompetensi ini dikerjakan oleh juru masak dan asistennya, didukung oleh pekerja lainnya yang bertugas di bagian pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tentang bahan makanan dan bumbu
- 2.2 Pengetahuan tentang resep
- 2.3 Pengetahuan makanan
- 2.4 Pengetahuan teknik-teknik pengolahan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Trampil membuat bumbu standar
- 3.2 Trampil mengolah makanan dengan berbagai teknik pengolahan dengan tepat

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI02.011.01
- JUDUL UNIT** : **Mengawasi Asisten Juru Masak Dalam Proses Pengolahan Penyajian Makanan Dan Mengantar Kepada Pelanggan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mengawasi asisten juru masak dalam proses pengolahan penyajian dan mengantar kepada pelanggan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi proses pengolahan makanan	1.1 Proses pengolahan makanan diawasi sesuai dengan pesanan 1.2 Proses pengolahan makanan diawasi sesuai dengan teknik kerja yang tepat dan pemakaian alat yang benar
2. Mengawasi penyajian pengemasan makanan	2.1 Makanan disajikan dengan alat yang tepat. 2.2 Makanan dikemas dengan tempat yang sesuai.
3. Mengawasi pengantaran makanan	3.1 Makanan diantar sesuai pesanan 3.2 Makanan diantar tepat waktu ketempat

BATASAN VARIABEL

Kompetensi ini sangat menunjang untuk kesuksesan usaha makanan dan kepuasan pelanggan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan bersosialisasi
- 2.2 Pengetahuan tentang penyajian makanan
- 2.3 Pengetahuan bermasyarakat, umum, alamat

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Teliti dalam segala hal yang berhubungan dengan makanan
- 3.2 Trampil menyajikan makanan dengan alat/tempat yang sesuai.
- 3.3 Trampil dalam mengemas makanan
- 3.4 Trampil menggunakan alat transportasi

4. Aspek kritis penanganan darurat

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI02.012.01

JUDUL UNIT : Merencanakan Usaha

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan dalam merencanakan suatu usaha Home Industri.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan survey	1.1 Survey pasar dilakukan 1.2 Jenis usaha makanan ditentukan
2. Merencanakan usaha makanan	2.1 Modal usaha ditentukan 2.2 Tenaga kerja ditentukan 2.3 Sasaran pemasaran ditentukan

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk merencanakan usaha yang akan dijalankan.
2. Merencanakan lokasi, bahan, alat dan cara berproduksi
3. Merencanakan manajemen dan pemasaran
4. Merencanakan target dan bentuk usaha
5. Merencanakan modal yang akan diperoleh

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tentang lokasi, bahan dan alat
- 2.2 Pengetahuan tentang manajemen usaha
- 2.3 Pengetahuan tentang mendapatkan karyawan yang sesuai kebutuhan usaha Home Industri.

3. Keterampilan dalam melaksanakan usaha

- 3.1 Memilih bentuk usaha
- 3.2 Terampil mendapatkan modal
- 3.3 Terampil memasarkan hasil produksi

4. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.HI02.013.01

JUDUL UNIT : Mengawasi Pelaksanaan Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pengawasan pelaksanaan kerja

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan pengawasan kerja	1.1 Pengawasan dilaksanakan sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku 1.2 Sistem pengawasan pelaksanaan kerja disesuaikan dengan skala industri. 1.3 Kegiatan pengawasan hendaknya dilakukan secara rutin.
2. Melaksanakan pembinaan tenaga kerja	2.1 Pembinaan skill dilaksanakan 2.2 Pembinaan sikap dilaksanakan
3. Memahami perundang-undangan usaha makanan	3.1 Peraturan perundang-undangan diketahui 3.2 Peraturan perundang-undangan ditaati

BATASAN VARIABEL

- Kompetensi ini diperuntukan bagi pimpinan Home Industri.
- Kompetensi ini berfungsi untuk mengawasi pelaksanaan kerja
- Kompetensi ini memerlukan pengetahuan mengelola usaha Home Industri.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- Pengujian harus sesuai dengan SOP
- Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- Manajemen usaha
- kewirausahaan
- sikologi usaha
- etika bisnis

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- Keterampilan mengelola usaha makanan home industri
- Kemampuan berkomunikasi
- Kemampuan memimpin usaha

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.HI02.014.01

JUDUL UNIT : Mengevaluasi Hasil Usaha

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan untuk membuat evaluasi hasil usaha.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan evaluasi hasil produksi	1.1 Hasil produksi harus disesuaikan dengan standar yang ditentukan. 1.2 Evaluasi dilakukan secara berkala 1.3 Kemasan dievaluasi sesuai dengan perkembangan
2. Melaksanakan evaluasi hasil pemasaran	2.1 Target pemasaran dievaluasi 2.2 Lokasi pemasaran dievaluasi
3. Melaksanakan evaluasi hasil usaha	3.1 Keuntungan hasil usaha dievaluasi 3.2 Target hasil usaha dievaluasi

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini diperlakukan untuk Home Industri.
2. Kompetensi ini berfungsi untuk mengevaluasi hasil usaha.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Manajemen usaha
- 2.2 Kewirausahaan
- 2.3 Psikologi usaha
- 2.4 Etika bisnis

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Terampil mengevaluasi produksi
- 3.2 Terampil mengevaluasi pemasaran
- 3.3 Terampil mengevaluasi hasil usaha

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.HI02.015.01

JUDUL UNIT : Membuat Administrasi Usaha

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan membuat administrasi usaha.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan keperluan administrasi	1.1 Kebutuhan administrasi ditentukan 1.2 Keperluan administrasi disediakan
2. Membuat administrasi usaha	1.1 Administrasi usaha dibuat sesuai standar 1.2 Administrasi usaha dibuat sesuai kebutuhan 1.3 Kegiatan administrasi hendaknya dilakukan berkesinambungan dan berkala

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini berlaku untuk semua kegiatan pengelolaan usaha makanan
2. Kompetensi ini ditunjang oleh pengetahuan dan keterampilan pengelolaan usaha makanan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan administrasi
- 2.2 pengetahuan pembukuan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Keterampilan menulis jelas dan rapih
- 3.2 Keterampilan membuat pembukuan
- 3.3 Keterampilan menggunakan teknologi yang sederhana

4. Aspek Kritis

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

1. HOME INDUSTRI
c. Kompetensi Khusus

KODE UNIT : JUM.HI03.001.01

JUDUL UNIT : Membersihkan Alat Dan Menyimpan Pada Tempat Yang Sesuai.

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan membersihkan alat dan menyiapkan pada tempat yang sesuai.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi alat	1.1 Alat diidentifikasi sesuai dengan jenis 1.2 Alat diidentifikasi sesuai dengan fungsi
2. Membersihkan alat	2.1 Alat dibersihkan dengan menggunakan bahan, obat, pembersih yang tepat 2.2 Alat dibersihkan sesuai dengan SOP
3. Menyimpan alat	3.1 Alat disimpan disesuaikan dengan besar kecilnya dan jenisnya. 3.2 Alat disimpan di tempat yang bersih dan harus ada sirkulasi udara.

BATASAN VARIABEL

1. Unit Kompetensi ini berlaku disektor pengolahan makanan dan minuman
2. Pelaksanaan unit kompetensi ini didukung oleh kompetensi lain.
3. Pelaksanaan oleh semua pekerja yang mengolah, menyajikan makanan dan minuman.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara khusus yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tentang alat
- 2.2 Pengetahuan tentang prinsip sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.3 Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan peralatan yang bersih
- 3.2 Menyiapkan obat dan alat pembersih

3.3 Membersihkan alat sesuai dengan jenisnya

3.4 Menyimpan alat sesuai dengan tempatnya

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menangani masalah cepat tanggap, menanggapi masalah selalu dalam keadaan yang teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI03.002.01

JUDUL UNIT : Membersihkan Lingkungan Area Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan membersihkan lingkungan area kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan persiapan untuk membersihkan lingkungan	1.1. Bahan pembersih yang tepat dan tidak membahayakan disiapkan 1.2. Alat-alat kerja yang tepat disiapkan
2. Membersihkan lingkungan kerja	2.1 Lingkungan area kerja dibersihkan dengan menggunakan alat serta obat pembersih yang tepat sesuai dengan prosedur yang berlaku. 2.2 Limbah padat dan cair dibuang berdasarkan SOP
3. Menyiapkan ruangan agar tetap dalam kondisi aman, nyaman dan sehat	3.1 Ruang kerja disiapkan selalu dalam kondisi bersih, rapi lantai tidak licin, tidak berbau sehingga karyawan merasa nyaman dan tenang. 3.2 Tata tertib dan pengumuman ditempatkan pada tempat yang strategis.

BATASAN VARIABEL

1. Unit Kompetensi ini berlaku disemua bagian pengolahan makanan dan minuman.
2. Pelaksanaan unit kompetensi ini harus didukung oleh kompetensi lain dan dilaksanakan oleh asisten juru masak.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara khusus yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.2 Pedoman dan prinsip standar operasional prosedur (SOP)
- 2.3 Pengetahuan peralatan dan lingkungan sekitar

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Memilih obat, alat pembersih yang tepat
- 3.2 Membersihkan area kerja dan lingkungan
- 3.3 Memilah sampah (limbah kering dan basah)

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

4.1 Menangani pekerjaan dengan teliti dan tenang.

4.2 Menangani kasus dengan cepat dan tanggap.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI03.003.01
- JUDUL UNIT** : Menata, Mengemas Makanan Yang Sudah Matang.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan menata, mengemas makanan yang sudah matang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menata makanan yang sudah matang	1.1 Alat dan keperluan disiapkan sesuai dengan jumlah pesanan 1.2 Makanan ditata dengan rapi
2. Mengemas makanan yang sudah matang dan mengerjakan tepat waktu	2.1 Makanan dikemas agar terhindar dari kontaminasi 2.2 Bekerja tepat waktu efisien, efektif 2.3 Makanan siap diantar

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi tidak berdiri sendiri
2. Kompetensi diperuntukkan untuk asisten juru masak senior
3. kompetensi menentukan pengetahuan keterampilan tata hidang.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tata hidang
- 2.2 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.3 Pengetahuan alat dan kelengkapan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan sesuai dengan pesanan
- 3.2 Menata hidangan
- 3.3 Mengemas hidangan.

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI03.004.01

JUDUL UNIT : Mengantar Makanan Kepada Pelanggan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mengantar makanan kepada pelanggan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan keperluan untuk mengantar makanan	1.1 Alamat diketahui dengan jelas 1.2 Keperluan disiapkan untuk mengantar makanan 1.3 Jumlah makanan yang akan diantar diketahui
2. Mengantar makanan pada pelanggan	2.1 Makanan diantar sesuai dengan alamat 2.2 Makanan diantar sesuai dengan jumlah pesanan 2.3 Makanan diantar sesuai waktu yang dijanjikan

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi tidak berdiri sendiri
2. Kompetensi diperuntukkan untuk asisten juru masak senior
3. Kompetensi ini dibawah pengawasan juru masak dan pimpinan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan lokasi daerah
- 2.2 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.3 Pengetahuan pelayanan prima
- 2.4 Pengetahuan etika komunikasi

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Keterampilan mengantar sesuai alamat, jumlah dan tepat waktu
- 3.2 Keterampilan menggunakan alat transportasi
- 3.3 Keterampilan berkomunikasi

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI03.005.01
- JUDUL UNIT** : **Mencatat Keperluan Bahan, Bumbu Sesuai Pesanan Dan Membuat Daftar Belanja**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mencatat keperluan bahan, bumbu sesuai pesanan dan membuat daftar belanja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencatat keperluan bahan dan bumbu	1.1 Keperluan bahan dan bumbu dicatat sesuai pesanan 1.2 Keperluan bahan dan bumbu dicatat sesuai dengan resep standar
2. Membuat rencana belanja	2.1 Daftar belanja dibuat sesuai dengan pesanan 2.2 Daftar belanja diberikan kepada bagian belanja 2.3 Semua keperluan dibukukan

BATASAN VARIABEL

- Kompetensi ini sangat menunjang pekerjaan untuk menghindari kelupaan.
- Kompetensi ini mempercepat pekerjaan dan menghemat waktu dan tenaga

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- Pengujian harus sesuai dengan SOP
- Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- Pengetahuan administrasi
- Pengetahuan bahan dan menu
- Pengetahuan matematika

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- Trampil menulis cepat, jelas dan cepat tanggap
- Trampil menggunakan alat transportasi

4. Aspek kritis penanganan darurat

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.HI03.006.01
- JUDUL UNIT** : **Membuat Laporan Kerja Harian Dan Mengadministrasikan Kegiatan**
- DESKRIPSI UNIT** : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan membuat laporan kerja harian, mengadminstrasi kegiatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat laporan kerja harian	1.1 Laporan kerja harian dibuat 1.2 Jadwal pembagian tugas dibuat
2. Mengadministrasikan kegiatan	2.1 Kegiatan perusahaan diadministrasikan 2.2 Laporan kegiatan dibuat

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini sangat menunjang untuk memudahkan pekerjaan.
2. Membantu menganalisis kegiatan usaha makanan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan administrasi
- 2.2 Pengetahuan buku kas

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Keterampilan menulis jelas
- 3.2 Keterampilan membuat buku kas

4. Aspek kritis penanganan darurat

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.HI03.007.01

JUDUL UNIT : Mengembangkan Usaha

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan mengembangkan usaha.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengenal kelemahan dan kekuatan usaha Home Industri	1.1 Kelemahan dan kekuatan usaha diketahui. 1.2 Pengembangan usaha ditentukan sesuai dengan kemampuan 1.3 Kualitas produksi harus selalu dijaga mutunya/meningkatkan kualitas mutu hasil produksi
2. Mengelola pengembangan usaha	2.1 Membuka cabang dilaksanakan 2.2 Jumlah dan jenis produksi ditingkatkan 2.3 Pelayanan ditingkatkan
3. Meningkatkan kinerja karyawan	3.1 Sikap disiplin, kejujuran dan kesetiaan terhadap pekerjaannya ditingkatkan. 3.2 Konsekwen dan tanggung jawab diterapkan 3.3 Kesejahteraan karyawan ditingkatkan.

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini berlaku di semua bagian dalam pengelolaan usaha
2. Kompetensi ini ditunjang oleh pengetahuan mengembangkan usaha
3. Kompetensi ini ditunjang oleh keterampilan dalam mengembangkan usaha

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan kerja bersih, sehat dan nyaman.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tentang pengelolaan usaha
- 2.2 Pengetahuan tentang pemasaran
- 2.3 Pengetahuan mengatur kinerja karyawan
- 2.4 Pengetahuan cara mengembangkan usaha
- 2.5 Pengetahuan Psikologi

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Keterampilan dalam menjalankan pengelola usaha
- 3.2 Keterampilan dalam memasarkan produk
- 3.3 Keterampilan memotivasi kinerja karyawan
- 3.4 Keterampilan dalam mengembangkan usaha

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.HI03.008.01

JUDUL UNIT : Meningkatkan Kinerja Karyawan

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan meningkatkan kinerja karyawan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Meningkatkan kinerja melalui pengetahuan dan sikap	1.1 Pengetahuan karyawan ditingkatkan. 1.2 Pembinaan sikap sopan santun dan tatakrama ditingkatkan
2. Meningkatkan kinerja melalui keterampilan	2.1 Pelatihan bagi karyawan diberikan secara berkala 2.2 Pelatihan diadakan sesuai dengan kebutuhan home industri
3. Meningkatkan kinerja melalui materi	3.1 Fasilitas karyawan ditingkatkan 3.2 Hadiah/bonus atau penghargaan diberikan kepada karyawan yang berprestasi

BATASAN VARIABEL

- Kompetensi ini berlaku untuk semua usaha
- Meningkatkan kinerja karyawan terbatas pada kriteria unjuk kerja

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan usaha industri rumah tangga (home industri).

1. Pelaksanaan Penilaian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- Pengujian harus sesuai dengan SOP
- Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan Yang dibutuhkan

- Pengetahuan tentang komunikasi
- Pengetahuan tentang bekerja sesuai prinsip hygiene dan sanitasi serta keselamatan kerja
- Pengetahuan tentang teknik pengembangan meningkatkan kinerja karyawan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- Membuat rencana dan prosedur untuk meningkatkan kinerja karyawan
- Memotivasi kinerja karyawan
- Menerapkan teknik standar meningkatkan kinerja karyawan

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

Dalam menanggulangi masalah cepat tanggap, masalah ditangani dengan teliti dan tidak panik/tenang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

2. RUMAH MAKAN

a. Kompetensi Umum

KODE UNIT : JUM.RM01.001.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Persiapan Pengolahan Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan persiapan pengolahan makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan persiapan dalam pengolahan makanan	1.1 Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan 1.2 Bahan disiapkan sesuai dengan jenis makanan 1.3 Aneka bumbu masakan dibuat sesuai dengan menu 1.4 Bahan makanan mentah yang akan diolah disimpan secara terpisah sesuai dengan standar perusahaan
2. Melakukan pengolahan makanan sesuai dengan prosedur	2.1 Bahan makanan diolah dengan memperhatikan segi sanitasi dan Hygiene. 2.2 Bahan makanan diolah sesuai dengan sifat dan jenis bahan yang digunakan. 2.3 Makanan diolah sesuai pesanan.
3. Melakukan penataan dan penyajian makanan	3.1 Makanan ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 3.2 Makanan ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk asisten juru masak di rumah makan
- Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak asisten juru masak masuk bekerja
- K3 harus dilaksanakan
- Penerapan unit kompetensi ini didukung dengan :
 - Perlengkapan K3
 - Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - Aneka bahan makanan
 - A.T.K

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim

- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan Usaha Makanan
- 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- 1.4 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- 1.5 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang bahan makanan dan peralatan
- 2.2 Pengetahuan tentang prinsip pengolahan makanan di rumah makan
- 2.3 Pengetahuan tentang penanganan bahan makanan
- 2.4 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
- 2.5 Pengetahuan tentang pelayanan prima

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Melakukan teknik dasar pengolahan makanan
- 3.2 Mengklasifikasi jenis dan sifat bahan makanan
- 3.3 Menata dan menyajikan makanan pada alat saji secara menarik
- 3.4 Mengoperasikan dan merawat peralatan sesuai dengan prosedur K3
- 3.5 Memelihara kebersihan area kerja sesuai dengan prosedur K3

4. Aspek kritis (Berkaitan dengan sikap):

- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
- 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
- 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM01.002.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan yang dibutuhkan untuk melaksanakan teknik dasar pengolahan makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengolah makanan dengan metode panas basah	1.1 Peralatan dan bahan disiapkan untuk metode panas basah 1.2 Proses pengolahan makanan dilaksanakan dengan metode rebus, kukus 1.3 Peralatan dioperasikan untuk pengolahan makanan dengan metode panas basah 1.4 Makanan yang diolah dengan menggunakan metode panas basah ditata dan disajikan
2. Mengolah makanan dengan metode memasak dengan lemak/minyak panas	2.1. Peralatan dan bahan untuk metode memasak dengan minyak panas disiapkan 2.2. Proses pengolahan makanan dengan metode memasak dengan minyak panas dilaksanakan (tumis, goreng) 2.3. Peralatan dioperasikan untuk pengolahan metode memasak dengan minyak panas 2.4. Makanan yang diolah dengan menggunakan metode memasak dengan minyak panas ditata dan disajikan

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk semua asisten juru masak di rumah makan
2. Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak asisten juru masak masuk kerja
3. Secara khusus unit ini dibuat untuk level asisten juru masak dan juru masak muda
4. K3 sangat perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
5. Penerapan unit kompetensi ini harus didukung :
 - 5.1 Perlengkapan K3
 - 5.2 Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - 5.3 Aneka bahan makanan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang
- 1.2 ditunjuk oleh tim penguji
- 1.3 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan Makanan

- 1.4 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.5 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- 1.6 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- 1.7 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang jenis dan sifat bahan makanan
- 2.2 Pengetahuan tentang jenis dan fungsi peralatan serta pengoperasian dan perawatannya
- 2.3 Pengetahuan tentang penanganan dan penyimpanan bahan makanan
- 2.4 Pengetahuan tentang prinsip pengolahan makanan di rumah makan
- 2.5 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
- 2.6 Pengetahuan tentang standar higienis dan sanitasi

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Melakukan pengolahan makanan dengan metode-metode dasar
- 3.2 Pengolahan Makanan yang sesuai standar
- 3.3 Mengklasifikasi jenis dan sifat bahan makanan yang akan diolah
- 3.4 Menata dan menyajikan makanan pada alat saji secara menarik
- 3.5 Mengoperasikan dan merawat peralatan sesuai dengan prosedur keselamatan kerja

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
- 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
- 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM01.003.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Pengolahan Makanan Sesuai Dengan Kebutuhan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pengolahan makanan sesuai dengan kebutuhan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan mengolah bahan makanan dari sayuran	1.1 Sayuran dipilih dan disiapkan sebagai lalaban 1.2 Sayuran disiapkan sesuai dengan standar resep 1.3 Sayuran diolah dengan menggunakan teknik pengolahan makanan
2. Menyiapkan dan mengolah bahan makanan seafood	2.1. Bahan makanan dari <i>seafood</i> diidentifikasi 2.2. Bahan makanan seafood disiapkan dan diolah sesuai dengan standar resep 2.3. Bahan makanan seafood diolah dengan menggunakan teknik pengolahan yang tepat
3. Menyiapkan dan mengolah bahan makanan dari unggas	3.1 Bahan makanan dari unggas diidentifikasi 3.2 Bahan makanan unggas disiapkan sesuai dengan standar resep 3.3 Bahan makanan unggas diolah dengan menggunakan teknik pengolahan yang tepat
4. Menyiapkan dan mengolah bahan makanan dari daging	4.1 Bahan makanan dari daging diidentifikasi 4.2 Bahan makanan daging disiapkan sesuai dengan standar resep 4.3 Bahan makanan daging diolah dengan menggunakan teknik pengolahan yang tepat

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk pengolahan makanan di rumah makan
2. Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak Juru Masak masuk kerja
3. Secara khusus unit ini dibuat untuk level juru masak
4. Kesehatan keselamatan kerja sangat perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
5. Penerapan unit kompetensi ini harus didukung dengan :
 - 5.1 Perlengkapan K3
 - 5.2 Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - 5.3 Aneka bahan makanan
 - 5.4 A.T.K

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri usaha Makanan
- 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji/Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang jenis dan sifat bahan makanan
- 2.2 Pengetahuan tentang prinsip pengolahan makanan di rumah makan
- 2.3 Pengetahuan tentang penanganan dan penyimpanan bahan makanan
- 2.4 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
- 2.5 Pengetahuan tentang standar hygienes dan sanitasi
- 2.6 Pengetahuan tentang metode pengolahan makanan, jenis peralatan, pengoperasian dan perawatan

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Dapat melakukan pengolahan makanan dengan teknik dasar
- 3.2 Pengolahan Makanan yang sesuai standar
- 3.3 Dapat mengklasifikasi jenis dan sifat bahan makanan dari sayuran, seafood, ayam dan daging yang akan diolah
- 3.4 Dapat mengoperasikan dan merawat peralatan sesuai dengan prosedur keselamatan kerja
- 3.5 Menguasai setiap jenis masakan

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
- 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
- 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.RM01.004.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Pekerjaan Berdasarkan Prinsip Sanitasi Hygiene Dan Keselamatan Kerja**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan pekerjaan berdasarkan prinsip Sanitasi Hygiene dan keselamatan kerja

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan prosedur sanitasi hygiene	1.1 Area tempat kerja dalam keadaan bersih sesuai dengan S.O.P 1.2 Alat – alat dipakai dan disimpan dalam keadaan bersih dan higiene 1.3 Selama proses pelaksanaan kerja, pekerja selalu dalam keadaan bersih 1.4 Bahan makanan yang digunakan dalam keadaan bersih agar tidak terkontaminasi
2. Melaksanakan prinsip keselamatan kerja	2.1 Keselamatan kerja dilaksanakan dan dipatuhi di setiap area kerja 2.2 Menggunakan seragam dan perlengkapan kerja yang sesuai dengan S.O.P
3. Melakukan pekerjaan secara hygiene sanitasi	3.1. Pekerjaan ditempat pengolahan makanan dilakukan secara hygiene sanitasi 3.2. Makanan diolah memenuhi syarat-syarat kesehatan

BATASAN VARIABEL

- Kompetensi ini berlaku di semua bagian dalam pengelolaan usaha rumah makan
- Kompetensi ini ditunjang dengan tersedianya alat pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

Penilaian kompetensi dapat dilakukan ujian secara individu atau kelompok ditempat kerja yang sudah ditentukan

1. Kondisi Pengujian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri Usaha makanan
- Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab

1.7 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

2.1 Pengetahuan K3

2.2 Pengetahuan peralatan dan bahan kebersihan

2.3 Pengetahuan cara menyimpan bahan dan alat pembersih

3. Keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Cara membersihkan area dan peralatan kerja

3.2 Cara menggunakan bahan pembersih

4. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap

4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panic

4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya

4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM01.005.01

JUDUL UNIT : Bekerjasama Dengan Rekan Sekerja

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk bekerjasama dengan rekan sekerja

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membagi tugas dalam operasional pengolahan makanan	1.1 Mengidentifikasi jenis-jenis pekerjaan 1.2 Menyusun daftar pembagian tugas pengolahan 1.3 Mensosialisasikan pembagian tugas 1.4 Melaksanakan monitoring
2. Membagi tugas dalam menjaga kebersihan lingkungan area kerja	2.1 Mengidentifikasi area lingkungan kerja 2.2 Menyusun daftar pembagian tugas kebersihan 2.3 Mensosialisasikan pembagian tugas kebersihan 2.4 Melaksanakan monitoring

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk semua pimpinan perusahaan
2. Pelaksanaan unit ini harus sudah ditetapkan saat memilih kandidat pimpinan rumah makan
3. Secara khusus unit ini dibuat untuk pimpinan rumah makan

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi pengujian :

- 1.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2. Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.3. Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4. Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.5. Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.6. Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1. Kepentingan dan harapan dari ragam pelanggan di sektor industri.
- 2.2. Pengetahuan berkomunikasi yang efektif dalam hubungannya pada :
 - 2.2.1. Mendengarkan.
 - 2.2.2. Bertanya.
 - 2.2.3. Pemahaman prinsip kerjasama.

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1. Strategi komunikasi
- 3.2. Kemampuan berbicara dan bahasa

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :

- 4.1. Dapat mengendalikan diri
- 4.2. Tata bicara yang baik dan sopan
- 4.3. Menjalankan tugas dengan tenang
- 4.4. Dapat bekerja sama dan menghargai bawahan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.RM01.006.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris pada Usaha Rumah Makan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan komunikasi dalam bahasa Inggris di bidang Usaha Rumah Makan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyebutkan istilah-istilah bahasa Inggris dalam bidang usaha makanan	1.1 Memahami istilah-istilah bahasa Inggris dalam bidang usaha makanan dan diucapkan dengan benar. 1.2 Istilah-istilah bahasa di bidang usaha makanan dijelaskan dengan benar
2. Menggunakan bahasa Inggris dalam hal-hal yang berhubungan dengan usaha makanan	2.1 Istilah-istilah bidang usaha makanan dilaporkan dalam bahasa Inggris 2.2 Berkomunikasi dengan bahasa Inggris secara internal maupun eksternal

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk mengetahui istilah dibidang usaha makanan, menggunakan bahasa Inggris dibidang usaha makanan dengan baik dan benar yang digunakan untuk melakukan komunikasi dalam bahasa Inggris dibidang usaha makanan.
- Perlengkapan untuk mengetahui istilah dibidang usaha makanan, menggunakan bahasa Inggris di bidang usaha makanan dengan benar dan baik
- Tugas untuk mengidentifikasi istilah dibidang usaha makanan menggunakan bahasa Inggris di bidang usaha makanan dengan benar dan baik yang digunakan untuk melakukan komunikasi dalam bahasa Inggris dibidang usaha makanan meliputi :
 - Menterjemahkan istilah - istilah asing dalam bidang usaha makanan kedalam bahasa Indonesia
 - Membuat makalah tentang *trend* makanan pada bidang usaha makanan dalam bahasa Inggris
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi:
 - Melakukan komunikasi
 - Melaksanakan pelayanan prima

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan melalui teori dan praktek berkomunikasi dalam bahasa Inggris

1. Kondisi Penilaian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri Usaha rumah makan
- Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan

- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
 - 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
 - 1.6 Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab
 - 1.7 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok
- 2. Pengetahuan yang dibutuhkan**
- 2.1 Vocabulary istilah – istilah dalam usaha makanan
 - 2.2 Grammar
 - 2.3 TOEFL
 - 2.4 Conversation dalam bahasa Inggris
- 3. Keterampilan yang dibutuhkan**
- 3.1 Komunikasi dalam bahasa Inggris
 - 3.2 Dapat berbahasa inggris secara aktive
- 4. Aspek kritis penilaian**
- 4.1 Ketelitian dalam menuliskan istilah – istilah bahasa Inggris dibidang usaha makanan
 - 4.2 Ketepatan grammer
 - 4.3 Ketepatan ucapan istilah – istilah bahasa Inggris dibidang usaha makanan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM01.007.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan P3K dalam situasi darurat	1.1. Situasi darurat segera ditindaklanjuti. 1.2. Pasien yang mengalami kecelakaan dirujuk ke rumah sakit bila diperlukan
2. Membuat laporan.	2.1. Situasi darurat dicatat menurut prosedur perusahaan. 2.2. Laporan dibuat jelas, tepat dan cepat.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini diperlukan seluruh sektor industri pariwisata.
- P3K adalah sebuah pertolongan darurat yang diberikan sambil menunggu pertolongan paramedis / dokter.
- Faktor - faktor yang membawa dampak ke P3K adalah:
 - Tersedianya peralatan sarana P3K, obat - obatan, dan pendukung-pendukungnya atau jenis pertolongan lain.
 - Otoritas yang berwenang memberikan P3K disetiap sektor industri.
 - Keracunan bahan kimia.
- Cedera bisa termasuk :
 - Gagalnya pernapasan.
 - Luka dan infeksi.
 - Retak tulang.
 - Luka bakar.
 - Pendarahan bagian luar.
 - Pingsan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Pengujian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1. Pengetahuan prosedur penanganan P3K
- 2.2. Mengetahui penggunaan cara pemakaian P3K

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1. Tanggap dan cekatan dalam menangani dan melakukan pertolongan
- 3.2. Mampu melakukan proses P3K

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :

- 4.1. Dapat mengendalikan diri
- 4.2. Tata bicara yang baik dan sopan
- 4.3. Menjalankan tugas dengan tenang
- 4.4. Tidak mencampur adukkan masalah pribadi dengan karyawan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM01.008.01

JUDUL UNIT : Merencanakan Jenjang Kepangkatan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan jenjang kepangkatan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat struktur organisasi dapur	1.1 Struktur organisasi dapur dibuat sesuai kebutuhan 1.2 Uraian tugas dibuat sesuai kebutuhan
2. Mengidentifikasi kemampuan juru masak	2.1. Pengetahuan,keterampilan dan sikap diperhatikan secara tepat. 2.2. Cara kerja yang benar dilakukan sesuai dengan SOP
3. Mengembangkan rencana jenjang karir.	3.1 Dibina untuk peningkatan Jenjang kari 3.2 Kompetensi yang dimiliki disesuaikan dengan kebutuhan jenjang karir.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk posisi berikut :

1. Kepala Dapur
2. Pemilik perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.3 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang ketenaga kerjaan
- 2.2 Pengetahuan tentang pengangkatan karyawan
- 2.3 Pengetahuan tentang uraian tugas

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Administrasi kepegawaian
- 3.2 Undang – undang ketenaga kerjaan

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Dapat mengendalikan diri
- 4.2 Tata bicara yang baik dan sopan
- 4.3 Menjalankan tugas dengan tenang
- 4.4 Tidak mencampur adukkan masalah pribadi dengan karyawan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

2. RUMAH MAKAN

b. Kompetensi Inti

KODE UNIT : JUM.RM02.001.01

JUDUL UNIT : **Mengolah Makanan Pokok Dari Bahan Pokok Beras, Sayuran, Daging, Ayam Dan Ikan Dengan Menggunakan Metode-Metode Memasak**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengolah makanan pokok dari bahan pokok beras, sayuran, daging, ayam dan ikan dengan menggunakan metode-metode memasak

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menyiapkan bahan pokok beras	1.1 Beras yang akan diolah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan 1.2 Beras diolah menggunakan metode rebus dan kukus 1.3 Beras yang telah matang disimpan pada alat yang sesuai fungsinya
2. Memilih dan menyiapkan bahan sayuran	2.1 Sayuran yang akan diolah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan menu 2.2 Sayuran diolah menggunakan metode rebus, kukus dan tumis sesuai dengan kebutuhan 2.3 Sayuran yang telah diolah disajikan dengan peralatan saji yang sesuai
3. Memilih dan menyiapkan bahan makanan pokok daging, ayam dan ikan	3.1 Daging, ayam dan ikan yang akan diolah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan menu 3.2 Daging, ayam dan ikan diolah menggunakan metode memasak yang sesuai dengan pesanan 3.3 Daging, ayam dan ikan yang diolah tetap berpedoman pada Hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja 3.4 Makanan yang telah diolah disajikan dengan peralatan saji yang sesuai

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk asisten juru masak di rumah makan
- Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak asisten juru masak masuk kerja
- Secara khusus unit ini dibuat untuk level asisten juru masak dan juru masak muda
- K3 sangat perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
- Penerapan unit kompetensi ini harus didukung :
 - Perlengkapan K3
 - Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - Aneka bahan makanan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan
- 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan tentang jenis dan sifat bahan makanan
- 2.2 Pengetahuan tentang prinsip pengolahan makanan di rumah makan
- 2.3 Pengetahuan tentang penanganan dan penyimpanan bahan makanan
- 2.4 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
- 2.5 Pengetahuan tentang standar sanitasi, higienis dan keselamatan kerja
- 2.6 Pengetahuan tentang jenis peralatan, pengoperasian dan perawatan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Melakukan pengolahan makanan dengan metode-metode dasar
- 3.2 Pengolahan Makanan yang sesuai standar
- 3.3 Mengklasifikasi jenis dan sifat bahan makanan yang akan diolah
- 3.4 Menata dan menyajikan makanan pada alat saji secara menarik
- 3.5 Mengoperasikan dan merawat peralatan sesuai dengan prosedur keselamatan kerja

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
- 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
- 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM02.002.01

JUDUL UNIT : **Menata Dan Menyajikan Makanan Dalam Alat Saji Yang Tepat**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menata dan menyajikan makanan dalam piring dan alat saji

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi alat saji perorangan	1.1 Alat saji perorangan diidentifikasi sesuai dengan jenis masakan 1.2 Alat saji perorangan diidentifikasi sesuai dengan fungsi 1.3 Makanan ditata dalam alat saji dengan memperhatikan nilai-nilai estetika penyajian hidangan 1.4 Makanan yang disajikan memenuhi standar kebersihan dan kesehatan
2. Mengidentifikasi alat saji untuk orang banyak	2.1 Alat saji untuk orang banyak diidentifikasi sesuai dengan jenis masakan, bentuk, ukuran dan fungsinya. 2.2 Makanan untuk orang banyak ditata dalam alat saji secara menarik dan memenuhi standar kebersihan dan kesehatan

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk asisten juru masak di rumah makan
- Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak asisten juru masak masuk kerja
- Secara khusus unit ini dibuat untuk level asisten juru masak
- K3 sangat perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
- Hygiene makanan dalam pengolahan dan penyajian harus selalu tetap terjaga
- Penerapan unit kompetensi ini harus didukung dengan :
 - Perlengkapan K3
 - Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - Aneka bahan makanan
 - A.T.K.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan
- Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan

- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
 - 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
 - 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab
- 2. Pengetahuan yang dibutuhkan :**
- 2.1 Pengetahuan tentang jenis dan sifat bahan makanan dan peralatan
 - 2.2 Pengetahuan tentang prinsip pengolahan makanan di rumah makan
 - 2.3 Pengetahuan tentang peralatan saji dan teknik penyajian makanan
 - 2.4 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
 - 2.5 Pengetahuan tentang standar higienis dan sanitasi
- 3. Keterampilan yang dibutuhkan :**
- 3.1 Melakukan penataan dan penyajian hidangan yang memiliki nilai-nilai estetika
 - 3.2 .Mengidentifikasi jenis peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan
 - 3.3 Menata dan menyajikan makanan pada alat saji secara menarik
 - 3.4 Melakukan perawatan pada alat-alat saji sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi
- 4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)**
- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
 - 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
 - 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
 - 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.RM02.003.01
- JUDUL UNIT** : **Menyimpan Peralatan Pengolahan Dan Penyajian Sesuai Dengan Standar Perusahaan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyimpan peralatan sesuai dengan standar perusahaan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tempat penyimpanan	1.1 Alat pengolahan dan penyajian diklasifikasi sesuai dengan jenis 1.2 Tempat, alat pengolahan dan penyajian dibersihkan
2. Menyimpan alat pengolahan dan penyajian makanan	2.1. Alat pengolahan dan penyajian ditata sesuai dengan besar kecilnya dan jenisnya alat. 2.2. Alat pengolahan dan penyajian diinventarisasikan

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk asisten juru masak di rumah makan
- Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak asisten juru masak masuk kerja
- Secara khusus unit ini dibuat untuk level asisten juru masak
- Penerapan unit kompetensi ini harus didukung dengan :
 - Perlengkapan K3
 - Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - A.T.K

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan
- Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- Pengetahuan tentang prinsip pengolahan dan penyajian makanan di rumah makan
- Pengetahuan tentang peralatan saji dan teknik penyajian makanan
- Pengetahuan tentang perawatan dan penyimpanan peralatan
- Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P

2.5 Pengetahuan tentang standar hygienis dan sanitasi makanan dan peralatan

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Melakukan penataan dan penyimpanan peralatan pengolahan dan penyajian makanan sesuai standar
- 3.2 Mengidentifikasi jenis peralatan yang digunakan untuk penyajian dan pengolahan makanan
- 3.3 Melakukan perawatan pada alat-alat saji sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
- 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
- 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.RM02. 004. 01
- JUDUL UNIT** : **Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Meracik Bahan Dan Bumbu Sesuai Dengan Kebutuhan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menginstruksikan kepada asisten juru masak untuk meracik bahan dan bumbu sesuai dengan kebutuhan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mensosialisasikan instruksi pengolahan makanan	1.1 Instruksi disampaikan kepada asisten juru masak saat pengarahan kerja setiap hari sesuai standar perusahaan 1.2 Hal – hal prinsip dilaksanakan dalam pengolahan makanan
2. Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan standar resep	2.1. Bahan dan bumbu disiapkan sesuai dengan standar resep 2.2. Bahan dan bumbu dibersihkan 2.3. Bahan dan bumbu diracik sesuai dengan kebutuhan standar resep

BATASAN VARIABEL

- Kompetensi ini diperuntukkan untuk asisten juru masak.
- Kompetensi ini sangat mendukung kompetensi pengolahan makanan
- Kompetensi ini memerlukan pengetahuan keterampilan resep teknik pengolahan makanan.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan usaha rumah makanan

1. Kondisi Pengujian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri Usaha makanan
- Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab
- Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- Pengetahuan resep
- Pengetahuan teknik pengolahan
- Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

- 2.4 Pengetahuan gizi
- 2.5 Pengetahuan bahan makanan
- 3. Keterampilan yang dibutuhkan**
 - 3.1 Menyiapkan dan membersihkan bahan dan bumbu
 - 3.2 Menggunakan bahan dan bumbu
 - 3.3 Memotong bahan
 - 3.4 Meracik bumbu
- 4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)**
 - 4.1 Menangani masalah dengan cepat tanggap dan teliti
 - 4.2 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.RM02. 005. 01
- JUDUL UNIT** : Melakukan Pengolahan Makanan Berdasarkan Syarat-Syarat Gizi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini membahas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengolah makanan untuk usaha rumah makan yang berdasarkan syarat-syarat gizi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menginformasikan peran ilmu gizi dalam mengolah makanan untuk usaha rumah makan	1.1 Peran ilmu gizi dalam pengolahan makanan dijelaskan. 1.2 Teknik mempertahankan zat gizi diinformasikan
2. Menginformasikan sifat-sifat gizi bahan makanan	2.1. Sifat-sifat gizi diinformasikan agar dapat mengurangi kerusakan zat gizi dalam pengolahan makanan 2.2. Tehnik pengolahan makanan dipilih yang tidak banyak merusak zat gizi.
3. Menginformasikan cara memilih bahan makanan yang memiliki kandungan gizi	3.1 Dijelaskan sayuran dan buah yang mengandung kadar gizi tinggi. 3.2 Sebab-sebab kehilangan zat gizi pada makanan dijelaskan 3.3 Diinformasikan cara penyimpanan bahan makanan yang tepat

BATASAN VARIABEL

- Untuk kompetensi ini berlaku pada pelaksanaan praktek mengolah bahan makanan pada usaha rumah makan
- Unit ini merupakan unit pokok yang pada prinsipnya memberikan pengetahuan yang harus dilaksanakan pada pengolahan makanan usaha rumah makan.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan ditempat kerja secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan pengolahan makanan yang memelihara zat gizi dalam bidang usaha rumah makan

1. Kondisi Pengujian

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri Usaha makanan
- Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab

1.7 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Menyiapkan bahan makanan sehat bergizi
- 2.2 Membersihkan bahan makanan berdasarkan syarat gizi
- 2.3 Pengetahuan tentang akibat kekurangan gizi yang menimbulkan gangguan kesehatan

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Memilih bahan makanan bergizi
- 3.2 Menyimpan bahan makanan sesuai syarat penyimpanan makanan sehat bergizi
- 3.3 Mengolah bahan makanan dengan memperhatikan temperatur yang digunakan

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Ragam bahan makanan yang disajikan tidak memenuhi syarat gizi akan menimbulkan penyakit gizi (Malnutrition)
- 4.2 Alat yang dipakai untuk mengolah makanan tanpa memerhatikan bahan asalnya akan memengaruhi kadar gizi makanan dan akan menimbulkan reaksi kimia.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM02.006.01

JUDUL UNIT : **Membersihkan Dan Merawat Area Dan Lingkungan Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membersihkan dan merawat area dan lingkungan kerja

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan peralatan dan obat-obat pembersih	1.1 Bahan kimia dipilih secara benar untuk pembersihan dan/sanitasi perlengkapan dapur secara benar. 1.2 Perlengkapan dibersihkan atau disanitasikan sesuai dengan instruksi pabrik 1.3 Perlengkapan disimpan secara benar dan aman pada area dan posisi yang tepat.
2. Melaksanakan program sanitasi area kerja	2.1. Jadwal pembersihan dibuat dan dilaksanakan. 2.2. Bahan kimia dan perlengkapan digunakan secara benar aman. 2.3. Area kerja dibersihkan dan disanitasikan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. 2.4. Kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia ditangani sesuai prosedur P3K
3. Menangani Limbah sisa produksi	3.1 Limbah sisa produksi disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan standar perusahaan. 3.2 Memanfaatkan limbah sisa produksi yang dapat dijadikan kompos

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk semua orang pengolah makanan di rumah makan
- Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak Juru masak masuk kerja
- Secara khusus unit ini dibuat untuk level juru masak
- Keselamatan kerja perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
- Higiene makanan dalam pengolahan dan penyajian harus selalu tetap terjaga
- Penerapan unit kompetensi ini harus didukung dengan :
 - Perlengkapan P 3 K
 - Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - Aneka bahan makanan
 - A.T.K

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri Usaha makanan
- 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab
- 1.7 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang standar peralatan dan obat-obatan kebersihan
- 2.2 Pengetahuan tentang perawatan area dan lingkungan kerja
- 2.3 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 2.4 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas membersihkan area dan lingkungan di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
- 2.5 Pengetahuan tentang standar hygienes dan sanitasi makanan dan peralatan
- 2.6 Pengetahuan tentang ilmu kesehatan
- 2.7 Hygiene dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
- 2.8 Tipe bahan kimia yang digunakan untuk kebersihan dan sanitasi.
- 2.9 Penggunaan dan penyimpanan obat pembersih yang benar dan aman.

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Mengetahui dan memahami jenis obat, alat pembersih yang tepat
- 3.2 Dapat mengidentifikasi jenis obat-obatan dan peralatan pembersih
- 3.3 Dapat melakukan pelaksanaan kebersihan area dan lingkungan kerja sesuai standar hygiene dan sanitasi
- 3.4 Melakukan pemisahan jenis sampah (limbah kering dan basah)

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
- 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
- 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM02.007.01

JUDUL UNIT : Mengolah Pesanan Makanan untuk Acara Khusus

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengolah pesanan makanan untuk acara khusus

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan makanan untuk orang banyak	1.1. Hidangan pesta untuk orang banyak diidentifikasi 1.2. Menu disusun sesuai pesanan 1.3. Kebutuhan bahan disusun sesuai menu 1.4. Alat pengolahan disiapkan sesuai kebutuhan
2. Mengolah makanan untuk orang banyak	2.1. Proses pengolahan sesuai dengan prosedur kerja 2.2. Kualitas hidangan sesuai dengan standar resep
3. Menyajikan hidangan	3.1. Alat saji disiapkan sesuai kebutuhan 3.2. Hidangan ditata dengan menarik 3.3. Hidangan disajikan sesuai dengan pesanan

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini diperlukan oleh asisten kepala dapur

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Pengujian

Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji

- 1.1 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.2 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.3 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.4 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.5 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Penyimpanan bahan makanan
- 2.2 Pengetahuan persiapan dan pengolahan makanan
- 2.3 Teknik persiapan dan pengolahan makanan untuk acara khusus

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Menghitung jumlah bahan dan alat yang dibutuhkan untuk acara khusus
- 3.2 Mengatur jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan
- 3.3 Mengolah aneka makanan untuk acara khusus
- 3.4 Menyajikan makanan untuk acara khusus

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :

- 4.1 Dapat mengendalikan diri
- 4.2 Tata bicara yang baik dan sopan
- 4.3 Menjalankan tugas dengan tenang
- 4.4 Tidak mencampur adukkan masalah pribadi dengan karyawan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.RM02.008.01
- JUDUL UNIT** : **Prosedur Kesehatan, Kebersihan Dan Keselamatan Di Tempat Kerja**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan prosedur kesehatan, kebersihan dan keselamatan kerja	1.1. Prosedur kesehatan, kebersihan dan keselamatan di tempat kerja diidentifikasi 1.2. Prosedur kesehatan, kebersihan dan keselamatan kerja dilakukan sesuai dengan undang-undang dan peraturan yang berlaku 1.3. Bahan makan disiapkan, diolah dan disimpan sesuai dengan standar hygiene sanitasi 1.4. Prosedur hygiene sanitasi dilaksanakan selama proses pengolahan
2. Melaksanakan prosedur kebersihan tempat kerja	2.1. Bahan pembersih digunakan sesuai dengan kebutuhan 2.2. Penggunaan bahan pembersih disesuaikan dengan aturan kesehatan dan keselamatan 2.3. Prosedur kebersihan dan sanitasi dilaksanakan dengan disiplin, sesuai standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini diperlukan untuk asisten kepala dapur
2. Prosedur kebersihan berhubungan dengan:
 - 2.1 Makanan dan minuman
 - 2.2 Prosedur kesehatan, kebersihan dan keselamatan kerja
 - 2.3 Sanitasi hygiene

PANDUAN PENILAIAN

Bukti petunjuk ini diperlukan atas keterampilan dan pengetahuan. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, bukti keterampilan dan pengetahuan diperlukan di area berikut:

- a. Kepedulian dan faktor- faktor pengetahuan yang menimbulkan masalah - masalah kebersihan
- b. Resiko - resiko pada umumnya dalam penanganan makanan termasuk penyebab terbesar terjadinya keracunan makanan.

1. Kondisi Pengujian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha
- 1.3 Rumah Makan pengolahan makanan

- 1.4 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.5 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.6 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.7 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan kesehatan dan keselamatan kerja
- 2.2 Prosedur kesehatan, kebersihan dan keselamatan kerja
- 2.3 Pengetahuan obat-obata pembersih

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Melakukan proses kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja
- 3.2 Memilih obat-obatan kebersihan yang tepat

4. Aspek kritis tentang Penilaian

- 4.1 Pentingnya prosedur kesehatan dan keselamatan kerja serta dampaknya jika tidak dilaksanakan
- 4.2 Pentingnya membuat keputusan cepat dan tanggap dalam mengantisipasi keadaan
- 4.3 Pengetahuan untuk melaksanakan prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM02.009.01

JUDUL UNIT : Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Rumah Makan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol rumah makan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan kontrol Prosedur pengolahan makanan.	1.1. Resep diikuti secara akurat untuk menghindari kesalahan. 1.2. Bahan makanan yang digunakan dikontrol sesuai dengan standar resep 1.3. Makanan disimpan secara benar dan aman untuk menghindari kerugian
2. Mengidentifikasi prosedur untuk menghindari kerugian	2.1. Resep digunakan sesuai standar 2.2. Peralatan pengolahan dipergunakan dengan benar 2.3. Teknik pengolahan dilakukan dengan benar

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk kepala dapur rumah makan.
2. Prosedur kontrol Jasa boga adalah proses dan produksi yang dilaksanakan pada tingkat operasional (kepala dapur) dalam kontrol biaya, penggunaan energi, material dan waktu.

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.3 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

1. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang standard resep
- 2.2 Pengetahuan tentang pengendalian biaya
- 2.3 Pengetahuan tentang Pengolahan makanan
- 2.4 Pengetahuan tentang Manajemen

2. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Administrasi pembukuan keuangan
- 3.2 Administrasi pembayaran upah

3. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :

- 4.1 Jujur dan teliti
- 4.2 Tata bicara yang baik dan sopan
- 4.3 Menjalankan tugas dengan tenang

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM02.010.01

JUDUL UNIT : Mematuhi Prosedur Keselamatan Dan Keamanan Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keracunan makanan.	1.1. Seluruh bahaya zat biological fisika dan kimiawi diidentifikasi 1.2. tanda-tanda kerusakan makanan diketahui dengan cepat
2. Mengidentifikasi titik rawan dalam sistem pengolahan makanan	2.1. Titik - titik rawan pengawasan dalam sistem produksi makanan diidentifikasi termasuk: • Pembelian, pengiriman, dan • penyimpanan. • Persiapan dan pemasakan. • Pendinginan dan penyimpanan. • Pemanasan kembali. 2.2. Pengolahan makanan dilakukan sesuai S.O.P
3. Melaksanakan prosedur hygiene dan sanitasi makanan.	3.1 Makanan disiapkan sesuai dengan 3.2 Proses pengolahan dikontrol 3.3 Evaluasi dilaksanakan secara internal dan eksternal.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk seluruh staff dan karyawan rumah makan yang meliputi:

1. Lembaga pendidikan.
2. Kafetaria, kantin, kafe.
3. Gerai makanan cepat saji.

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Pengujian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha
- 1.3 Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.4 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.5 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik

- 1.6 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
 - 1.7 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab
- 2. Pengetahuan yang dibutuhkan :**
- 2.1 Prinsip dan metode tentang produksi makanan sehat
 - 2.2 Peraturan kesehatan dan keselamatan makanan.
 - 2.3 Peraturan tentang produksi makanan dan pengemasan.
 - 2.4 Bahaya keracunan makanan.
- 3. Keterampilan yang dibutuhkan :**
- 3.1 Melaksanakan prosedur kesehatan dan keamanan kerja
 - 3.2 Melaksanakan standar Hygiene sanitasi dan keselamatan kerja
- 4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :**
- 4.1 Dapat mengendalikan diri
 - 4.2 Tata bicara yang baik dan sopan
 - 4.3 Menjalankan tugas dengan tenang
 - 4.4 Tidak mencampur adukkan masalah pribadi dengan karyawan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

2. RUMAH MAKAN

c. Kompetensi Khusus

KODE UNIT : JUM.RM03.001.01

JUDUL UNIT : **Menerapkan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan standar penyimpanan makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi macam-macam cara penyimpanan bahan makanan dan makanan	1.1. Bahan makanan dan makanan diidentifikasi 1.2. Bahan makanan dan makanan yang telah diidentifikasi disimpan pada tempat yang bersih dan dalam keadaan tertutup sehingga tidak terjadi kontaminasi silang 1.3. Bahan Makanan dan makanan yang telah diidentifikasi diberi label untuk setiap jenisnya 1.4. Bahan Makanan dan makanan yang telah diidentifikasi disimpan pada tempat dengan suhu yang sesuai 1.5. Bahan Makanan dan makanan yang telah diidentifikasi disimpan sesuai dengan batas waktu penyimpanan (FIFO)
2. Menggunakan alat penyimpanan bahan makanan dan makanan sesuai standar regulasi	2.1. Alat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan dan makanan diidentifikasi dan dibersihkan dengan pembersih yang sesuai standar hygiene sanitasi 2.2. Alat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan dan makanan dipilih dari bahan yang tidak menyebabkan kontaminasi 2.3. Alat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan dan makanan dalam keadaan bersih dan sesuai dengan fungsinya

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk asisten juru masak di rumah makan
2. Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak asisten juru masak masuk kerja
3. Secara khusus unit ini dibuat untuk level asisten juru masak
4. K3 sangat perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
5. Hygiene makanan dalam pengolahan dan penyajian harus selalu tetap terjaga
6. Penerapan unit kompetensi ini harus didukung dengan :
 - 6.1 Perlengkapan K3

- 6.2 Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
- 6.3 Aneka bahan makanan
- 6.4 A.T.K

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan Pengolahan Makanan
- 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang standar penyimpanan bahan makanan dan makanan di rumah makan
- 2.2 Pengetahuan tentang peralatan yang digunakan untuk meyimpan
- 2.3 Bahan makanan dan makanan
- 2.4 Pengetahuan tentang perawatan dan penyimpanan peralatan
- 2.5 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
- 2.6 Pengetahuan tentang standar higienis dan sanitasi bahan makanan dan makanan serta peralatan

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Dapat melakukan penataan dan penyimpanan bahan makanan dan makanan sesuai standar perusahaan
- 3.2 Dapat mengidentifikasi jenis bahan makanan dan makanan serta memberi label pada setiap jenis makanan yang telah diolah
- 3.3 Dapat melakukan penyimpanan bahan makanan dan makanan dengan standar hygiene dan sanitasi

4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)

- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
- 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
- 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM03.002.01

JUDUL UNIT : Membersihkan area dan lingkungan kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membersihkan area dan lingkungan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan persiapan kebersihan	1.1. Bahan pembersih dan obat-obatan pembersih diidentifikasi sesuai dengan jenis dan fungsinya 1.2. Alat-alat pembersih diidentifikasi sesuai dengan jenis dan fungsinya
2. Membersihkan limbah	2.1. Area kerja dan lingkungan di bersihkan dengan menggunakan alat serta obat pembersih yang tepat sesuai dengan prosedur yang berlaku. 2.2. Limbah padat dan cair dibuang dan dibersihkan sesuai dengan SOP kebersihan lingkungan
3. Menjaga area agar tetap dalam kondisi aman, nyaman dan sehat	3.1 Ruang kerja disiapkan selalu dalam kondisi bersih, aman dan nyaman 3.2 Menempatkan pengumuman dan tata tertib pada tempat yang strategis.

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk asisten juru masak di rumah makan
2. Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak asisten juru masak masuk kerja
3. Secara khusus unit ini dibuat untuk level asisten juru masak
4. K3 sangat perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
5. Penerapan unit kompetensi ini harus didukung dengan :
 - 5.1 Perlengkapan K3
 - 5.2 Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - 5.3 Aneka bahan makanan
 - 5.4 A.T.K

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan
- 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik

- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
 - 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab
 - 1.7 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok
- 2. Pengetahuan yang dibutuhkan :**
- 2.1 Pengetahuan tentang standar peralatan dan obat-obatan kebersihan
 - 2.2 Pengetahuan tentang perawatan area dan lingkungan kerja
 - 2.3 Pengetahuan sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja
 - 2.4 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas membersihkan area dan lingkungan di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
 - 2.5 Pengetahuan tentang peralatan, standar higienis dan sanitasi makanan
- 3. Keterampilan yang dibutuhkan :**
- 3.1 Mengetahui dan memahami jenis obat, alat pembersih yang tepat
 - 3.2 Mengidentifikasi jenis obat-obatan dan peralatan pembersih
 - 3.3 Melakukan pelaksanaan kebersihan area dan lingkungan kerja sesuai standar hygiene dan sanitasi
 - 3.4 Melakukan pemisahan jenis sampah (limbah kering dan basah)
- 4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)**
- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
 - 4.2 .Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
 - 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
 - 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.RM03.003.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Standar Regulasi Operasional Prosedur Pengolahan Makanan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan standar regulasi operasional prosedur

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pengolahan makanan	1.1. Bahan dan peralatan disiapkan sesuai dengan standar resep 1.2. Bahan dan bumbu untuk masakan yang sesuai standar resep dipersiapkan untuk mendapatkan hasil masakan yang standar.
2. Mengolah makanan sesuai standar perusahaan	2.1. Mengolah makanan sesuai kebutuhan 2.2. Menghindari pemborosan bahan 2.3. Mengolah makanan harus tetap memperhatikan nilai-nilai gizi 2.4. Mengolah makanan dengan memperhatikan hygiene sanitasi
3. Menyiapkan areal kerja yang efektif dan efisien	3.1. Peralatan kerja ditata sesuai dengan kebutuhan 3.2. Tata letak peralatan dapur disusun secara efektif dan efisien

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk semua orang pengolah makanan di rumah makan
- Pelaksanaan unit ini harus ditanamkan sejak karyawan masuk kerja
- Secara khusus unit ini dibuat untuk level juru masak
- Segi keselamatan kerja sangat perlu ditanamkan saat persiapan dan proses pengolahan makanan
- Higiene makanan dalam pengolahan dan penyajian harus selalu tetap terjaga
- Penerapan unit kompetensi ini harus didukung dengan :
 - Perlengkapan K3
 - Peralatan pengolahan dan penyajian makanan
 - Aneka bahan makanan
 - A.T.K

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi Pengujian :

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji

- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri Usaha rumah makan
 - 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
 - 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
 - 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
 - 1.6 Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab
 - 1.7 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok
- 2. Pengetahuan yang dibutuhkan :**
- 2.1 Pengetahuan tentang standar peralatan dan obat-obatan kebersihan
 - 2.2 Pengetahuan tentang perawatan area dan lingkungan kerja
 - 2.3 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
 - 2.4 Pengetahuan tentang pelaksanaan tugas membersihkan area dan lingkungan di rumah makan yang sesuai dengan S.O.P
 - 2.5 Pengetahuan tentang standar hygienes dan sanitasi makanan dan peralatan
- 3. Keterampilan yang dibutuhkan :**
- 3.1 Mengetahui dan memahami jenis obat, alat pembersih yang tepat
 - 3.2 Mengidentifikasi jenis obat-obatan dan peralatan pembersih
 - 3.3 Melakukan kebersihan area dan lingkungan kerja sesuai standar hygiene dan sanitasi
 - 3.4 Melakukan pemisahan jenis sampah (limbah kering dan basah)
- 4. Aspek Kritis (berkaitan dengan sikap)**
- 4.1 Menangani tugas yang diberikan dengan cepat dan tanggap
 - 4.2 Menangani tugas dengan tenang dan tidak panik
 - 4.3 Memiliki etos kerja dan tanggung jawab penuh terhadap pekerjaannya
 - 4.4 Patuh terhadap standar prosedur yang berlaku

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM03.004.01

JUDUL UNIT : Mencatat Dan Membuat Keperluan Bahan Sesuai Dengan Kebutuhan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mencatat dan membuat keperluan bahan sesuai dengan kebutuhan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencatat, mendata keperluan bahan secara teliti	1.1. Keperluan bahan diidentifikasi sesuai dengan jenis dan kebutuhan 1.2. Pencatatan keperluan bahan dilakukan setiap hari pada saat pergantian shif kerja 1.3. Keperluan bahan dicatat dengan menggunakan format yang telah distandarkan perusahaan
2. Merealisasi daftar keperluan bahan	2.1. Daftar keperluan bahan diinformasikan kepada asisten kepala dapur dan bagian persediaan bahan 2.2. Daftar kebutuhan bahan yang telah disetujui disimpan dalam dokumen <i>keeper</i>

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini sangat menunjang pekerjaan untuk menghindari kelupaan.
2. Kompetensi ini mempercepat pekerjaan dan menghemat waktu dan tenaga

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diujikan ditempat kerja secara simulasi

1. Kondisi pengujian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Industri Usaha rumah makan
- 1.3 Tim Penguji adalah yang telah memiliki sertifikat Penguji / Assessor atau Praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan Praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melaksanakan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objective dan penuh tanggung jawab
- 1.7 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan beradministrasi
- 2.2 Pengetahuan bahan makanan dan pengetahuan menu

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Trampil menulis cepat, jelas dan cepat tanggap

3.2 Trampil tempat penyimpanan bahan

4. Aspek krisis penanganan darurat

4.1 Menangani dengan cepat dan tanggap

4.2 Tenang tidak panik

4.3 Masalah dapat diselesaikan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.RM03.005.01

JUDUL UNIT : Mengerti Dan Memahami Pengadaan Bahan Makanan Dan Bumbu

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengerti dan memahami bahan makanan dan bumbu yang digunakan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kebutuhan bahan makanan dan bumbu sesuai menu yang dijual	1.1 Bahan makanan dan bumbu dipesan sesuai pesanan melalui supplier 1.2 Bahan makanan dan bumbu yang diterima disesuaikan dengan daftar pesanan 1.3 Bahan makanan dan bumbu digunakan sesuai dengan pesanan 1.4 Bahan makanan dan bumbu disimpan sesuai dengan sifat dan jenisnya
2. Mendelegasikan tugas untuk menyiapkan bahan makanan dan bumbu	2.1. Penggunaan bahan makanan dan bumbu disesuaikan dengan kebutuhan 2.2. Penyiapan bahan makanan dan bumbu disesuaikan dengan rencana kerja 2.3. Hasil kerja dievaluasi

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk mengenal macam-macam bahan makanan, bumbu dan rempah, memilihnya sesuai kebutuhan dalam usaha jasa boga/katering.
- Perlengkapan untuk mengenal macam-macam bahan makanan, bumbu dan rempah serta memilihnya sesuai kebutuhan. Kebutuhan usaha jasa boga/katering, meliputi :
 - Gambar
 - Pisau atau pengantinya
 - alat penghalus
- Tugas mengenal macam-macam bahan makanan, bumbu dan rempah, serta memilihnya untuk usaha jasa boga/katering meliputi ;
 - Menjelaskan sifat macam-macam bahan makanan, bumbu dan rempah
 - Membedakan bahan makanan nabati dan hewani
 - Memilih bahan makanan, bumbu dan rempah sesuai kebutuhan untuk usaha jasa boga/katering.
- Pengetahuan untuk melaksanakan unit ini meliputi :
 - Mengenal istilah bahan makanan, bumbu dan rempah dalam bahasa daerah, bahasa Indonesia dan bahasa asing.
 - Mengenal macam bahan, bumbu dan rempah yang diawetkan.

PANDUAN PENILAIAN

Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu dan kelompok dengan menilai kemampuan pengetahuan secara teori serta kemampuan bekerja sama dalam menganalisis sifat-sifat bahan makanan, bumbu dan rempah.

1. Kondisi penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.3 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Menyiapkan bahan dan bumbu yang dibutuhkan
- 2.2 Membersihkan bahan makanan dan bumbu sesuai SOP
- 2.3 Pengetahuan bahan makanan dan bumbu terkait dengan cara menyimpannya
- 2.4 Prosedur kerja yang berhubungan aspek gizi bahan makanan dan bumbu

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan bahan makanan dan bumbu yang dibutuhkan secara efisien
- 3.2 Mengolah bahan makanan dan bumbu sesuai pesanan
- 3.3 Manata makanan sesuai pesanan
- 3.4 Membersihkan peralatan dan ruangan secara efisien

4. Aspek ktiris

- 4.1 Menggunakan bahan makanan dan bumbu yang tidak disiapkandengan baik akan memberikan hasil yang tidak memuaskan
- 4.2 Menggunakan temperature (panas) yang tidak tepat akanmenghasilkan masakan yang tidak sesuai dengan pesanan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	3
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM03.006.01

JUDUL UNIT : **Mengontrol Dan Mengorder Persediaan Bahan Makanan Dan Bumbu**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengontrol dan mengorder persediaan bahan makanan dan bumbu

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengontrol persediaan dan pendataannya	1.1. Persediaan bahan makanan dan bumbu dipantau sesuai dengan aturan perusahaan 1.2. Sistem penyimpanan harus tepat dan dikontrol 1.3. Stock bahan dan bumbu didistribusikan menurut aturan yang berlaku 1.4. Penggunaan bahan makanan dan bumbu dikontrol dan disesuaikan dengan kebutuhan
2. Mengorder dan menginventarisasikan persediaan bahan makanan dan bumbu	2.1. Inventaris bahan makanan dan bumbu dilakukan pada waktu yang tepat 2.2. Data hasil inventaris yang akurat dan tepat dilaporkan ke atasan
3. Mendata bahan makanan dan bumbu yang rusak atau hilang	3.1. Kerusakan, kehilangan didata dan diteliti 3.2. Kerusakan dan kehilangan harus dilaporkan 3.3. Antisipasi kerusakan dan kehilangan dilaksanakan dengan benar
4. Melakukan pemesanan bahan makanan dan bumbu	4.1. Pesanan persediaan bahan makanan dan bumbu dibuat sesuai kebutuhan 4.2. Cara memesan persediaan bahan makanan dan bumbu dilakukan dengan sistem yang benar
5. Menindaklanjuti pemesanan persediaan bahan makanan dan bumbu	5.1. Pengiriman bahan dan bumbu dipantau agar sesuai standar yang ditentukan 5.2. Mutu bahan makanan dan bumbu dikontrol sesuai dengan standar pesanan 5.3. masalah yang timbul dari rekanan dilaporkan

BATASAN VARIABEL

- Unit ini di perlukan oleh asisten kepala dapur untuk memudahkan pekerjaan
- Unit ini bisa digunakan untuk usaha rumah makan.
- Sistem kontrol persediaan (stock) bisa secara manual atau komputer

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Pengujian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.3 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Teknik pemeliharaan stock yang cocok dengan sektor industri rumah makan
- 2.2 Jenis prosedur inveterisasi yang sesuai dengan sektor industri rumah makan.
- 2.3 Sistem menjaga stock.
- 2.4 Sistem menyimpan dan mengamankan stock.

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Menyusun bahan dalam gudang
- 3.2 Menggunakan form penyimpanan dan permintaan bahan

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :

- 4.1 Dapat mengendalikan diri
- 4.2 Tata bicara yang baik dan sopan
- 4.3 Menjalankan tugas dengan tenang
- 4.4 Tidak mencampur adukkan masalah pribadi dengan karyawan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	3
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM03.007.01

JUDUL UNIT : Menentukan Konsep Jenis Rumah Makan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memilih jenis rumah makan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi persyaratan untuk suatu konsep Rumah Makan	1.1. Konsep usaha rumah makan dipilih secara cermat. 1.2. Persyaratan untuk membuat konsep rumah makan diidentifikasi
2. Memilih sistem pengelolaan rumah Makan	2.1. Sistem usaha rumah makan dipilih sesuai dengan konsep 2.2. kelebihan dan kekurangan sitem yang dipilih di pertimbangkan . 2.3. Menu disesuaikan dengan konsep yang dipilih . 2.4. Persyaratan kendali mutu diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga mencakup usaha - usaha / operasional berikut ini :
 - Lembaga pendidikan.
 - Kafetaria / cafe / kantin / toko makanan dan minuman.
 - Gerai makanan cepat saji.
- Unit ini berkaitan dengan standar yang didukung untuk usaha jasa boga

PANDUAN PENILAIAN

Komptensi ini dapat diujikan di tempat kerja secara khusus atau simulasi

1. Kondisi pengujian :

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- Pengetahuan tentang stategi usaha rumah makan
- Pengetahuan tentang jenis makanan
- Pengetahuan tentang marketing

2.4 Pengetahuan tentang penanganan dan pengolahan makanan

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

3.1 Management usaha

3.2 Strategi marketing

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :

4.1 Menangani tugas dengan teliti

4.2 Memimpin bawahan dengan bijaksana dan tidak otoriter

4.3 Menjalankan tugas dengan tenang

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.RM03.008.01

JUDUL UNIT : Membuat Dan Menyusun Menu Rumah Makan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merancang dan merencanakan menu

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat menu Rumah Makan	1.1. Struktur dan rangkaian menu dibuat sesuai dengan konsep 1.2. Menu dibuat dengan variasi yang menarik
2. Menentukan perhitungan biaya produksi	2.1. Standar resep dibuat sesuai dengan menu 2.2. Daftar harga bahan makanan diidentifikasi

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini harus dimiliki oleh seorang yang menjabat sebagai kepala dapur
2. Unit ini untuk mendukung kestabilan operasional rumah makan

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi pengujian :

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja atau pada tempat yang ditunjuk oleh tim penguji
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di Usaha Rumah Makan pengolahan makanan
- 1.3 Tim penguji adalah yang telah memiliki sertifikat penguji / assessor atau praktisi yang telah berpengalaman pada bidang pengolahan makanan
- 1.4 Materi uji berupa pengetahuan (teori) dan praktik
- 1.5 Penilaian setiap unit kompetensi menjadi satu kesatuan dalam pelaksanaannya yang dapat dilakukan saat melakukan pekerjaan
- 1.6 Pengujian dilakukan dengan objektif dan penuh tanggung jawab

2. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 2.1 Pengetahuan tentang komposisi resep dan komposisi menu
- 2.2 Prinsip - prinsip perancangan menu.
- 2.3 Prinsip - prinsip polahan dan penghidangan.
- 2.4 Komoditi.
- 2.5 Peralatan makanan.
- 2.6 Keserasian.
- 2.7 Kreatifitas
- 2.8 Cita rasa dan tekstur dalam makanan.
- 2.9 Kontrol porsi makanan.

3. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 3.1 Menciptakan dan kontruksi menu
- 3.2 Menciptakan dan kontruksi menu.
- 3.3 Penentuan biaya dan kontrol porsi pada makanan.
- 3.4 Menggunakan bahasa yang tepat untuk menerangkan menu.
- 3.5 Memperhatikan kesukaan pelanggan.

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap) :

- 4.1 Dapat mengendalikan diri
- 4.2 Tata bicara yang baik dan sopan
- 4.3 Menjalankan tugas dengan tenang
- 4.4 Tidak mencampur adukkan masalah pribadi dengan karyawan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

3. PENGELOLAAN USAHA MAKANAN

a. Kompetensi Umum

KODE UNIT : JUM.UM01.001.01

JUDUL UNIT : Melakukan Komunikasi Dalam Ruang Lingkup Pekerjaan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan komunikasi dalam ruang lingkup pekerjaan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Berkomunikasi di lingkungan kerja	1.1. Masalah yang terjadi dalam lingkungan kerja diidentifikasi, diselesaikan secara tuntas dengan relasi. 1.2. Segala pekerjaan yang melibatkan relasi dikomunikasikan sesuai prosedur
2. Memberikan konsultasi kepada relasi	2.1. Kosultasi diberikan kepada relasi sesuai kebutuhan. 2.2. Konsultasi dilaksanakan sesuai prosedur
3. Memelihara standar penampilan diri	3.1 Etika dan estetika dalam komunikasi bisnis dilaksanakan dengan benar dan baik 3.2 Penampilan diri ditunjukkan secara profesional sesuai dengan jabatan yang sedang dipangku. 3.3 Dalam komunikasi bisnis dilakukan dengan niat baik, jujur, disiplin penuh tanggung jawab

BATASAN VARIABEL

- Unit kerja kompetensi ini berlaku untuk komunikasi di dalam lingkungan kerja, memberi bantuan pada kolega menjaga standar penampilan diri yang digunakan untuk berkomunikasi dengan berbagai bidang terkait.
- Sarana untuk berkomunikasi di dalam lingkungan kerja memfasilitasi kolega mencakup ;
 - Telepon
 - Faximile
 - Perangkat komputer dan software
- Tugas berkomunikasi di lingkungan kerja, memberikan bantuan kepada kolega, menjaga penampilan diri mencakup ;
 - Teori tentang etika dan estetika dalam penerimaan tamu
 - Praktek berkomunikasi dalam wirausaha
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi;
 - Jujur
 - Disiplin
 - Berpikir positif
 - Berpartisipasi aktif
 - Bekerjasama

4.6 Bertanggung jawab

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Prosedur penilaian dilakukan secara simulasi ditempat kerja dengan perlengkapan ruang bersih, nyaman. Kompetensi ini secara simulasi yang dapat meningkatkan keterampilan berkomunikasi dengan relasi dan rekan terkait.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan cara yang bervariasi seperti ; demonstrasi, simulasi di workshop/ bengkel kerja / bengkel dan atau tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan adalah ;

- 3.1 Etika dan estetika komunikasi wirausaha
- 3.2 Teknik komunikasi wirausaha
- 3.3 Pedoman kerjasama

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 4.1 Melaksanakan komunikasi efektif dan efisien dengan relasi dan rekanan terkait
- 4.2 Melaksanakan konsultasi kepada rekanan terkait
- 4.3 Melaksanakan kerjasama dengan rekanan terkait

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Menggunakan bahasa Indonesia atau bahasa Inggris yang benar dan baik
- 5.2 Menunjukkan kepercayaan diri yang mantap
- 5.3 Melibatkan diri secara aktif, kreatif dan inovatif dalam berkomunikasi wirausaha
- 5.4 Menunjukkan sikap jujur, sopan dan ramah dalam berkomunikasi wirausaha.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	3
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.UM01.002.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Pelayanan Prima Dalam Berbagai Usaha

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pelayanan prima dalam berbagai bidang usaha

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pelayanan di tempat kerja	1.1. Komunikasi secara terbuka sopan dan professional dengan pelanggan dijelaskan dengan baik. 1.2. Bahasa yang digunakan sesuai dengan situasi dan kondisi pelanggan (dipahami pelanggan) 1.3. Bahasa tubuh digunakan dengan wajah tanpa dibuat-buat
2. Memberi konsultasi pada pelanggan di lingkungan sendiri dan di lingkungan luar	2.1. Kebutuhan pelanggan diidentifikasi secara tepat dan benar. 2.2. Konsultasi dilakukan dengan ramah, sopan sesuai karakter pelanggan. 2.3. Keluhan pelanggan ditanggapi dengan baik
3. Melakukan pelayanan prima secara tim	3.1. Diperhatikan standar kualitas tim kerja yang kompak kepada pelanggan 3.2. Diakomodasikan perbedaan budaya tim kerja untuk kepuasan pelanggan 3.3. Dipertimbangkan semua informasi dan tim untuk pelanggan

BATASAN VARIABEL

- Unit kerja kompetensi ini berlaku untuk melaksanakan pelayanan di tempat kerja, memberi konsultasi pada pelanggan di lingkungan sendiri maupun lingkungan luar, melakukan pelayanan prima secara tim yang digunakan untuk melaksanakan pelayanan prima dalam berbagai bidang usaha
- Perlengkapan untuk melakukan pelayanan di tempat kerja memberi konsultasi pada pelanggan di lingkungan sendiri dan di lingkungan luar, melakukan pelayanan prima secara tim mencakup ;
 - Meja dan kursi kantor
 - Telepon dan faximili
 - Alat-alat tulis kantor
- Tugas melakukan pelayanan di tempat kerja, memberi konsultasi pada pelanggan di lingkungan sendiri dan di lingkungan luar, melakukan pelayanan prima secara tim meliputi;
 - Melakukan pelayanan terhadap konsumen secara terbuka, sopan dan professional dengan menggunakan bahasa yang benar dan baik

- 3.2 Memberikan penjelasan dan memenuhi kebutuhan pelanggan dengan tepat, sopan dan ramah
4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini, meliputi :
 - 4.1 Melakukan komunikasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diujikan secara individu dengan cara simulasi untuk meningkatkan kemampuan pelayanan prima terhadap pelanggan.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan cara yang bervariasi seperti ; demonstrasi, simulasi di workshop/bengkel kerja / bengkel kerja dan atau tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan adalah ;

- 3.1 Etika dan estetika komunikasi
- 3.2 Teknik komunikasi
- 3.3 Pedoman kerjasama

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 4.1 Melaksanakan pelayanan yang sopan dan ramah
- 4.2 Memberi bantuan kepada relasi
- 4.3 Melakukan kerja sama dengan kolega dan rekanan

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar
- 5.2 Menunjukkan kepercayaan diri
- 5.3 Melibatkan diri secara aktif dalam berkomunikasi

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : JUM.UM01.003.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris Di Bidang Usaha Makanan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan komunikasi dalam bahasa Inggris di bidang jasa usaha makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyebutkan istilah-istilah bahasa Inggris dalam bidang usaha makanan	1.1. Istilah-istilah bahasa Inggris dalam bidang usaha makanan dengan baik dan benar diucapkan 1.2. Istilah-istilah bahasa di bidang usaha makanan dijelaskan dengan benar
2. Menggunakan bahasa Inggris dalam hal-hal yang berhubungan dengan usaha makanan	2.1. Istilah-istilah bidang usaha makanan dilaporkan dalam bahasa Inggris secara umum. 2.2. Dengan bahasa Inggris dikomunikasikan berbagai makanan yang sedang populer dan tehnik mengolah makanan di bidang usaha makanan baik secara internal maupun eksternal

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk mengetahui istilah dibidang usaha makanan, menggunakan bahasa Inggris dibidang usaha makanan dengan baik dan benar yang digunakan untuk melakukan komunikasi dalam bahasa Inggris dibidang usaha makanan.
- Perlengkapan untuk mengetahui istilah dibidang usaha makanan, menggunakan bahasa Inggris di bidang usaha makanan dengan baik dan benar.
- Tugas untuk mengidentifikasi istilah dibidang usaha makanan menggunakan bahasa Inggris di bidang usaha makanan dengan baik dan benar yang digunakan untuk melakukan komunikasi dalam bahasa Inggris dibidang usaha makanan meliputi :
 - Menterjemahkan istilah – istilah asing dalam bidang usaha makanan kedalam bahasa Indonesia
 - Membuat makalah tentang makanan populer pada bidang usaha makanan dalam bahasa Inggris
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi:
 - Melakukan komunikasi
 - Melaksanakan pelayanan prima

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diujikan melalui teori dan praktek berkomunikasi dalam bahasa Inggris

2. Kondisi Penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan cara demonstrasi, simulasi di workshop/bengkel kerja / bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Vocabulary istilah – istilah dalam usaha makanan
- 3.2 Grammer
- 3.3 Conversation dalam bahasa Inggris

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Komunikasi dalam bahasa Inggris

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Ketelitian dalam menuliskan istilah – istilah bahasa Inggris dibidang usaha makanan
- 5.2 Ketepatan grammer
- 5.3 Ketepatan ucapan istilah – istilah bahasa Inggris dibidang usaha makanan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM. UM01.004.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Wirausaha Dalam Bidang Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan wirausaha dalam bidang jasa usaha makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan modal untuk wirausaha makanan	1.1 Modal disiapkan untuk wirausaha makanan. 1.2 Didiskusikan sumber modal untuk wirausaha 1.3 Diambil keputusan tentang sumber modal melalui saham
2. Menyiapkan tenaga kerja untuk wirausaha makanan	2.1. Tenaga kerja dipilih secara internal dan eksternal sesuai kemampuan, bakat dan minat. 2.2. Tenaga diseleksi sesuai kebutuhan.
3. Menyiapkan peralatan dan ruang kerja untuk wirausaha makanan	3.1. Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan. 3.2. 3Ruang diatur sesuai kebutuhan.
4. Melakukan wirausaha makanan	4.1. Wirausaha makanan direncanakan 4.2. Wirausaha makanan dilaksanakan 4.3. Hasil wirausaha makanan dievaluasi
5. Menjual hasil usaha makanan	5.1. Dilakukan komunikasi dengan pelanggan untuk menjual makanan. 5.2. Makanan dijual kepada pelanggan dari berbagai kalangan. 5.3. Hasil usaha makanan dievaluasi

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk wirausaha makanan.
2. Perlengkapan untuk keperluan wirausaha makanan meliputi;
 - 2.1 Peralatan memasak
 - 2.2 Meja kerja
 - 2.3 Almari penyimpanan
 - 2.4 Almari pendingin
 - 2.5 Alat-alat dapur elektronik
3. Tugas untuk melakukan wirausaha makanan meliputi ;
 - 3.1 Menyiapkan modal
 - 3.2 Menyiapkan tenaga kerja
 - 3.3 Menyiapkan peralatan
 - 3.4 Menyiapkan bahan
 - 3.5 Menyiapkan ruangan

PANDUAN PENILAIAN

1. **Pejelasan prosedur penilaian**

Kompetensi ini diuji secara individu dalam penilaian teori dan kelompok yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan wirausaha makanan.

2. **Kondisi Penilaian**

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atau tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan cara demonstrasi simulasi di workshop/bengkel kerja / bengkel kerja dan atau ditempat kerja.

3. **Pengetahuan yang dibutuhkan**

3.1 Pengetahuan tentang cara-cara berwirausaha

3.2 Pengelolaan modal usaha

3.3 Pengetahuan tentang bahan makanan, alat, pengolahan makanan, sanitasi-hygiene, ilmu gizi, pengetahuan resep dan menu serta pengelolaan usaha makanan.

4. **Keterampilan yang dibutuhkan**

4.1 Keterampilan mengelola modal

4.2 Keterampilan memilih bahan sesuai menu dan resep

4.3 Keterampilan memilih peralatan

4.4 Keterampilan meracik bahan dan bumbu

4.5 Keterampilan mengolah makanan untuk wirausaha sesuai menu dan resep

5. **Aspek kritis penilaian**

5.1 Hasil masakan yang akan dijual

5.2 Teknik pemasaran hasil masakan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM01.005.01

JUDUL UNIT : Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Prinsip Hygiene Dan Sanitasi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang memenuhi syarat kesehatan kerja dalam mengelola jasa usaha makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan prinsip personal hygieni sebelum mulai kerja.	1.1. Kebersihan diri dan pakaian perinsip personal higieni 1.2. Menggunakan pakaian kerja sesuai persyaratan kerja.
2. Melaksanakan prinsip Sanitasi pada area dan lingkungan kerja	2.1. Bahan pembersih dipilih sesuai keperluan. 2.2. Area kerja dan lingkungan sekitarnya dibersihkan dengan bahan dan alat pembersih yang tepat. 2.3. Limbah dipisahkan sesuai kondisinya dan ditangani sesuai dengan prinsip Sanitasi.
3. Memberi tugas membersihkan peralatan	3.1. Informasikan pemilihan bahan dan alat pembersih peralatan yang tepat dan tidak membahayakan. 3.2. Informasikan cara membersihkan peralatan berdasarkan penggolongan peralatan dan tehnik membersihkan yang relevan. 3.3. Kebersihan peralatan diperiksa untuk memastikan kebersihan alat yang memenuhi syarat, sehingga menjamin penggunaanya. 3.4. Dintruksikan penyimpangan alat sesuai klasifikasi alat dan penggunaannya. 3.5. Melaporkan hasil kerja bidang kebersihan alat.
4. Memberi tugas memelihara kebersihan ruang penyimpanan dan sekitarnya	4.1. Diperhatikan bahan pembersih yang dipilih untuk membersihkan ruangan dan sekitarnya. 4.2. Diperiksa alat-alat pembersih yang digunakan. 4.3. Diperiksa ruang penyimpanan alat dan sekitarnya yang telah dibersihkan berdasarkan SOP. 4.4. Diawasi pelaksanaan penyimpanan bahan dan alat yang ditata sesuai klasifikasinya. 4.5. Diperhatikan cara penyimpanan bahan dan alat pembersih yang diatur sesuai SOP 4.6. Dilaporkan kasus yang terjadi berdasarkan catatan permasalahan yang di sesuai prosedur yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini digunakan pada semua sektor pengolahan jasa usaha makanan/usaha makanan.
2. Pelaksanaan kompetensi ini harus ada perlengkapan pendukung baik alat maupun bahan pembersih yang menunjang hasil pekerjaan.
3. Dilaksanakan oleh semua tenaga kerja yang terkait dengan pengolahan jasa usaha makanan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu dalam penilaian yang dilihat dan tugas-tugas yang diberikan serta penilaian dalam ujian teori.

2. Kondisi pengujian

Penjelasan prosedur penilaian;

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut, penilaian dapat dilakukan dengan cara demonstrasi, simulasi di work shop/bengkel kerja dan atau di tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan di bidang bahan dan peralatan kerja

3.2 Prosedur kerja yang efisien dan efektif

3.3 Teknik kerja yang tepat.

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1 Menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan

4.2 Menyiapkan bahan dan alat sesuai SOP

5. Aspek kritis penilaian

5.1 Mengangani pekerjaan dengan teliti

5.2 Mengangani kasus dengan cepat tanggap

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : JUM.UM01.006.01
- JUDUL UNIT** : **Mengembangkan Citra Dalam Kepemimpinan Dan Berkomunikasi Dengan Relasi.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini membahas tentang pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan oleh seorang pemimpin pada subsektor pengelolaan jasa usaha makanan (catering) yang berkaitan dengan komunikasi atau hubungan dengan sesama rekanan, buruh dan karyawan serta mitra kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan fungsi-fungsi manajemen.	1.1. Dilaksanakan perencanaan 1.2. Dilaksanakan pengorganisasian 1.3. Dilaksanakan pengarahan 1.4. Dilaksanakan pengontrolan 1.5. Dilaksanakan evaluasi
2. Mengembangkan tipe kepemimpinan.	2.1. Diaplikasikan berdasarkan kondisi/karakter pekerja/karyawan. 2.2. Dapat memotivasi, mengarahkan dan membimbing pekerja/ karyawan.
3. Menguasai pengetahuan pengelolaan usaha jasa makanan	3.1. Pengetahuan tentang bahan dan peralatan 3.2. Membuat standar resep 3.3. Membuat perencanaan menu 3.4. Melaksanakan pengendalian biaya 3.5. Melaksanakan pelaporan kegiatan usaha 3.6. Pengetahuan tentang food & beeverages service

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku pada proses pengelolaan jasa usaha makanan semua jenis jasa usaha makanan dengan skala kecil maupun besar pada lingkungan kerja
- Pengelolaan prosedur usaha jasa makanan (catering), meliputi persiapan, proses produksi sampai dengan hasil produksi.
- Menerapkan teknik tata hidangan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku dengan menggunakan peralatan :
 - Alat tulis kantor.
 - Gambar Lay out.
- Menerapkan standar operasional prosedur dalam pengelolaan usaha jasa makanan.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan proses jasa usaha makanan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku.

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu dalam penilain yang dilihat dan tugas-tugas yang diberikan serta penilaian dalam ujian teori.

2. Kondisi Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman.
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku dalam perusahaan/badan usaha
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi yang sesuai dan dalam keadaan normal.
- 2.4 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan tertentu.
- 2.5 Kompetensi diuji dalam kondisi tugas perorangan.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 3.1 Pengetahuan pengelolaan usaha jasa usaha makanan berdasarkan golongannya.
- 3.2 Pengetahuan cara-cara dalam pengelolaan usaha jasa boga yang berdasarkan standar operasional prosedur.
- 3.3 Pengetahuan peningkatan dalam pengelolaan usaha jasa makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 4.1 Melaksanakan pengawasan dalam persiapan proses pengolahan produksi dan teknik tata hidangannya..
- 4.2 Manajemen usaha jasa boga berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku.
- 4.3 Teknik pemantauan langkah-langkah usaha jasa boga.

5. Aspek kritis/ berkaitan dengan sikap.

- 5.1 Manajemen usaha jasa boga berdasarkan STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR dilaksanakan dengan baik dan benar.
- 5.2 Melakukan pengolahan produksi usaha jasa boga dengan cekatan dan terampil berdasarkan STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR.
- 5.3 Teknik produksi dilaksanakan dengan teliti cepat dan cermat..

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.UM01.007.01
- JUDUL UNIT** : **Mengembangkan Dan Meningkatkan Pengetahuan Wawasan Di Bidang Manajemen Jasa Usaha Makanan (Catering)**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan wawasan di bidang manajemen jasa usajha makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan pengetahuan keterampilan dibidang produksi untuk dapat melayani para konsumen berdasarkan pesanan.	1.1. Resep-resep perlu dimodifikasi sesuai pesanan. 1.2. Menu disusun berdasarkan gizi kerja sesuai pesanan dari konsumen. 1.3. Hasil produksi ditingkatkan dan dikemas berdasarkan pesanan konsumen.
2. Mengembangkan pengetahuan dan wawasan dibidang pemasaran produksi.	2.1. Pemasaran ditingkatkan melalui instansi/kantor yang berkaitan dengan kebutuhan jasa boga. 2.2. Seminar tentang pengetahuan dan wawasan dibidang pemasaran produksi. 2.3. Ditingkatkan dalam pengembangan usaha jasa makanan.
3. Membersihkan dan menyiapkan ruang produksi dan ruang penyimpanan hasil produksi.	3.1. Disiapkan ruang produksi dan hasil produksi dalam kondisi siap dipergunakan. 3.2. Dibersihkan dan dipelihara aneka peralatan produksi dan alat bantu dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur. 3.3. Aneka peralatan makan dan minum serta alat-alat tata hidangan dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur. 3.4. Ruang penyimpanan siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur.

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku pada proses pengelolaan jasa usaha makanan ditempat kerja pada semua jenis usaha jasa boga skala kecil maupun besar pada lingkungan kerja.
- Pengelolaan jasa usaha makanan meliputi persiapan, proses produksi dan hasil produksi siap dipasarkan.
- Tetap menggunakan prinsip berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan proses pengelolaan jasa usaha makanan.

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu dalam penilaian yang dilihat dan tugas-tugas yang diberikan serta penilaian dalam ujian teori.

2. Kondisi Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman.
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku dengan pelaksanaan dalam pengelolaan jasa usaha makanan.
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan serta pengetahuan wawasan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi yang sesuai.
- 2.4 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan tertentu.
- 2.5 Kompetensi diuji dalam kondisi tugas perorangan.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 3.1 Prosedur pengelolaan usaha jasa makanan.
- 3.2 Teknik penanganan sesuai prosedur dalam pengelolaan usaha jasa makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 4.1 Teknik produksi dari persiapan sampai dengan tata hidangan.
- 4.2 Mengkoordinir pelaksanaan petugas lapangan.
- 4.3 Teknik kepemimpinan dalam mengelola suatu badan usahan makanan.

5. Aspek Kritis/ berkaitan dengan sikap.

- 5.1 Mengelola produksi dari persiapan sampai dengan tata hidangan.
- 5.2 Mengelola prosedur pengelola usaha jasa makanan dengan cekatan dan terampil.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.UM01.008.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Dan Mengenal Lingkungan Konsumen Untuk Masa Depan Secara Kedisiplinan Sebagai Seorang Pengusaha Jasa Usaha Makanan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini membahas pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja pada sektor pengelolaan usaha jasa makanan berkaitan sebagai seorang pimpinan pengelolaan usaha makanan sehingga tercapai kompetensinya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan motivasi kepuasan orang lain atau konsumen usaha jasa makanan.	1.1. Dipersiapkan bahan untuk dijelaskan kepada konsumen tentang usaha jasa makanan. 1.2. Dilaksanakan penjelasan tentang usaha makanan yang dipimpinnya berdasarkan kondisinya dapat mempengaruhi para konsumen.
2. Meningkatkan perkembangan jasa boga melalui jalinan-jalinan.	2.1. Dilaksanakan kerjasama dengan institusi atau staf lembaga untuk dapat menjadi konsumen. 2.2. Dilaksanakan promosi melalui para konsumen. 2.3. Dilaksanakan suatu pemeran atau workshop serta seminar agar tercapai tujuan perkembangan usaha jasa makanan.
3. Membersihkan dan menyiapkan ruang produksi dan ruang penyimpanan hasil produksi.	3.1. Dipersiapkan ruang produksi dan hasil produksi dalam kondisi siap dipergunakan. 3.2. Dibersihkan dan dipelihara aneka peralatan produksi dan alat bantu dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur. 3.3. Aneka peralatan makan dan minum serta alat-alat tata hidangan dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur. 3.4. Ruang penyimpanan siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur.

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku pada proses pengelolaan jasa usaha makanan semua jenis jasa usaha makanan dengan skala kecil maupun besar pada lingkungan kerja
- Pengelolaan prosedur usaha jasa makanan (catering), meliputi persiapan, proses produksi sampai dengan hasil produksi.
- Menerapkan teknik tata hidangan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku dengan menggunakan peralatan :
 - Alat tulis kantor.
 - Gambar Lay out.

4. Menerapkan standar operasional prosedur dalam pengelolaan usaha jasa makanan.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan proses jasa usaha makanan. Kompetensi ini diujikan secara perorangan untuk meningkatkan pengetahuan keterampilan serta wawasan kepemimpinan ditempat kerja.

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu dalam penilain yang dilihat dan tugas-tugas yang diberikan serta penilaian dalam ujian teori.

2. Kondisi Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman.
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku dengan pelaksanaan dalam jasa usaha makanan.
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan serta wawasan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi yang sesuai.
- 2.4 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan tertentu.
- 2.5 Kompetensi ini diuji dalam kondisi tugas perorangan.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 3.1 Prosedur pengelolaan jasa usaha makanan.
- 3.2 Teknik penanganan sesuai prosedur dalam pengelolaan jasa usaha makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 4.1 Teknik produksi dari persiapan sampai dengan tata hidangan.
- 4.2 Mengelola pelaksanaan petugas lapangan.
- 4.3 Mendelegasikan tugas kepada petugas lapangan sesuai dengan profesinya.

5. Aspek kritis/ berkaitan dengan sikap.

- 5.1 Mengelola produksi dari persiapan sampai tata hidangan dengan hati-hati, cermat dan cekatan.
- 5.2 Mengelola prosedur pengelolaan jasa usaha makanan dengan cekatan dan terampil.
- 5.3 Mengawasi proses produksi dengan teliti dan cepat tanggap.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	3
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

3. PENGELOLAAN USAHA MAKANAN

b. Kompetensi Inti

KODE UNIT : JUM.UM.02.001.01

JUDUL UNIT : Mempelajari Menu Yang Dinformasikan Oleh Juru Masak

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempelajari menu dan resep yang akan dibuat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan syarat-syarat menyusun menu dalam mengolah makanan.	1.1 Pengolahan makanan disesuaikan dengan syarat-syarat penyusunan menu.
2. Membedakan menu berdasarkan keadaan khusus.	2.1. Menu disusun berdasarkan waktu makan. 2.2. Menu sehari-hari dibedakan susunannya dengan menu khusus (ulang tahun, pesta perkawinan)

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi berlaku untuk menetapkan syarat-syarat menyusun menu dan membuat makanan dalam usaha makanan
- Berlengkapan untuk menetapkan syarat-syarat menyusun menu dalam membuat makanan meliputi ;
 - Panci tertutup.
 - Pisau
 - Talenan
 - Alat pengaduk
 - Penggorengan/wajan
- Tugas penetapan syarat-syarat menyusun menu meliputi ;
 - Mengidentifikasi alat-alat yang digunakan
 - Memilih bahan baku yang berkualitas
 - Menentukan bumbu yang dipakai
 - Menyiapkan dan mengolahnya sesuai dengan syarat-syarat menyusun menu
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi;
Menetapkan syarat menyusun menu dalam mengolah makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menyusun menu.

2. Kondisi pengujian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut, penilaian dapat dilakukan dengan cara demonstrasi, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau di tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan menu
- 3.2 Pengetahuan bahan makanan dan bumbu
- 3.3 Pengetahuan alat

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Keterampilan memilih-milih bahan baku
- 4.2 Keterampilan menerapkan syarat-syarat menyusun menu

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Teknik memasak diterapkan dengan benar
- 5.2 Waktu pengolahan bahan disesuaikan dengan pesanan menu

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	3
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.UM02.002.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan Bahan-Bahan Sesuai Dengan Resep Yang Akan Dibuat**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menata resep masakan yang akan dibuat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerapkan resep standar dalam mengolah bahan makanan	1.1 Bahan dan bumbu disesuaikan dengan resep standar. 1.2 Langkah kerja dilaksanakan berdasarkan resep standar 1.3 teknik yang digunakan berdasarkan resep standar
2. Menghidangkan makanan berdasarkan resep standar	2.1 Makanan dihias sebelum disajikan 2.2 Hidangan disajikan sesuai dengan resep standar

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi berlaku untuk menetapkan langkah-langkah, teknik pengolahan dan komponen bahan baku dan bumbu berdasarkan resep standar
- Perlengkapan untuk menerapkan resep standar meliputi ;
 - Buku resep standar
 - Alat persiapan (pisau, telenan, parutan, panci-panci)
 - Alat, pengolahan antara laian (kompor, panci, wajan, alat pengaduk)
 - Alat saji (piring, mangkok, sendok)
- Tugas penerapan resep standar meliputi ;
 - mengidentifikasi alat-alat persiapan, alat pengolahan dan alat saji
 - Memilih bahan baku dan bahan sesuai resep standar
 - Menentukan teknik pengolahan
 - Membuat makanan sesuai langkah kerja
 - Menata dan menyajikan
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi;
Menerapkan resep standar dalam mengolah makanan

PANDUAN PENILAIAN

- Penjelasan prosedur penilaian**
Kompetensi ini diuji secara individu yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menggunakan resep standar.
- Kondisi pengujian**
Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut, penilaian dapat dilakukan dengan cara demonstrasi, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau di tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan resep dan resep standar
- 3.2 Pengetahuan bahan, bumbu dan alat
- 3.3 Pengetahuan pengolahan makanan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Keterampilan menggunakan resep standar
- 4.2 Keterampilan membuat dan menyajikan makanan di meja makan

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Kreativitas dalam menata hidangan
- 5.2 Keindahan dan keterampilan dalam menata hidangan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.UM02.003.01

JUDUL UNIT : Memilih Bahan Baku, Bumbu dan Rempah

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih bahan baku, bumbu dan rempah untuk membuat makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjelaskan macam-macam bahan baku bumbu dan rempah	1.1 Bahan baku, bumbu dan rempah dijelaskan penggolongannya
2. Menjelaskan sifat bahan baku, bumbu dan rempah	2.1 Sifat bahan baku, bumbu dan rempah dijelaskan dengan benar 2.2 Sifat-sifat bahan baku, bumbu dan rempah dibedakan berdasarkan asalnya, kandungan gizinya, daya tahannya
3. Memilih bahan baku, bumbu dan rempah	3.1 Bahan baku, bumbu dan rempah dipilih sesuai kebutuhan
4. Menyiapkan bahan baku, bumbu dan rempah	4.1 Bahan baku, bumbu dan rempah disiapkan sesuai dengan masakan yang akan dibuat

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi berlaku untuk memilih bahan baku, bumbu dan rempah yang digunakan untuk pengolahan makanan.
2. Perlengkapan untuk bahan baku, bumbu dan rempah meliputi ;
Timbangan/takaran/ukuran
 - 2.1 Panci, tampah untuk menempatkan
 - 2.2 Alat untuk membawa ke bagian yang membutuhkan
 - 2.3 Pisau
3. Tugas memilih bahan baku, bumbu dan rempah meliputi ;
 - 3.1 Mengidentifikasi bahan baku, bumbu dan rempah yang dibutuhkan
 - 3.2 Menakar bahan baku, bumbu dan rempah sesuai dengan kebutuhan bagian pengolahan
 - 3.3 Mengirim bahan baku, bumbu dan rempah kebagian - bagian
 - 3.4 Pengolahan
4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi;
 - 4.1 Menerapkan syarat-syarat memilih bahan baku, bumbu dan rempah yang berkualitas.
 - 4.2 Melaksanakan pemilihan bahan baku, bumbu dan rempah

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memilih bahan baku, bumbu dan rempah.

2. Kondisi pengujian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut, penilaian dapat dilakukan dengan cara mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau di tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.5 Pengetahuan macam-macam bahan baku, bumbu dan rempah dan kualitasnya

3.6 Pengetahuan tentang syarat-syarat memilih bahan baku, bumbu dan rempah

3.7 Pengetahuan criteria bahan baku, bumbu dan rempah

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.3 Keterampilan menentukan kualitas bahan baku, bumbu dan rempah yang memenuhi syarat

4.4 Keterampilan menimbang bahan baku, bumbu dan rempah dengan tepat

5. Aspek kritis penilaian

5.1 Ketepatan menentukan kualitas bahan baku, bumbu dan rempah yang memenuhi syarat.

5.2 Ketepatan pengukuran

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	3
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.UM02.004.01
- JUDUL UNIT** : **Membantu Mengolah Bahan Makanan, Bumbu Dan Rempah Dengan Teknik Direbus, Dikukus, Digoreng, Dan Disemur.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan bahan makanan, Bumbu dan rempah dengan teknik direbus, dikukus, digoreng, disangrai, disembam

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menugaskan memasak nasi dengan teknik direbus dan dikukus	1.1. Beras dicuci, diaron (direbus) dan dikukus 1.2. Nasi dikirim kebagian yang memerlukan
2. Menyiapkan lauk pauk hewani dan mengolahnya dengan teknik direbus dan digoreng	2.1. Ayam, telur, ikan dan hasil laaut lainnya disiapkan sesuai intruksi juru masak. 2.2. Lauk pauk hewani di masak dengan teknik direbus, digoreng, disemur 2.3. Hasil masakan lauk pauk dikirim kebagian yang memesan
3. menyiapkan lauk pauk nabati dan mengolahnya dengan teknik direbus dan digoreng	3.1. Tempe, telur, oncom, kacang-kacangan disiapkan sesuai intruksi 3.2. Lauk pauk nabati dimasak dengan teknik dikukus dan digoreng, direbus 3.3. Hasil masakan lauk pauk nabati dikirim kebagian yang memesan
4. menyiapkan sayuran dan mengolahnya dengan teknik direbus, dikukus, ditumis	4.1. Sayuran dan bumbu disiapkan sesuai pesanan 4.2. Masakan dibuat sesuai pesanan 4.3. Hasil masakan sayuran dikirim pada bagian pemesanan

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi berlaku untuk mengolah bahan makanan, bumbu dan rempah sesuai pesanan
- Perlengkapan untuk memilih bahan makanan, bumbu dan rempah meliputi;
 - Alat persiapan antara lain (pisau, telenan, saringan, panci pengukus
 - Alat pengolah antara lain (kompor, panci masak, wajan, alat pengaduk).
 - Alat saji antara lain (piring, mangkok saji, baki, teko)
- Tugas memilih bahan baku, bumbu dan rempah meliputi ;

Mengidentifikasikan bahan makanan, bumbu dan rempah tiap jenis masakan

 - Mengolah makanan sesuai intruksi dengan teknik direbus, dikukus, digoreng, digongseng ,ditumis, dan disemur.
 - Mengirim makanan yang sudah matang ke bagian pemesanan

4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi;
 - 4.1 Mengolah bahan makanan harus memperhatikan, rasa dan tekstur.
 - 4.2 Menyajikan hidangan memperhatikan penampilan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan sesuai pesanan.

2. Kondisi pengujian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut, penilaian dapat dilakukan dengan cara mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau di tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan baku, bumbu dan rempah
- 3.2. Pengetahuan tentang teknik pengolahan dikukus, direbus, digoreng, ditumis, digongseng, disemur

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Keterampilan menggunakan bahan, bumbu dan rempah
- 4.2 Keterampilan menggunakan alat masak
- 4.3 Keterampilan mengolah masakan sesuai pesanan

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Hasil masakan disajikan menarik dan sesuai resep.
- 5.2 Bekerja efektif dan efisien

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM. UM02.005.01
- JUDUL UNIT** : **Mengintruksikan Kepada Assisten Juru Masak Untuk Memilih Bahan Baku, Bumbu Dan Rempah Berdasarkan Kebutuhan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi unit berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memenuhi instruksi juru masak dalam memilih bahan baku, bumbu dan rempah berdasarkan kebutuhan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengkomunikasikan bahan baku, bumbu dan rempah yang diperlukan untuk pesanan makanan	1.1 Bahan, bumbu dan rempah yang diperlukan untuk membuat pesanan makanan di pelajari 1.2 Persediaan bahan baku, bumbu dan rempah yang ada di dapur diperiksa oleh asisten juru masak
2. Memeriksa persediaan	2.1. Bumbu dan rempah yang perlu di tambah di catat dan diambil ketempat penyimpanan
3. Memilih bahan baku oleh asisten juru masak	3.1 Bahan baku, bumbu dan rempah dipilih oleh asistem juru masak di bawah pengawasan juru masak

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk memenuhi permintaan juru masak kepada asisten juru masak untuk memilih bahan baku, bumbu dan rempah yang di perlukan dalam membuat pesanan makanan
- Perlengkapan untuk memenuhi indikator juru masak kepada asisten juru masak untuk memilih bahan baku, bumbu dan rempah meliputi;
 - Alat tulis
 - Tanda terima instruksi
 - Catatan tugas
- Tugas untuk memilih bahan, bumbu dan rempah yang di instruksikan juru masak meliputi :
 - Membaca dengan teliti tugas
 - Mencermati bahan baku, bumbu dan rempah yang ada dalam penyimpanan di dapur
 - Melengkapi persediaan yang ada dari penyimpanan induk
 - Menanyakan hal-hal yang belum jelas kepada juru masak
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi
 - Menguasai instruksi secara tepat
 - Melaksanakan instruksi dengan efisien dan efektif

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
Kompetensi ini diujikan secara dalam bentuk teori untuk mempelajari instruksi tugas menganalisis persediaan bahan baku, bumbu dan rempah sesuai pesanan makanan.
2. Kondisi penilaian
Kondisi penilaian merupakan penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan
 - 3.1 Mempelajari tugas
 - 3.2 Menyiapkan bahan baku, bumbu dan rempah
 - 3.3 Mencermati kekurangan bahan baku, bumbu dan rempah dan melengkapi dari tempat penyimpanan.
4. Keterampilan yang dibutuhkan.
 - 4.1 Memilih bahan baku, bumbu dan rempah yang berkualitas
 - 4.2 Memasak sesuai keperluan
5. Aspek penilaian
 - 5.1 Ketepatan menganalisis instruksi
 - 5.2 Ketepatan menyiapkan bahan baku bumbu dan rempah

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.UM02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Menugaskan Asisten Juru Masak Untuk Memilih Peralatan yang Akan Digunakan Dalam Pengolahan Makanan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi unit berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memilih peralatan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan yang dipesan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membaca daftar alat yang akan dipakai	1.1 Daftar alat yang akan digunakan di teliti 1.2 Alat dipilih sesuai daftar 1.3 Alat dipilih sesuai fungsinya
2. Menggunakan alat sesuai fungsinya	2.1 Alat digunakan sesuai fungsinya
3. Membersihkan alat yang telah digunakan	3.1 Alat yang telah digunakan dibersihkan dan di keringkan
4. Menyimpan alat di tempatnya masing-masing	4.1 Alat-alat yang telah dibersihkan disimpan sesuai inventaris

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk memenuhi permintaan juru masak kepada asisten juru masak untuk memilih alat-alat yang digunakan dalam pengolahan pesanan makanan
- Perlengkapan untuk memenuhi instruksi juru masak kepada asisten juru masak untuk memilih alat-alat meliputi
 - Alat tulis
 - Tanda terima tugas
 - Buku catatan tugas
- Tugas untuk memilih alat-alat meliputi :
 - Membaca instruksi dengan cermat dan teliti
 - Memperhatikan kesiapan, kebersihan alat yang akan digunakan
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi
 - Menguasai instruksi dengan cermat
 - Melaksanakan instruksi dengan efisien dan efektif

PANDUAN PENILAIAN

- Penjelasan prosedur penilaian
Kompetensi ini diujikan dalam bentuk teori untuk mempelajari instruksi/tugas memilih alat-alat, menggunakan, membersihkan dan menyimpan kembali

2. Kondisi penilaian
Kondisi penilaian merupakan penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja.
3. Pengetahun yang dibutuhkan
 - 3.1 Mempelajari tugas
 - 3.2 Menyiapkan peralatan yang digunakan
4. Keterampilan yang dibutuhkan.
 - 4.1 Ketepatan menganalisis instruksi
 - 4.2 Ketepatan memilih alat
5. Aspek penilaian
 - 5.1 Ketepatan menganalisis instruksi
 - 5.2 Ketepatan memilih alat

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.UM02.007.01
- JUDUL UNIT** : **Mengawasi Proses Pengolahan Makanan yang di Lakukan Asisten Juru Masak.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi unit berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencermati, mengawasi proses pengolahan makanan yang dilakukan oleh juru masak

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa bahan baku, bumbu, rempah dan alat pengolahan	1.1 Bahan baku, bumbu, rempah dan peralatan di cermati, kualitasnya dan macamnya disesuaikan dengan kebutuhan. 1.2 Bahan baku, bumbu dan rempah disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Alat yang dipilih diteliti bahan dan kebutuhannya
2. Mencermati cara menyiapkan bahan, bumbu, rempah dan alat.	2.1. Bahan makanan hewani disiapkan sesuai resep standar 2.2. Bahan makanan nabati disiapkan sesuai resep standar. 2.3. Bumbu dan rempah disiapkan berdasarkan resep masakan yang akan diproses 2.4. Alat disajikan sesuai dengan masakan yang akan dibuat
3. Memperhatikan teknik memasak yang digunakan	3.1. Teknik mengolah yang digunakan sesuai dengan jenis masakan yang dipesan

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi proses pengolahan makanan yang dilaksanakan oleh juru masak.
2. Perlengkapan untuk mencermati proses pengolahan makanan meliputi
 - 2.1 Buku catatan pekerjaan
 - 2.2 Alat tulis
3. Tugas untuk mengawasi kegiatan pengolahan meliputi :
 - 3.1 Mencermati kebersihan ruang, alat
 - 3.2 Mencatat hal-hal yang bersifat positif dan atau bersifat negatif
 - 3.3 Memperhatikan bagian kesediaan bahan baku, bumbu dan rempah dan cara menyiapkan.
 - 3.4 Mencatat cara kerja yang memenuhi syarat kerja efisien dan efektif
 - 3.5 Memeriksa hidangan yang sudah siap
4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi
 - 4.1 Mengawasi kegiatan pengolahan makanan sesuai dengan aturan yang telah disepakati

- 4.2 Hasil temuan kegiatan baik yang positif maupun yang negatif didiskusikan secara terbuka dan demokratis disepakati jalan keluarnya
- 4.3 Hal yang berkaitan dengan masalah pengawasan dicatat dan disimpan sebagai arsip

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
Kompetensi ini diujikan secara individu di dalam bentuk teori kiat-kiat komunikasi dalam melaksanakan pengawasan kegiatan pengolahan makanan yang dilaksanakan secara persuasif.
2. Kondisi penilaian
Kondisi penilaian merupakan penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan
 - 3.1 Etika komunikasi bisnis
 - 3.2 Psikologi individu
4. Keterampilan yang dibutuhkan.
 - 4.1 Keterampilan berkomunikasi
5. Aspek penilaian
 - 5.1 Sikap bersahabat
 - 5.2 Ketepatan waktu dan situasi

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.UM02.008.01
- JUDUL UNIT** : **Menentukan Bahan Makanan, Bumbu dan Rempah yang Relevan dengan Kebutuhan pada Pengelolaan Jasa Usaha Makanan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi unit berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan bahan makanan, bumbu dan rempah yang relevan dengan kebutuhan pada pengelolaan jasa usaha makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memiliki pengetahuan tentang kebutuhan bahan makanan, bumbu dan rempah secara berkala sesuai menu yang dijual	1.1 Bahan makanan, bumbu dan rempah dipilih sesuai dengan kualitas yang baik 1.2 Penerimaan bahan makanan, bumbu dan rempah diteliti sesuai pesanan 1.3 Pengiriman bahan makanan, bumbu dan rempah sesuai kebutuhan 1.4 Penggunaan bahan makanan, bumbu dan rempah sesuai pesanan makanan
2. Menyiapkan bahan makanan, bumbu dan rempah	2.1. Pemesanan bahan makanan, bumbu dan rempah secara berkala melalui bagian penyimpanan 2.2. Penerimaan bahan makanan, bumbu dan rempah diteliti sesuai pesanan 2.3. Pesanan bahan makanan bumbu dan rempah sesuai kebutuhan 2.4. Bahan makanan, bumbu dan rempah diolah sesuai pesanan

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk mengenal macam-macam bahan makanan, bumbu dan rempah, memilihnya sesuai kebutuhan
- Tugas mengenal macam-macam bahan makanan, bumbu dan rempah, serta memilihnya untuk jasa usaha makanan meliputi ;
 - Menjelaskan sifat macam-macam bahan makanan, bumbu dan rempah
 - Membedakan bahan makanan nabati dan hewani
 - Memilih bahan makanan, bumbu dan rempah sesuai kebutuhan untuk jasa usaha makanan.
- Pengetahuan untuk melaksanakan unit ini meliputi :
 - Mengenal istilah bahan makanan, bumbu dan rempah dalam bahasa daerah, bahasa Indonesia dan bahasa asing.
 - Mengenal macam bahan, bumbu dan rempah yang diawetkan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu dan kelompok dengan menilai kemampuan pengetahuan secara teori serta kemampuan bekerja sama dalam menganalisis sifat-sifat bahan makanan, bumbu dan rempah.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan bahan, bumbu dan rempah yang dibutuhkan
- 3.2 Mengolah bahan makanan, bumbu dan rempah sesuai SOP
- 3.3 Pengetahuan bahan makanan, bumbu dan rempah terkait dengan cara menyimpannya
- 3.4 Prosedur kerja yang berhubungan aspek gizi bahan makanan, bumbu dan rempah

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan bahan makanan, bumbu dan rempah yang dibutuhkan secara efektif dan efisien.
- 4.2 Mengolah bahan makanan, bumbu dan rempah sesuai pesanan
- 4.3 Manata makanan sesuai pesanan
- 4.4 Membersihkan peralatan dan ruangan secara efisien

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Menggunakan bahan makanan, bumbu dan rempah yang tidak disiapkan dengan baik akan memberikan hasil yang tidak memuaskan
- 5.2 Menggunakan temperature (panas) yang tidak tepat akan menghasilkan masakan yang tidak sesuai dengan pesanan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.UM02.009.01

JUDUL UNIT : Memeriksa Inventaris Peralatan

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memeriksa inventaris peralatan yang dibutuhkan untuk mengolah bahan makanan, bumbu dan rempah dalam jasa usaha makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memiliki pengetahuan macam-macam menu untuk pengolahan jasa usaha makanan.	1.1 Penggolongan alat-alat berdasarkan fungsinya dijelaskan dengan tepat 1.2 Penggolongan alat-alat berdasarkan asal bahan diinformasikan 1.3 Pemeliharaan alat-alat berdasarkan sifat bahan asalnya dijelaskan dengan contoh dan digunakan
2. Menginformasikan alat yang dipakai	2.1. Pemilihan alat yang dibutuhkan diinformasikan 2.2. Alat yang dipilih disesuaikan dengan kebutuhan
3. Menginformasikan penggunaan alat-alat sesuai dengan sifat fisik kimia dari bahan makanan	3.1. Penggunaan alat yang digunakan diawasi agar sesuai kebutuhan 3.2. Alat-alat yang digunakan disesuaikan dengan sifat bahan makanan 3.3. Alat listrik yang digunakan untuk menghemat waktu dan tenaga di komunikasikan
4. Melaksanakan pemeliharaan alat-alat sesuai SOP	4.1. Pembersihan alat-alat dilaksanakan agar sesuai kebutuhan 4.2. Penyimpanan alat diinformasikan
5. Melaksanakan pembersihan tempat kerja	5.1. Pembersihan dapur dilakukan sesuai SOP 5.2. Sampah dikemas sesuai jenisnya dibuang ketempat yang telah ditentukan

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengenal aneka peralatan yang digunakan dalam jasa usaha makanan, memilih alat sesuai fungsi dan sifat bahan asalnya.
2. Harus ada bahan dan alat pembersih yang menunjang pelaksanaan pembersihan serta perlengkapan lainnya untuk menunjang penyimpanan alat.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini diwujudkan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemilihan dan penggunaan alat serta penyimpanannya.

1. Pelaksanaan Penilaian

- 1.1 Penilaian setiap kompetensi dalam pelaksanaan unit ini tidak berdiri sendiri, tetapi merupakan satu kesatuan yang utuh di dalam melaksanakan pekerjaan
- 1.2 Pada pelaksanaan unjuk kerja unit kompetensi ini dapat diintegrasikan pada semua pekerjaan dalam pengolahan makanan.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan
- 3.2 Pengetahuan tentang fungsinya
- 3.3 Pengetahuan tentang pemeliharaannya

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Memilih semua peralatan yang dibutuhkan
- 4.2 Menggunakan peralatan sesuai fungsinya
- 4.3 Menggunakan bahan dan alat pembersih berdasarkan SOP

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Menyiapkan alat praktis sesuai kebutuhan
- 5.2 Mengawasi penggunaan alat secara tepat terutama alat dapur listrik

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.UM02.010.01

JUDUL UNIT : Menginformasikan Menu kepada Juru Masak

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun dan menginformasikan menu yang dibutuhkan dalam jasa usaha makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memiliki pengetahuan macam-macam menu untuk pengolahan jasa usaha makanan	1.1 Pengertian menu dijelaskan 1.2 Macam-macam bentuk menu jasa usaha makanan diidentifikasi
2. Menginformasikan cara merencanakan menu	2.1. Perencanaan menu dijelaskan sesuai kebutuhan pengelolaan jasa usaha makanan 2.2. Syarat-syarat perencanaan menu jasa usaha makanan dijelaskan 2.3. Penyusunan menu jasa usaha makanan dikaitkan dengan harga pasar bahan baku
3. Menganalisa menu yang relevan dengan berbagai aspek terkait	3.1. Penyusunan menu dilaksanakan setelah pengamatan pasar dilakukan 3.2. Menu disusun setelah mendapat informasi tentang harga bahan baku yang sesuai dengan harga jual dimana keuntungan yang wajar diperoleh 3.3. Selera pelanggan dikaji dengan teliti agar menu yang dijual sesuai target
4. Memodifikasi menu untuk variasi dalam jasa usaha makanan	4.1. Menu dimodifikasi menarik untuk minat pelanggan 4.2. Menu yang dimodifikasi dilombakan agar diminati masyarakat

BATASAN VARIABEL ;

1. Unit kompetensi ini digunakan disemua sektor pengolahan makanan jasa usaha makanan.
2. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan dan keterampilan menganalisis situasi pasar dan hubungan sekitarnya
3. Dilaksanakan oleh divisi tertentu yang berkaitan dengan pengelolaan jasa usaha makanan.

PANDUAN PENILAIAN

Komptensi ini diuji ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan kualitas jasa usaha makanan dalam variasi menu yang akan dijual.

1. Pelaksanaan penilaian

- 1.1 Penilaian setiap kompetensi dalam pelaksanaan unit kompetensi ini tidak berdiri sendiri, tetapi menjadi satu kesatuan yang utuh pada saat melakukan pekerjaan.
- 1.2 Pada pelaksanaan unjuk kerja unit kompetensi ini dapat diintegrasikan pada semua pekerjaan dalam bidang pengolahan makanan jasa usaha makanan.

1. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Pengetahuan bahan makanan, bumbu dan rempah
- 2.2 Pengetahuan tentang peralatan
- 2.3 Pengetahuan tentang wirausaha
- 2.4 pengetahuan resep

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Menyiapkan buku-buku yang berkaitan dengan penyusunan menu
- 3.2 Menyiapkan perlengkapan yang diperlukan dalam penyusunan menu
- 3.3 Menggunakan komputer untuk menyusun menu

4. Aspek Kritis penilaian

- 4.1 Menanggapi ide menyusun menu dengan tepat dan cermat
- 4.2 Mendukung ide dan pengalaman dalam memodifikasi menu untuk menyusun menu pengolahan jasa usaha makanan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM02.011.01

JUDUL UNIT : **Menindaklanjuti Pendelegasian Tugas Sesuai Standar Resep**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk menindaklanjuti pendelegasian tugas sesuai standar resep

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menginformasikan standar peranan resep dan pengetahuan resep dalam pengelolaan jasa usaha makanan	1.1. Peranan standar resep dan pengetahuan resep dalam jasa usaha makanan dijelaskan dengan tepat. 1.2. Pengertian resep diinformasikan, sehingga pemahaman penggunaan standar resep dalam pengelolaan jasa usaha makanan menjadi semakin mantap. 1.3. Pengetahuan resep digunakan untuk mendukung pengembangan usaha makanan
2. Membandingkan berbagai resep dari beberapa referensi resep	2.1. Perbandingan resep dari berbagai buku masakan
3. Menganalisis resep pilihan dalam rangka membuat resep standar	3.1 Analisis resep pilihan dilakukan dengan seksama dalam rangka membuat resep standar. 3.2 Percobaan membuat makanan berdasarkan resep standar yang telah dianalisis dilaksanakan. 3.3 Pelatihan untuk juru masak membuat makanan berdasarkan resep standar dilaksanakan. 3.4 Resep standar dijadikan sebagai pedoman untuk membuat makanan 3.5 Makanan yang dibuat berdasarkan resep standar dijual untuk mengetahui selera pasar.
4. Memodifikasi resep-resep pilihan dalam rangka membuat resep standar	4.1. Resep yang dimodifikasi dilakukan dengan 3 komponen yaitu modifikasi bahan bumbu dan tehnik 4.2. Resep yang dimodifikasi diberi nama yang berbeda dari resep aslinya. 4.3. Resep standar yang dimodifikasi dimasyarakatkan melalui media masa, lomba, pameran, bazaar atau situasi lainnya yang memungkinkan.

BATASAN VARIABEL ;

- Unit kompetensi ini digunakan disemu sektor pengolahan makanan jasa usaha makanan
- Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan keterampilan dan pola pikir positif untuk menganalisis resep-resep yang ada dan berpedoman pada pengetahuan resep.

3. Harus ada usaha untuk memodifikasikan resep yang ada dalam 3 komponen yaitu :
 - 3.1 Memodifikasi bahan
 - 3.2 Memodifikasi bumbu
 - 3.3 Memodifikasi tehnik pengolahan
 Dilakukan untuk menumbuh kembangkan jasa usaha makanan dengan memberi nama masakan yang berbeda, kemudian dimasyarakatkan sehingga menjadi trend.

PANDUAN PENILAIAN

Penilaian setiap kompetensi dalam pelaksanaan unit kerja ini tidak berdiri sendiri, tetapi merupakan satu kesatuan yang utuh didalam pelaksanaan pekerjaan diintegrasikan pada semua pekerjaan dalam bidang pengolahan makanan jasa usaha makanan.

1. Kondisi pengujian

- 1.1 Kompetensi ini diuji dalam lingkungan area kerja dalam pengolahan jasa usaha makanan
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku dalam industri bidang pengolahan makanan jasa usaha makanan
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan diarea lingkungan kerja dan kondisi sesuai standar dan prosedur yang berlaku
- 1.4 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan area kerja dan diujikan dalam kondisi tugas perorangan.

2. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 2.1 Prosedur kerja dengan memiliki pengetahuan dan pemahaman dibidang modifikasi resep, akan tercipta resep-resep baru.
- 2.2 Memasyarakatkan resep-resep baru melalui media masa, lomba masakan, pameran, bazaar akan membuat trend baru dalam perubahan selera masyarakat.

3. Keterampilan yang dibutuhkan

- 3.1 Melaksanakan modifikasi resep dalam rangka memperkaya resep
- 3.2 Menanggapi trend masyarakat terhadap perubahan selera yang dilakukan oleh bidang jasa usaha makanan

4. Aspek kritis penilaian

- 4.1 Menyiapkan resep-resep modifikasi yang relevan dengan perubahan selera masyarakat.
- 4.2 Mengawasi trend masyarakat terhadap makanan yang dimasyarakatkan oleh jasa usaha makanan secara teliti dan dilaporkan kepada kepala dapur.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.UM02.012.01

JUDUL UNIT : Melakukan Pengolahan Makanan Dalam Bidang Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Syarat-Syarat Gizi.

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini membahas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengolah makanan untuk jasa usaha makanan yang berdasarkan syarat-syarat ilmu gizi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memiliki pengetahuan ilmu gizi dalam mengolah makanan	1.1 Penjelasan peran ilmu gizi dalam perusahaan makanan. 1.2 Teknik mempertahankan zat gizi, diinformasikan agar makanan yang diolah melalui jasa usaha makanan memenuhi syarat makanan sehat.
2. Mengkomunikasikan sifat-sifat gizi bahan makanan	2.1. Kerusakan zat gizi yang diakibatkan/ditimbulkan dalam pengolahan makanan diinformasikan 2.2. Penggunaan tehnik pengolahan makanan dipilih yang tidak banyak merusak zat gizi. 2.3. Panas yang digunakan dalam pengolahan harus diperhatikan agar zat gizi tidak rusak.
3. Menginformasikan cara memilih bahan makanan yang gizi	3.1 Penjelasan tentang sayuran dan buah yang pengandung kadar gizi tinggi. 3.2 Penjelasan diberikan tentang sebab-sebab kehilangan zat gizi pada makanan. 3.3 Penyimpanan bahan makanan yang salah akan menurunkan kandungan gizinya diinformasikan.
4. Menjelaskan akibat kekurangan zat gizi	4.1. Penggunaan tehnik pengolahan akan mempengaruhi kandungan gizi makanan dijelaskan. 4.2. Penyakit kurang gizi diinformasikan sebab dan akibatnya 4.3. Perbaikan kekurangan gizi dilaksanakan dengan beragam cara melalui individu atau kelompok.

BATASAN VARIABEL

1. Untuk kompetensi ini berlaku pada pelaksanaan praktek mengolah bahan makanan pada jasa usaha makanan
2. Unit ini merupakan unit pokok yang pada prinsipnya memberikan pengetahuan yang harus dilaksanakan pada pengolahan makanan dalam bidang jasa usaha makanan.

1. PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan ditempat kerja secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan pengolahan makanan yang memelihara zat gizi dalam bidang jasa usaha makanan.

1. **Kondisi penilaian**
Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja
2. **Kondisi Pengujian**
 - 2.1 Kompetensi ini ditujukan dalam lingkungan area kerja dalam keadaan kondisi normal
 - 2.2 Pengujian harus sesuai standar yang berlaku
 - 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi normal
3. **Pengetahuan yang dibutuhkan**
 - 3.1 Menyiapkan bahan makanan sehat bergizi
 - 3.2 Membersihkan bahan makanan berdasarkan syarat gizi
 - 3.3 Pengetahuan tentang akibat kekurangan gizi yang menimbulkan gangguan kesehatan
4. **Keterampilan yang dibutuhkan**
 - 4.1 Memilih bahan makanan bergizi
 - 4.2 Menyimpan bahan makanan sesuai syarat penyimpanan makanan sehat bergizi
 - 4.3 Mengolah bahan makanan dengan memperhatikan temperatur yang digunakan
5. **Aspek kritis penilaian**
 - 5.1 Ragam bahan makanan yang disajikan tidak memenuhi syarat gizi akan menimbulkan penyakit gizi (Malnutrition)
 - 5.2 Alat yang dipakai untuk mengolah makanan tanpa memerhatikan bahan asalnya akan memepengaruhi kadar gizi makanan dan akan menimbulkan reaksi kimia.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM02.013.01

JUDUL UNIT : Menerima Laporan Analisis Menu dari Asisten Kepala Dapur

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menganalisis menu dan resep untuk jasa usaha makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberi laporan tentang menu	1.1 Laporan dipelajari, menu yang disukai pelanggan diberi tanda, dicari sebabnya dimana kelebihanannya 1.2 Laporan tentang menu yang kurang diminati dicatat, dicari sebab-sebabnya, diadakan perbaikan
2. Mempelajari laporan tentang resep-resep yang dibuat	2.1. Laporan tentang resep masakan yang disukai pelanggan diberi tanda, dicari penyebabnya lalu diteliti. 2.2. Laporan tentang resep yang kurang diminati dicatat, dicari sebab-sebabnya, diadakan perbaikan
3. Mendiskusikan dengan asisten kepala dapur hasil temuan dari laporan	3.1 Diskusi dilakukan antara kepala dapur dengan asistennya, dibahas temuan, dicatat hasilnya. 3.2 Hasil temuan yang telah dibahas disosialisasikan kepada seluruh bagian yang terlibat dalam jasa usaha makanan

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk mengadakan perubahan dalam menu dan resep yang telah dievaluasi, dipelajari selera konsumen, mensosialisasikan perubahan yang telah dirancang oleh kepala dapur.
- Perlengkapan untuk memperbaiki, mensosialisasikan menu dan resep meliputi ;
 - Angket yang dibuat oleh asisten dan kepala dapur
 - Tester makanan yang akan disosialisasikan
 - Brosur makanan yang disosialisasikan
- Tugas mensosialisasikan menu dan resep meliputi :
 - Membuat rancangan angket
 - Membuat tester
 - Membuat brosur
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi :
 - Memiliki kompetensi untuk membuat angket, tester makanan dan brosur

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini dapat diujikan secara individu dengan cara mengemukakan ide-ide untuk membuat angket, tester makanan dan brosur bekerja sama dengan karyawan di jasa usaha makanan.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang menu dan modifikasinya
- 3.2 Pengetahuan resep-resep makanan dan pengembangannya
- 3.3 Pengetahuan tentang seni ukir

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menuangkan ide-ide untuk perbaikan menu dan resep
- 4.2 Merancang angket

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Kreativitas dalam menemukan pemecahan masalah
- 5.2 Inovatif dalam mengadakan perubahan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM 02.014.01

JUDUL UNIT : Mengadakan Promosi Melalui Seminar, Bahan Pameran atau Media Masa Untuk Mengembangkan Jasa Usaha Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan seminar bazar, pameran atau promosi di media masa.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan promosi melalui seminar bazar, pameran, media masa untuk mengembangkan usaha makanan	1.1. Promosi untuk mengembangkan usaha makanan melalui seminar bahan, pameran, media masa direncanakan
2. Mengorganisasikan pelaksanaan promosi	2.1. Pengorganisasian kegiatan promosi di tugaskan kepada asisten kepala dapur 2.2. Hasil pekerjaan asisten kepala dapur tentang organisasi kegiatan promosi diteliti
3. Melaksanakan promosi secara bertahap	3.1. Persiapan seminar pengembangan usaha makanan dilaksanakan 3.2. Seminar pengembangan usaha makanan dilaksanakan 3.3. Hasil seminar pengembangan usaha makanan dievaluasi untuk ditindak lanjuti
4. Mengintruksikan kepada asisten kepala dapur untuk mengikuti acara-acara promosi makanan yang terdapat di masyarakat	4.1. Survey terhadap kegiatan promosi usaha makanan dilakukan oleh asisten kepala dapur 4.2. Kegiatan promosi pengembangan usaha makanan yang diadakan oleh masyarakat atau lembaga pemerintah diikuti setelah diamati dan diteliti. 4.3. Pelaksanaan kegiatan di masyarakat diorganisasikan oleh kepala dapur
5. Menulis di media masa tentang kegiatan-kegiatan positif usaha makanan yang telah dilaksanakan	5.1. Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan dalam usaha makanan ditulis di media masa sebagai ajang promosi. 5.2. Promosi dilakukan pula pada acara TV, media masa untuk meningkatkan pemasaran

BATASAN VARIABEL

1. Untuk kompetensi ini berlaku untuk memotivasi seluruh karyawan aktif, kreatif dan inovatif dalam mengembangkan usaha makanan

2. Perlengkapan untuk memotivasi karyawan untuk mengembangkan usaha makana meliputi :
 - 2.1 ATK
 - 2.2 Transportasi
 - 2.3 Peralatan dapur dan alat saji
3. Tugas memotivasi karyawan untuk mengadakan dan mengikuti kegiatan pengembangan usaha makana meliputi :
 - 3.1 Meningkatkan kinerja karyawan melalui pelatihan
 - 3.2 Menugaskan secara bergilir diantara karyawan untuk mengikuti kegiatan di luar yang berkaitan dengan pengembangan usaha
 - 3.3 Membuat laporan hasil kegiatan oleh asisten kepala dapur
 - 3.4 Melakukan pertemuan secara berkala dengan kepala dapur dalam rangka membina persatuan
4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi :
 - 4.1 Memiliki kompetensi untuk melakukan promosi pengembangan usaha

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini dapat diujikan secara individu dengan cara menuangkan ide-ide secara kreatif dalam untuk mengembangkan usaha melalui aneka teknik promosi.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan sosial budaya, komunikasi, promosi
- 3.2 Pengetahuan tata ruang
- 3.3 Pengetahuan dekorasi ruang dan hidangan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menuangkan ide-ide untuk kegiatan promosi
- 4.2 Mengorganisasikan pekerjaan
- 4.3 Menata dan mendekorasi ruang promosi

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Kreatifitas dalam memecahkan pemecahan masalah
- 5.2 Kreatifitas dalam pengembangan usaha

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM02.015.01

JUDUL UNIT : Melakukan Manajemen Produksi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan manajemen produksi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan prinsip manajemen usaha dalam kegiatan jasa usaha makanan	1.1 Perencanaan kegiatan dibuat oleh asisten kepala dapur disetujui oleh kepala dapur. 1.2 Pelaksanaan rencana kegiatan pengolahan oleh juru masak setelah diinformasikan oleh asisten kepala dapur. 1.3 Pengawasan pelaksanaan pengolahan dilakukan oleh asisten kepala dapur 1.4 Hasil kegiatan diinformasikan oleh asisten kepala dapur kepada kepala dapur
2. Mengatur sumber-sumber yang tersedia untuk melakukan kegiatan jasa usaha makanan	2.1. Pembagian kerja diatur sesuai dengan jadwal yang telah disepakati 2.2. Perencanaan bahan bumbu serta peralatan disesuaikan dengan pesanan
3. Melakukan kegiatan sesuai prinsip efisiensi	3.1. Pengelolaan makanan dilakukan dengan cepat, hemat dan selamat hasilnya memuaskan pelanggan diinformasikan kepala juru masak

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini digunakan disemua sektor usaha jasa makanan.
- pelaksanaan unit kompetensi ini harus didukung dengan perlengkapan yang dapat menunjang seperti :
 - Meja kerja
 - Alat tulis kantor
 - Telepon
 - Meja dan kursi tamu
- Dilaksanakan oleh semua juru masak yang terlibat dalam kegiatan pengolahan makanan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi ini dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan kualitas kinerja para juru masak.

1. Penjelasan prosedur penilaian

- 1.1 Penilaian setiap kompetensi dalam pelaksanaan unit kompetensi ini tidak berdiri sendiri, tetapi menjadi kesatuan yang utuh pada saat melakukan pekerjaan.
- 1.2 Pada pelaksanaan unjuk kerja unit kompetensi ini dapat diintegrasikan pada semua pekerjaan yang terkait dengan pengelolaan usaha jasa makanan

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang manajemen usaha
- 3.2 Pengetahuan tentang prosedur kerja pada setiap bagian pengelolaan usaha jasa makanan
- 3.3 Pengetahuan tentang sumber-sumber yang dibutuhkan pengelolaan usaha jasa makanan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Membuat pekerjaan dengan teliti
- 4.2 Melaksanakan pekerjaan sesuai prosedur

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Menangani pekerjaan dengan teliti
- 5.2 Menata sumber-sumber yang tersedia sesuai kebutuhan
- 5.3 Mengorganisir kegiatan dalam proses produksi

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : JUM.UM02.016.01
- JUDUL UNIT** : **Membaca Perkembangan Makanan Yang Sedang Diminati Pasar.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membaca perkembangan makanan yang sedang diminati pasar

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis kecenderungan perkembangan makanan yang sedang diminati pasar	1.1. Hal-hal yang dimampengaruhi perkembangan pasar 1.2. Perkembangan pasar dianalisis dengan tepat
2. Membaca Perkembangan pasar	2.1. Perkembangan bahan, bumbu dan bahan tambahan yang mempengaruhi penampilan makanan dijelaskan dengan tepat. 2.2. Perkembangan pasar dapat dibaca dengan tepat 2.3. Dicari perbedaan perkembangan pasar masa kini dengan Perkembangan pasar masa lalu.
3. Memprediksi perkembangan pasar yang akan datang	3.1. Penampilan makanan (rasa, warna, tekstur dan kemasan) yang mempengaruhi perkembangan makanan diprediksi dengan tepat. 3.2. Perkembangan pasar ditentukan dengan tepat

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk membaca perkembangan pasar Perlengkapan untuk membaca perkembangan pasar masa kini meliputi;
 - 1.1 Media cetak tentang makanan yang diminati masyarakat, dari tahun-tahun yang lampau.
 - 1.2 Media cetak dan media elektronik tentang makanan yang diminati dan resep makanan tradisional saat ini
 - 1.3 Buku-buku resep masakan yang laris dan banyak dipakai
 - 1.4 Tugas kecenderungan trend masa lalu, membaca trend masa kini dan membuat trend, digunakan dalam membaca trend meliputi :
 - 4.1.1 Menganalisis kecenderungan trend masa lalu
 - 4.1.2 Membaca trend masa kini
 - 4.1.3 Memprediksi trend
2. Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi :
 - 2.1 Menguasai pengetahuan bahan, bumbu dan rempah
 - 2.2 Pengetahuan tentang modifikasi resep
 - 2.3 Pengetahuan tentang dekorasi hidangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu dalam bentuk teori untuk membaca dan menganalisa trend dan membuat sketsa hidangan

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 menganalisis kecenderungan masa lalu
- 3.2 membaca trend masa kini
- 3.3 Memprediksi trend

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Memprediksi trend

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Ketepatan dalam membaca dan menganalisis trend
- 5.2 Ketepatan dalam membuat trend masa yang akan datang

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : JUM.UM.02.017.01
- JUDUL UNIT** : **Mentraining Dan Mensosialisasikan Standar Perusahaan Kepada Seluruh Karyawan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mentraining dan mensosialisasikan standar perusahaan kepada seluruh karyawan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana kerja untuk mengontrol hasil kerja karyawan	1.1 Dipersiapkan sarana kerja untuk masing – masing karyawan 1.2 Dilaksanakan pengolahan hasil produksi sesuai jumlah pesanan 1.3 Dilaksanakan pengontrolan produksi berdasarkan tugas masing – masing karyawan
2. Mengecek kembali seluruh karyawan yang bertugas	2.1. Dilaksanakan pendataan karyawan sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya 2.2. Dikumpulkan dan dikontrol semua hasil produksi yang telah dikerjakan masing – masing karyawan 2.3. Dilaksanakan pengamatan hasil produksi berdasarkan pesanan konsumen

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku pada pelaksanaan merapihkan perlengkapan dan alat pagelaran ditempat kerja pada semua jenis usaha skala kecil menengah dan besar dilingkungan pekerjaan yang berhubungan dengan para karyawan badan usaha jasa usaha makanan
- Penerapan pendelegasian tugas sesuai dengan kemampuan dan profesi karyawan dalam mengolah produksi berdasarkan pesanan konsumen.
 - Menentukan aneka peralatan persiapan dan produksi
 - Memilih alat-alat tata hidangan berdasarkan pesanan konsumen
 - Mengemas dan menghidangkan makanan dengan aneka peralatan yang telah ditentukan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan kekompakan karyawan dalam melaksanakan tugasnya

1. Kondisi Penilaian.

- Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman
- Pengujian harus sesuai dengan standar operasional yang berlaku
- Pengetahuan dan ketrampilan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi yang sesuai dan dalam keadaan normal
- Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan tertentu
- Kompetensi diujikan dalam kondisi tugas perorangan

2. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) bagi semua karyawan yang bertugas
- 2.2 Langkah-langkah dalam kepemimpinan.
- 2.3 Teknik menghidangkan dan pemilihan aneka peralatan tata hidangan berdasarkan pesanan konsumen

3. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 3.1 Menyiapkan aneka peralatan persiapan produksi tata hidangan sesuai tugas masing-masing karyawan
- 3.2 Mengatur dan menyusun kembali sesuai kebutuhan aneka peralatan yang digunakan berdasarkan pesanan konsumen

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap).

- 4.1 Koordinasi dengan semua karyawan yang bertugas dengan baik, sopan dan benar
- 4.2 Mengumpulkan kembali seluruh karyawan yang bertugas berdasarkan tim kerja masing-masing dengan sopan dan santun.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.UM.02.018.01
- JUDUL UNIT** : **Memberi Tugas Kepada Karyawan Sesuai Dengan Bidang Pekerjaannya**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memberikan tugas kepada karyawan sesuai dengan bidang pekerjaannya

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengenali kekurangan dan kelebihan para karyawan.	1.1. Dilaksanakan bimbingan lisan dengan dialog. 1.2. Disiapkan tes secara tertulis untuk mengetahui kemampuan karyawan. 1.3. Dilaksanakan bimbingan praktek berdasarkan tugas yang dipercayakan
2. Mengevaluasi	2.1. Dilaksanakan evaluasi berdasarkan laporan dari masing-masing karyawan. 2.2. Diberikan pengawasan berdasarkan dari hasil laporan. 2.3. Di arsipkan berdasarkan data dan tugas dari masing-masing karyawan.
3. Membahas hasil laporan dari masing-masing sesuai tugas dan tanggung yang dikerjakan	3.1. Dibahas hasil laporan yang telah terkumpul. 3.2. Diberikan pengarahan pengarahan dari hasil pekerjaan masing-masing sesuai tugas dan tanggungjawabnya.

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku pada proses pengelolaan jasa usaha makanan semua jenis jasa usaha makanan dengan skala kecil maupun besar pada lingkungan kerja
- Pengelolaan prosedur usaha jasa makanan (catering), meliputi persiapan, proses produksi sampai dengan hasil produksi.
- Menerapkan teknik tata hidangan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku dengan menggunakan peralatan :
 - Alat tulis kantor.
 - Gambar Lay out.
- Menerapkan standar operasional prosedur dalam pengelolaan usaha jasa makanan.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan proses pengelolaan jasa usaha makanan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku. Dan dapat mengintruksikan kepercayaan kepada karyawan yang diberikan tugas dan tanggungjawabnya. Kompetensi ini diujikan pada tugas perorangan.

1. Kondisi Penilaian

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman.
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar operasional yang berlaku pada masing-masing perusahaan/badan usaha.
- 1.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi yang sesuai dan dalam keadaan normal.
- 1.4 Kompetensi ini diujikan dalam kondisi tugas perorangan.

2. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) bagi semua karyawan yang bertugas sesuai unit kerja.
- 2.2 Langkah-langkah dalam kepemimpinan.
- 2.3 Mengetahui tehnik yang terkait dalam unit kerja pada ruang lingkup usaha jasa makanan.

3. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 3.1 Menginstruksikan kepada karyawan untuk menyiapkan peralatan mengemas, mengatur dan menempatkan makanan.
- 3.2 Mengemas dan mengatur serta menempatkan aneka jenis makanan dan minuman pada wadah/tempat yang telah ditentukan berdasarkan standar operasional prosedur.
- 3.3 Teknik menyusun dan menempatkan sesuai dengan jenis makanan dan minuman sesuai dengan pesanan konsumen.

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap).

- 4.1 Pengemasan aneka jenis makanan dan minuman dengan tekun, teliti, cepat dan cermat.
- 4.2 Pengaturan dan penyusunan aneka jenis makanan dan minuman dilakukan dengan hati-hati dan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : JUM.UM02.019.01

JUDUL UNIT : Mengontrol Semua Hasil Produksi Untuk Segera Dikirim Sesuai Dengan Pesanan Konsumen

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengontrol hasil produksi untuk segera dikirim ketempat acara sesuai dengan pesanan konsumen

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengarahkan persiapan aneka peralatan untuk berbagai makanan yang akan dikirimkan ketempat acara sesuai pesanan	1.1. Dipersiapkan aneka peralatan sebagai tempat atau wadah aneka makanan sesuai pesanan 1.2. Dilaksanakan persiapan alat-alat untuk tata hidangan 1.3. Dipersiapkan mobil makanan sesuai dengan standar operasional prosedur (S.O.P) yang berlaku
2. Melaksanakan penataan aneka makanan dan minuman untuk dikirim ketempat acara sesuai pesanan konsumen	2.1. Ditempatkan aneka makanan dan minuman pada wadah yang telah ditentukan berdasarkan S.O.P 2.2. Dilaksanakan penataan aneka makanan dan minuman berdasarkan jenis makanan yang dipesan konsumen 2.3. Dimasukkan semua makanan kedalam mobil dengan kondisi hygiene dan sanitasinya terjaga berdasarkan S.O.P yang telah ditentukan

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku pada pelaksanaan merapihkan perlengkapan hasil produksi untuk segera dikirim ke tempat acara sesuai dengan pesanan konsumen dan dilaksanakan ditempat kerja pada semua jenis usaha skala kecil menengah dan besar dilingkungan pekerjaan dalam berbagai acara pengelolaan jasa usaha makanan.
- Penerapan memberikan pengarahan kepada seluruh karyawan yang bertugas dalam melayani berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen
 - 2.1 Mempersiapkan ATK
 - 2.2 Mempersiapkan aneka peralatan tata hidangan berdasarkan pesanan konsumen
 - 2.3 Mengarahkan untuk menempatkan peralatan sebagai wadah / tempat makanan yang akan dikirim
 - 2.4 Mengarahkan penempatan makanan sesuai jenis makanan dan minuman yang akan dikirim ketempat acara berdasarkan S.O.P

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan dibidang mengemas hasil produksi untuk melayani pesanan konsumen.

1. Kondisi Pengujian.

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar operasional yang berlaku
- 1.3 Pengetahuan dan ketrampilan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi yang sesuai dan dalam keadaan normal
- 1.4 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan tertentu
- 1.5 Memahami kriteria dan sifat-sifat seorang pemimpin

2. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 2.1 Sesuai prosedur pengelolaan jasa usaha makanan berdasarkan golongannya
- 2.2 Cara-cara dalam pengelolaan jasa usaha makanan yang berdasarkan standar operasional prosedur (S.O.P)

3. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 3.1 Melaksanakan pengawasan dalam persiapan proses pengolahan produksi sampai dengan teknik menghidangkan
- 3.2 Manajemen jasa usaha makanan berdasarkan S.O.P yang berlaku

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap).

- 4.1 Manajemen jasa usaha makanan berdasarkan S.O.P dengan baik dan benar
- 4.2 Melakukan pengolahan produksi jasa usaha makanan dengan cekatan dan trampil berdasarkan S.O.P dengan baik dan benar

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.UM.02.020.01
- JUDUL UNIT** : **Memonitor Petugas Lapangan Dalam Menghidangkan Seluruh Susunan Menu Untuk Berbagai Acara Berdasarkan Pesanan Konsumen.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memonitor petugas lapangan dalam menghidangkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengarahkan dan menentukan tugas untuk memonitor petugas lapangan	1.1 Dilaksanakan pengarahan kepada petugas yang bertanggung jawab di lapangan 1.2 Dilaksanakan pendelegasian tugas untuk memonitor berdasarkan tempat acar yang telah dipesan konsumen 1.3 Dimonitor ketempat pelaksanaan penyelenggaraan acara yang telah ditentukan
2. Mengarahkan teknik menghidangkan susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen	2.1 Dipersiapkan peralatan tata hidangan sesuai kebutuhan dilapangan. 2.2 Ditentukan aneka peralatan tata hidangan berdasarkan kebutuhan. 2.3 Dibersihkan aneka peralatan tata hidangan berdasarkan standar operasional prosedur(SOP).
3. Menghidangkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen.	3.1 Dilaksanakan penataan aneka peralatan berdasarkan fungsinya. 3.2 Ditempatkan susunan menu pada tempat dan wadah yang telah ditentukan berdasarkan jenis dan karakteristik aneka makanan dan minuman berdasarkan SOP yang berlaku.

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku pada pelaksanaan memonitor petugas lapangan dalam menghidangkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen dilaksanakan ditempat kerja pada semua jenis usaha skala kecil, menengah dan besar dilingkungan pekerjaan untuk berbagai acara.
- Penerapan memonitor petugas lapangan dalam menghidangkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan meliputi :
 - Menyiapkan aneka peralatan tata hidang.
 - Mengatur lay out dan meja buffet
 - Menata aneka peralatan ditempat yang telah ditentukan yang terdiri :
 - Aneka peralatan untuk makanan dan minuman
 - Aneka peralatan tata hidangan
 - Aneka peralatan dan bahan untuk garnish
 - Menghidangkan seluruh susunan menu berdasarkan pesanan konsumen.

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan monitoring petugas lapangan dalam menghadirkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen.

1. Kondisi Penilaian.

- 1.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang berlaku.
- 1.3 Pengetahuan dan ketrampilan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi yang sesuai dan dalam keadaan normal
- 1.4 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan tertentu
- 1.5 Kompetensi ini diujikan dalam kondisi tugas perorangan.

2. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 2.1 Teknik lay out ruangan
- 2.2 Teknik memilih dan menentukan aneka peralatan tata hidangan
- 2.3 Teknik memasang penatalaksanaan meja buffet
- 2.4 Teknik membuat garnish untuk berbagai makanan dan meja prasmanan

3. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 3.1 Mengatur meja buffet dengan teliti, cekatan dan terampil
- 3.2 Menyusun penempatan aneka peralatan antara :
 - 3.2.1 Alat tata hiding
 - 3.2.2 Alat Makan
 - 3.2.3 Alat Minum
 - 3.2.4 Aneka peralatan untuk garnish
- 3.3 Koordinasi pimpinan dengan petugas lapangan berdasarkan kondisi dilapangan

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap).

- 4.1 Mengerjakan tugas dilapangan bersama tim dilakukan dengan disiplin
- 4.2 Melaksanakan tata hidangan buffet berdasarkan acara yang telah dipesan konsumen dengan tekun, teliti, cermat dan cepat
- 4.3 Koordinasi dengan pimpinan dan tim dilakukan dengan baik, sehingga tidak terjadi kesalah pahaman dalam pelaksanaan tugas dilapangan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

3. PENGELOLAAN USAHA MAKANAN

c. Kompetensi Khusus

KODE UNIT : JUM.UM03.001.01

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Komputer untuk Jasa Usaha Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan jasa usaha makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat daftar kebutuhan bahan baku dan rempah	1.1. Daftar kebutuhan bahan baku, bumbu dan rempah di buat dengan kompeten
2. Membuat inventaris peralatan	2.1. Inventaris peralatan dapur didata melalui komputer
3. Membuat laporan hasil masakan secara lengkap	3.1. Laporan hasil masakan dibuat secara lengkap dengan komputer dan diarsipkan

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi berlaku untuk membuat daftar kebutuhan bahan baku, bumbu dan rempah, membuat inventaris peralatan dapur dan membuat laporan hasil masakan yang disimpan, diarsipkan.
- Perlengkapan untuk membuat daftar, laporan dan inventaris dengan komputer meliputi;
 - Perangkat komputer
 - Printer
 - Kertas
- Tugas membuat laporan, daftar inventaris peralatan meliputi ;
 - Mengumpulkan informasi
 - Mendata peralatan
 - membuat laporan, inventaris alat
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi;
 - Terampil menggunakan komputer

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menggunakan komputer.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut, penilaian dapat dilakukan dengan cara mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau di tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang perangkat komputer
- 3.2 Pengetahuan tentang cara menggunakan komputer

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Keterampilan menggunakan komputer

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Ketepatan waktu dalam mengumpulkan data
- 5.2 Data yang dikumpulkan baik dan benar

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : JUM.UM03.002.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Penyimpanan Kembali Peralatan Dalam Keadaan Siap Pakai Berdasarkan Standar Operasional Prosedur Yang Berlaku**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, Sifat-sifat alat yang terkait dengan teknik penyimpanan dan pemakaiannya

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa kebersihan alat yang sudah dipakai	1.1 Peralatan yang sudah dipakai diperiksa kebersihannya
2. Menentukan sifat bahan asal peralatan yang akan disimpan	2.1. Sifat bahan asal peralatan yang akan disimpan ditentukan 2.2. Kondisi peralatan yang akan disimpan diperhatikan
3. Menggunakan dan menyimpan peralatan	3.1. Peralatan yang sudah bersih diperhatikan masalah penggunaannya 3.2. Peralatan yang sering dipakai ditempatkan pada bagian yang mudah dijangkau

BATASAN VARIABEL

- Unit kerja kompetensi berlaku untuk penyimpanan peralatan yang telah dibersihkan setelah dipakai
- Perlengkapan untuk melakukan penyimpanan peralatan yang telah dibersihkan meliputi :
 - Daftar inventaris
 - Alat Tulis Kantor
- Tugas menyimpan peralatan yang telah dibersihkan meliputi :
 - meneliti kebersihan peralatan yang telah dipakai
 - mengelompokkan peralatan sesuai fungsi dan sifat bahan asalnya
 - menyimpan peralatan sesuai dengan fungsi dan sifat bahan asalnya
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi :
 - Terampil menempatkan peralatan yang sudah siap pakai pada tempat yang telah ditentukan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini diuji secara individu yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menyimpan peralatan

2. Kondisi pengujian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut, penilaian dapat dilakukan dengan cara mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau di tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang sifat asal bahan peralatan dan fungsinya
- 3.2 Pengetahuan cara penyimpanannya

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Keterampilan menyimpan peralatan

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Ketepatan penempatan peralatan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : JUM.UM03.003.01
- JUDUL UNIT** : **Mengawasi Asisten Juru Masak Ketika Menata Hidangan yang Sudah Matang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi unit berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak untuk mengawasi asisten juru masak dalam menata hidangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencermati personal Hygiene, alat dan bahan sanitasi untuk menghias makanan/ masakan.	1.1 Personal higiene asisten juru masak dicermati dengan teliti 1.2 Kebersihan pakaian asisten juru masak diperhatikan sesuai persyaratan 1.3 Alat yang digunakan tepat dan diteliti kebersihannya 1.4 Bahan yang digunakan untuk menghias diteliti kualitasnya.
2. Memperhatikan cara kerja asisten juru masak dalam menghias hidangan	2.1. Hidangan ditata dengan cara kerja yang memenuhi syarat hygieni dan sanitasi 2.2. Hal-hal yang berkaitan dengan cara kerja efisien dan efektif dicatat dengan teliti
3. Menilai hasil kerja menata hidangan	3.1. Hasil menata hidangan dinilai secara terbuka 3.2. Hasil penilaian didiskusikan dan disetujui.

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan pengawasan dalam menata hidangan yang dilakukan oleh asisten juru masak.
- Perlengkapan untuk memenuhi tugas mengawasi meliputi
 - Buku catatan
 - Alat-alat tulis
 - Kamera
- Tugas untuk mengawasi kegiatan pengolahan meliputi :
 - Bahan yang dipilih untuk mengias diteliti kualitas dan macamnya
 - Kelengkapan peralatan untuk menghias
 - Kebersihan meja kerja di perhatikan
 - Hasil penataan di teliti
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi
 - Melaksanakan pengawasan berdasarkan aturan yang telah disepakati
 - Hasil penilaian didiskusikan secara terbuka
 - Mengadakan perbaikan bila terdapat kekurangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
Kompetensi ini diujikan secara individu dalam bentuk teori tentang etika komunikasi, sistem evaluasi pengawasan melakat, tata hidangan, bahan dan alat hidangan.
2. Kondisi penilaian
Kondisi penilaian merupakan penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan tata hidang
 - 3.2 Pengetahuan bahan dan alat hidangan
 - 3.3 Pengetahuan cara menata hidangan
4. Keterampilan yang dibutuhkan.
 - 4.1 Mencermati bahan dan alat hidangan
 - 4.1 Menilai hasil dengan menata hidangan
5. Aspek kritis penilaian
 - 5.1. Ketepatan penilaian
 - 5.2. Keterbukaan menerima saran

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.UM03.004.01

JUDUL UNIT : Menugaskan Asisten Juru Masak Untuk Mengemas Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi unit berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak untuk mengemas makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membaca tugas pesanan makanan.	1.1 Tugas pesanan makanan dibaca dengan cermat. 1.2 Bahan baku, bumbu, rempah dan alat pemorsian disiapkan.
2. Membagi tugas untuk mengolah bahan makanan	2.1. Tugas pengolahan bahan makanan di bagi sesuai bidangnya 2.2. Bahan bumbu dan kerluan yang lain dibagi kepada masing-masing bagian
3. Mengolah makanan yang dipesan	3.1. Pengolahan makanan dilakukan sesuai tugas masing-masing 3.2. Hasil pengolahan makanan dikemas
4. Memeriksa hasil kemasan makanan.	4.1. Hasil makanan yang dikemas diteliti dengan cermat. 4.2. Hasil makanan yang sudah diteliti dilaporkan kepada juru masak.

BATASAN VARIABEL

1. Unit kompetensi ini berlaku untuk kegiatan pengawasan pesanan makanan dengan pemorsian.
2. Perlengkapan untuk memenuhi tugas mengawasi meliputi
 - 2.1 Buku catatan
 - 2.2 Alat-alat tulis
3. Tugas untuk mengawasi meliputi :
Bahan baku, bumbu, rempah, peralatan memasak dan kemasan di teliti
Cara memorsikan makanan diperhatikan
4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi
 - 4.1 Melaksanakan pengawasan kegiatan berdasarkan aturan yang telah disepakati
 - 4.2 Hasil penilaian didiskusikan secara terbuka
 - 4.3 Mengadakan perbaikan pada bagian yang kekurangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
Kompetensi ini diujikan secara individu dalam bentuk teori tentang etika komunikasi, sistem evaluasi, pengawasan melekat, kiat pemorsian hidangan

2. Kondisi penilaian
Kondisi penilaian merupakan penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi diworkshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan bahan, bumbu, rempah alat dan kemasan
 - 3.2 Teknik pemilihan kemasan dan jenis kemasan
 - 3.3 cara memorsi makanan
4. Keterampilan yang dibutuhkan.
Cara mengemas yang efektif dan efisien
 - 4.1 Teknik pengiriman yang efektif
5. Aspek kritis penilaian
 - 5.1 Ketepatan waktu pengiriman

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : JUM.UM03.005.01

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Komputer Untuk Membuat Laporan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan komputer untuk membuat laporan jasa usaha makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memiliki pengetahuan perangkat komputer	1.1. Cara pengoperasian komputer diinformasikan 1.2. Tool-tool pada komputer dikenal dipahami fungsinya, digunakan untuk membuat laporan
2. Membuat laporan kegiatan	2.1. Format laporan disiapkan 2.2. Laporan dibuat dengan komputer 2.3. Laporan di cetak dan diarsipkan

BATASAN VARIABEL

1. Untuk kompetensi ini berlaku untuk membuat laporan kegiatan pengelolaan jasa usaha makanan
2. Perlengkapan yang digunakan membuat laporan kegiatan jasa usaha makanan meliputi :
 - 2.1 Perangkat komputer
 - 2.2 Scanner
 - 2.3 Printer
 - 2.4 Kertas
3. Tugas membuat laporan kegiatan jasa usaha makanan meliputi ;
 - 3.1 Mengumpulkan data kegiatan jasa usaha makanan
 - 3.2 Menganalisis data
 - 3.3 Membuat laporan kegiatan
4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini tidak memerlukan persyaratan khusus karena materi ini merupakan kompetensi awal.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini dapat diujikan secara praktek untuk dapat mengetahui keterampilan dalam mengoperasikan komputer untuk membuat laporan jasa usaha makanan

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengenalan umum tentang perangkat komputer
- 3.2 Mengenal software dan hardware komputer

3.3 Teknik Menggunakan software

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Mampu menggunakan software dengan tepat dan benar
- 4.2 Melakukan kerja individu

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Laporan yang dihasilkan efektif dan efisien
- 5.2 Laporan disusun cepat rapih dan benar
- 5.3 Laporan diarsipkan setelah dikoreksi

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM03.006.01

JUDUL UNIT : Mendekorasi Hidangan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mendekorasi hidangan dalam jasa usaha makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengintruksikan kepada juru masak untuk menyiapkan tempat dan alat untuk mendekorasi hidangan	1.1. Tempat dan alat dekorasi hidangan disiapkan
2. Menentukan bahan-bahan untuk dekorasi hidangan	2.1. Bahan-bahan untuk dekorasi hidangan dipilih sesuai instruksi 2.2. Bahan dibersihkan, dibentuk sesuai instruksi
3. Memberi contoh mendekorasi hidangan	3.1. Latihan dilakukan agar dekorasi hidangan efisien 3.2. Hidangan didekorasi sesuai contoh

BATASAN VARIABEL

Untuk kompetensi ini berlaku untuk meningkatkan daya tarik makanan dalam usaha jasa makanan

1. Perlengkapan yang digunakan dekorasi meliputi :
 - 1.1 Meja kerja
 - 1.2 Pisau dan alat untuk membuat dekorasi hidangan
 - 1.3 Alat yang tepat untuk menempatkan bahan
2. Tugas membuat dekorasi hidangan dalam jasa usaha manakan meliputi;
 - 2.1 Menyiapkan peralatan sesuai dengan perencanaan
 - 2.2 Menentukan bahan sesuai dengan perencanaan
 - 2.3 Mendekorasi hidangan sesuai dengan perencanaan
3. Peraturan untuak melaksanakan unit ini meliputi ;
 - 3.1 Memerlukan kreatifitas
 - 3.2 Melakukan pelatihan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini dapat diujikan individu dalam penilaian yang dilihat dari tugas-tugas yang diberikan serta penilaian dalam ujian teori

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengertian dan fungsi dekorasi hidangan
- 3.2 Macam-macam peralatan dan bahan-bahan untuk dekorasi hidangan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Latihan untuk mendekorasi hidangan dengan bahan dan alat

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Kreatifitas dalam mendekorasi hidangan
- 5.2 Kerapihan dalam penyelesaian

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : JUM.UM03.007.01
- JUDUL UNIT** : **Menampilkan Rancangan Pengembangan Jasa Usaha Makanan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini merupakan unit pokok yang pada prinsipnya memberikan pengetahuan dan keterampilan serta sikap/etika kerja yang diperlukan untuk membuat rancangan pengembangan usaha makanan dan menampilkannya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kebutuhan tenaga kerja untuk pengembangan usaha makanan	1.1. Tenaga kerja direncanakan sesuai dengan kebutuhan. 1.2. Dilakukan analisis jabatan untuk mendapatkan deskripsi jabatan dan spesifikasi jabatan
2. Mencari tenaga kerja yang profesional untuk pengembangan usaha makanan	2.1. Tenaga kerja diseleksi baik yang diambil dari dalam perusahaan maupun yang dari luar perusahaan.
3. Memverifikasi dan menganalisis rencana keuangan	1.3. Rencana keuangan di verifikasi melalui analisis pengetahuan total ke dalam komponen-komponen tertentu dalam pengendalian usaha
4. Menetapkan jumlah produk sebagai patokan pengembangan usaha makanan	1.4. Analisis pasar di lakukan untuk menentukan usaha makanan yang akan di kembangkan. 1.5. Jumlah produk ditetapkan berdasarkan permintaan pasar

BATASAN VARIABEL

- Untuk kompetensi ini berlaku untuk menampilkan rancangan pengembangan usaha makanan
- Perlengkapan untuk menampilkan rancangan usaha makanan meliputi
 - Alat tulis
 - OHP
 - Transparant
 - Spidol transparan
 - Komputer
 - Printer
- Tugas untuk menampilkan rancangan pengembangan usaha makanan meliputi;
 - Menetapkan produk yang akan di kembangkan.
 - Menganalisis pemasaran
 - Memverifikasi dan menganalisis rencana keuangan
 - Merencanakan kebutuhan tenaga kerja yang profesional.
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi ;
 - Menampilkan rancangan pengembangan usaha makanan yang relevan dengan kebutuhan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini dapat diujikan individu untuk membuat rancangan pengembangan usaha makanan meliputi :

- 1.1 Merancang tenaga kerja profesional
- 1.2 Merancang keuangan yang dibutuhkan
- 1.3 Menganalisis pasar
- 1.4 Menentukan produk

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/ bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Sumber daya manusia/tenaga kerja
- 3.2 Administrasi keuangan
- 3.3 Analisis jabatan
- 3.4 Analisis pemasaran
- 3.5 Produk yang harus di kembangkan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Membuat program perencanaan untuk pengembangan usaha makanan

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Kreatif dalam menangkap peluang
- 5.2 Individu dalam menampilkan rancangan pengembangan usaha makanan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM03.008.01

JUDUL UNIT : Mengawasi Dekorasi Hidangan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini merupakan unit pokok yang pada prinsipnya memberikan pengetahuan, keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengawasi dekorasi hidangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengamati posisi meja prasmanan dalam ruangan	1.1. Posisi meja prasmanan di cermati letaknya untuk menentukan alur pengambilan hidangan oleh tamu. 1.2. Model, bentuk meja ditentukan untuk mengimbangi luas ruangan 1.3. Luas meja disesuaikan dengan jumlah hidangan yang akan disajikan
2. Menyiapkan keperluan untuk menata meja prasmanan	2.1. Ruangan dibersihkan 2.2. Meja diatur dengan bentuk yang telah disepakati 2.3. Struki dan taplak meja disiapkan 2.4. Bunga dirangkai sesuai permintaan 2.5. Ukuran es/ice carving dibuat sesuai pesanan
3. Menata meja prasmanan	3.1. Struki dan taplak meja dipasang sesuai bentuk meja. 3.2. Rangkaian bunga diatur di meja prasmanan 3.3. es diletakkan dibagian buah dan makanan penutup lainnya 3.4. Tempat untuk alat saji disiapkan
4. Memeriksa ulang penataan meja prasmanan	4.1. Penataan meja prasmanan dicermati kembali untuk menentukan hasil penataan yang prima.
5. Mengemasi peralatan dan ruang prasmanan	5.1. Peralatan yang dibersihkan dan disimpan. 5.2. Ruangan dibersihkan 5.3. Tempat sampah dirapikan

BATASAN VARIABEL

1. Untuk kompetensi ini berlaku untuk mendekorasi meja prasmanan
2. Perlengkapan yang diperlukan untuk mendekorasi meja prasmanan meliputi :
 - 2.1 Meja prasmanan
 - 2.2 Tampak meja dan stanki
 - 2.3 Paku payung/jarum pentul
 - 2.4 Vas dan bunga

- 2.5 Alat merangkai bunga dan bunga
- 2.6 Alat untuk mengukir es
- 2.7 Tempat sampah
- 3. Tugas untuk mendekorasi meja prasmanan meliputi;
 - 3.1 Merencanakan model meja prasmanan yang akan didekorasi
 - 3.2 Menyiapkan kebutuhan yang diperlukan untuk mendekorasi meja prasmanan
 - 3.3 Memasang taplak meja dan stanki
 - 3.4 Merangkai bunga
 - 3.5 Mengukir es
 - 3.6 Mendekorasi meja prasmanan
- 4. Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi ;
 - 4.1 Mendekorasi meja prasmanan sesuai dengan permintaan pelanggan sesuai dengan permintaan pelanggan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Kompetensi ini dapat diujikan individu untuk mendekorasi meja prasmanan meliputi;

- 1.1 Merencanakan model meja prasmanan yang akan di dekorasi
- 1.2 Menyiapkan kebutuhan yang diperlukan untuk mendekorasi meja prasmanan
- 1.3 Memasang taplak dan struki
- 1.4 Merangkai bunga
- 1.5 Mengukir es
- 1.6 Mendekorasi meja prasmanan

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh terhadap tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan mendemonstrasikan, simulasi di workshop/bengkel kerja dan atau ditempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Model meja prasmanan
- 3.2 Peralatan dan kebutuhan lainnya yang diperlukan untuk mendekorasi meja prasmanan
- 3.3 Langkah kerja dalam mendekorasi meja prasmanan
- 3.4 Hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Cara kerja yang efisien dan efektif

5. Aspek kritis penilaian

- 5.1 Kreasi yang ditampilkan sederhana tetapi menarik
- 5.2 Karya yang dihasilkan merupakan inovasi

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : JUM.UM03.009.01

JUDUL UNIT : Menata Meja Prasmanan Untuk Acara Ulang Tahun

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menata meja prasmanan untuk acara pesta

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kebutuhan untuk menata meja prasmanan untuk acara pesta ulang tahun.	1.1. Semua Kebutuhan untuk menata meja prasmanan diidentifikasi. 1.2. Ruangan disiapkan 1.3. Denah meja prasmanan disiapkan 1.4. Meja prasmanan disiapkan
2. Menugaskan asisten kepala dapur menata meja prasmanan	2.1. Meja prasmanan diatur dengan model L di dua tempat 2.2. Meja prasmanan di pasang struki dan taplak meja oleh asisten kepala dapur 2.3. Rangkaian bunga di tata di meja prasmanan
3. Mengevaluasi penataan meja prasmanan	3.1. Hasil meja prasmanan yang ditata diperiksa 3.2. Saran di berikan untuk perbaikan

BATASAN VARIABEL

- Unit kerja kompetensi ini berlaku untuk menetapkan mata meja prasmanan pada acara ulang tahun.
- Perlengkapan untuk menata meja prasmanan meliputi :
 - Meja
 - Taplak meja, molton dan struki
 - Jarum pentul
 - Rangkaian bunga
 - Pisau dan gunting
- Tugas menata meja prasmanan meliputi :
 - Membersihkan ruangan dan mejas prasmanan
 - Mengidentifikasikan kebutuhan untuk menata meja prasmanan
 - Mengatur meja prasmanan
 - Memasang molton, taplak danstruki
 - Merangkai bunga dan menatanya di meja prasmanan
 - Merapikan ruangan
- Peraturan untuk melaksanakan unit ini meliputi :
 - Menerapkan cara kerja efektif dan efisien

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian

Prosedur penilaian diujikan secara individu yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menata meja prasmanan.

2. Kondisi penilaian

Kondisi penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Penilaian dapat dilakukan dengan cara yang bervariasi seperti ; demonstrasi, simulasi di workshop/ bengkel dan atau tempat kerja

3. Pengetahuan yang dibutuhkan adalah ;

- 3.1 Pengetahuan menu prasmanan.
- 3.2 Pengetahuan bahan, bumbu dan rempah
- 3.3 Pengetahuan pengolahan
- 3.4 Pengetahuan alat
- 3.5 Pengetahuan tata hidang
- 3.6 Pengetahuan higiene dan sanitasi

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 4.1 Keterampilan menyusun menu prasmanan
- 4.2 Keterampilan kerja efektif dan efisien dalam menata meja prasmanan

5. Aspek penilaian

- 5.1 Cara kerja efektif dan efisien
- 5.2 Penataan meja prasmanan sesuai selera tamu

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : JUM.UM03.010.01
- JUDUL UNIT** : **Mendelegasikan Tugas Kepada Semua Petugas Lapangan Sesuai Tanggung Jawab Masing-Masing Dalam Mengemas Barang-Barang Sesudah Selesai Acara.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mendelegasikan tugas kepada semua petugas lapangan sesuai tanggung jawab masing-masing dalam mengemas barang-barang sesudah selesai acara

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan pendelegasian tugas kepada petugas lapangan	1.1. Disiapkan semua data-data ptugas lapangan 1.2. Diidentifikasi petugas lapangan berdasarkan data-data karyawan / petugas lapangan yang ditugaskan 1.3. Dilaksanakan pendelegasian tugas sesuai kemampuan dan profesi karyawan sebagai petugas lapangan
2. Mengemas barang-barang sesudah selesai acara	2.1. Dipersiapkan aneka peralatan untuk mengemas barang-barang 2.2. Dipilih dan ditentukan aneka peralatan untuk mengemas barang-barang 2.3. Dilaksanakan pengemasan barang-barang sesudah selesai acara

BATASAN VARIABEL.

- Unit kompetensi ini berlaku sebagai seorang pemimpin pada semua kategori dalam pelaksanaan pengelolaan dan pelayanan makanan serta minuman
- Dilaksanakan oleh semua pekerja yang bekerja pada pengelolaan dan pelayanan makanan serta minuman
- Penerapan unit kompetensi ini harus didukung perlengkapan yang dapat menunjang antara lain :
 - A.T.K
 - Aneka peralatan untuk kemasn barang-barang
 - Data petugas lapangan

PANDUAN PENILAIAN

Kompetensi dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan monitoring petugas lapangan dalam menghadirkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen.

1. Kondisi Penilaian.

- 1.1 Kompetensi dapat diujikan ditempat kerja atau secara simulasi yang dapat meningkatkan pelaksanaan area kerja yang aman sesuai tugas seorang pemimpin dalam mendelegasikan tugas kepada semua petugas lapangan sesuai tanggung jawab masing-masing berdasarkan S.O.P yang berlaku.
- 1.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku dengan industri serta jasa usaha makanan
- 1.3 Pengetahuan dan ketrampilan dapan diujikan ditempat kerja dengan kondisi dalam keadaan normal
- 1.4 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan kerja tertentu
- 1.5 Kompetensi diujikan dalam kondisi tugas perorangan

2. Pengetahuan yang dibutuhkan.

- 2.1 Kepemimpinan
- 2.2 Pengetahuan tentang berbagai tugas yang akan didelegasikan kepada buruh dan karyawan.
- 2.3 Pengetahuan tentang manajemen usaha.

3. Keterampilan yang dibutuhkan.

- 3.1 Teknik pemilihan aneka peralatan untuk pengepakan dan pengemasan berdasarkan jumlah barang-barang yang dikerjakan.
- 3.2 Teknik pengepakan dan pengemasan barang-barang yang telah digunakan
- 3.3 Pelaksanaan pengepakan dan pengemasan dengan trampil

4. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap).

- 4.1 Menangani dengan cepat dan tanggap
- 4.2 Melaksanakan sesuai dengan S.O.P dengan tenang, teliti dan tidak panik

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	1
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

- KODE UNIT** : JUM.UM03.011.01
- JUDUL UNIT** : **Mengontrol Pelaksanaan Penyimpanan Kembali Barang-Barang Dalam Keadaan Siap Dipergunakan Dan Berdasarkan Standar Operasional Prosedur (S.O.P) Yang Berlaku**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memberi tugas kepada yang bertanggung jawab semua pelaksanaan penyimpanan kembali barang-barang dalam keadaan siap digunakan dan berdasarkan S.O.P yang berlaku

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan pemberian tugas kepada yang bertanggung jawab semua pelaksana penyimpanan kembali barang-barang yang telah selesai dipergunakan dalam suatu acara	1.1. Dilaksanakan pembagian tugas 1.2. Dipersiapkan tempat atau ruangan untuk penyimpanan dalam kondisi sesuai S.O.P 1.3. Ditentukan kelompok-kelompok berdasarkan penggunaannya
2. Menyimpan kembali barang-barang yang dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan S.O.P yang berlaku	2.1. Dikemas barang-barang berdasarkan kelompok yang telah ditentukan 2.2. Dilaksanakan dan diteliti kembali sesuai dengan pengelompokan yang berdasarkan penggunaannya 2.3. Disimpan kembali semua barang-barang pada tempat yang telah disiapkan dalam kondisi aman dan siap dipergunakan kembali
3. Inventarisasi alat	3.1. Inventarisasi barang/alat yang telah dipergunakan secara periodik.

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk melaksanakan pemberian tugas kepada yang bertanggung jawab semua pelaksanaan penyimpanan barang yang telah selesai dipergunakan dalam suatu acara
- Unit kompetensi ini dapat dilaksanakan ditempat kerja yang berhubungan dengan tempat pelaksanaan pengelolaan jasa usaha makanan dalam skala kecil menengah maupun skala besar
- Perlengkapan untuk melakukan pekerjaan kompetensi ini mencakup :
 - 3.1 ATK
 - 3.2 Ruangan dengan kondisi aman dan bersih
 - 3.3 Aneka peralatan untuk mengepak dan mengemas
 - 3.4 Komputer

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
Kompetensi ini diujikan secara perorangan dapat dilaksanakan secara simulasi untuk dapat meningkatkan kemampuan seorang pemimpin dalam mengelola jasa usaha makanan serta perawatan dan penyimpanan semua keperluan dan barang-barang yang ditentukan
2. **Kondisi Pengujian.**
 - 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja yang aman
 - 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar yang berlaku di industri dan jasa usaha makanan
 - 2.4 Pengetahuan dan ketrampilan dapat diujikan ditempat kerja dengan kondisi dalam keadaan normal
 - 2.5 Pengujian dapat disimulasikan pada lingkungan kerja tertentu
 - 2.6 Kompetensi diujikan dalam kondisi tugas perorangan
3. **Pengetahuan yang dibutuhkan.**
 - 3.1 Pedoman prinsip berdasarkan S.O.P yang berlaku
 - 3.2 Kondisi aneka peralatan perlengkapan dan pengemasan sesuai S.O.P dan berdasarkan jumlah kebutuhan
4. **Keterampilan yang dibutuhkan.**
 - 4.1 Teknik pengepakan yang dilaksanakan sesuai dengan S.O.P
 - 4.2 Teknik pengemasan sesuai S.O.P
 - 4.3 Inventarisasi sesuai dengan jenis secara periodik.
5. **Aspek kritis (berkaitan dengan sikap).**
 - 5.1 Menangani dengan cepat dan rapi dalam pengepakan barang-barang
 - 5.2 Menangani pengemasan sesuai dengan S.O.P
 - 5.3 Menangani dalam kondisi tenang, teliti dan tidak panic

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasi ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
4.	Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	3

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Jasa Kemasyarakatan dan Perorangan Bidang Jasa Usaha Makanan, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 14 juli 2009

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



Dr. Ir. ERMAN SUPARNO, MBA., M.Si.