



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 14 TAHUN 2024
TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN GOLONGAN POKOK
PERTANIAN TANAMAN, PETERNAKAN, PERBURUAN DAN KEGIATAN YANG
BERHUBUNGAN DENGAN ITU (YBDI)
BIDANG PEMERIKSAAN KESEHATAN DAGING

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 30 Agustus 2023 di Depok;
- c. bahwa sesuai surat Kepala Pusat Pelatihan Pertanian Kementerian Pertanian Nomor 25805/TU.020/I.4/09/2023 tanggal 29 September 2023 perihal Permohonan Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging, perlu ditindaklanjuti dengan penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging;

- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
4. Peraturan Presiden Nomor 95 Tahun 2020 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 213);
5. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Ketenagakerjaan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 108);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN TENTANG PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN GOLONGAN POKOK PERTANIAN TANAMAN, PETERNAKAN, PERBURUAN DAN KEGIATAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN ITU (YBDI) BIDANG PEMERIKSAAN KESEHATAN DAGING.

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan, pelatihan, dan sertifikasi kompetensi.

- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Pertanian dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 22 Januari 2024

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 14 TAHUN 2024
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI PERTANIAN,
KEHUTANAN DAN PERIKANAN GOLONGAN
POKOK PERTANIAN TANAMAN, PETERNAKAN,
PERBURUAN DAN KEGIATAN YANG
BERHUBUNGAN DENGAN ITU (YBDI) BIDANG
PEMERIKSAAN KESEHATAN DAGING

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan pemotongan hewan mempunyai risiko penyebaran dan/atau penularan penyakit hewan menular termasuk penyakit *zoonotik* dan/atau penyakit yang ditularkan melalui daging (*meat borne disease*) yang mengancam kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan. Untuk menyikapi hal tersebut telah diterbitkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Persyaratan yang harus dipenuhi oleh Rumah Potong Hewan (RPH) maupun Unit Penanganan Daging (UPD) meliputi persyaratan teknis, lokasi, sarana pendukung, tata letak, desain dan konstruksi, dan persyaratan hygiene dan sanitasi.

Dalam rangka menjamin bahwa karkas, daging, dan jeroan yang dihasilkan oleh RPH memenuhi persyaratan keamanan pangan, perlu dilakukan pengawasan kesehatan masyarakat veteriner di RPH oleh dokter hewan berwenang atau dokter hewan penanggung jawab. Seorang dokter hewan dalam melakukan tugas dibantu oleh tenaga pemeriksa kesehatan daging (*keurmaster*) yang bertugas memeriksa kesehatan karkas, daging, jeroan, dan hasil samping lainnya. Namun demikian, saat ini RPH di Indonesia belum banyak memiliki tenaga pemeriksa kesehatan daging (*keurmaster*) yang kompeten.

Berdasarkan kondisi ketenagakerjaan tersebut, Kementerian Pertanian menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) sektor pertanian untuk bidang pemeriksaan kesehatan daging. Penyusunan SKKNI bidang pemeriksaan kesehatan daging bertujuan untuk memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja tenaga pemeriksa kesehatan daging bagi para pemangku kepentingan (*stakeholders*) guna mewujudkan tenaga pemeriksa kesehatan daging (*keurmaster*) yang profesional.

B. Pengertian

1. Rumah Potong Hewan yang selanjutnya disingkat RPH adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum. RPH ini termasuk hewan ruminansia, unggas, dan babi.
2. Hewan adalah binatang atau satwa yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di darat, air, dan/atau udara, baik yang dipelihara maupun yang di habitatnya.

3. Karkas adalah bagian dari tubuh ternak sehat yang telah disembelih secara halal bagi yang dipersyaratkan, dikeluarkan jeroannya, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih serta dapat dikuliti, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah.
4. Jeroan (*edible offal*) adalah isi rongga perut dan rongga dada dari ternak yang disembelih secara halal bagi yang dipersyaratkan dan benar sehingga aman, lazim, dan layak dikonsumsi oleh manusia.
5. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
6. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
7. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
8. Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
9. Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmaster*) adalah orang yang memiliki kompetensi dalam memeriksa kesehatan karkas, daging, jeroan, dan hasil samping lainnya di bawah penyeliaan dokter hewan.
10. Inspeksi adalah cara pemeriksaan karkas dan organ melalui pengamatan tampilan (visual) bentuk dan warna.
11. Palpasi adalah cara pemeriksaan karkas dan organ dengan menyentuh dan meraba sehingga memberikan informasi konsistensi dan keutuhan jaringan yang diperiksa.
12. Insisi adalah cara pemeriksaan karkas dan organ melalui penyayatan jaringan dengan pisau.

C. Penggunaan SKKNI

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

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan:
 - a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.
2. Untuk dunia usaha/industri dan penggunaan tenaga kerja:
 - a. Membantu dalam rekrutmen.
 - b. Membantu penilaian unjuk kerja.
 - c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan.
 - d. Membantu dalam mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha/industri.
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi:
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi.

D. Komite Standar Kompetensi

Susunan Komite Standar Kompetensi pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging dibentuk melalui Keputusan Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian Nomor 24/Kpts/SM.250/I/02/2023 tanggal 2 Februari 2023 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan Komite Standar Kompetensi SKKNI Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Pengarah
2.	Kepala Pusat Pelatihan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Ketua
3.	Koordinator Bidang Standardisasi dan Sertifikasi Profesi, Pusat Pelatihan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Sekretaris
4.	Sekretaris Direktorat Jenderal Prasarana dan Sarana Pertanian	Direktorat Jenderal Prasarana dan Sarana Pertanian	Anggota
5.	Sekretaris Direktorat Jenderal Tanaman Pangan	Direktorat Jenderal Tanaman Pangan	Anggota
6.	Sekretaris Direktorat Jenderal Perkebunan	Direktorat Jenderal Perkebunan	Anggota
7.	Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura	Direktorat Jenderal Hortikultura	Anggota
8.	Sekretaris Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan	Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan	Anggota
9.	Sekretaris Badan Standardisasi Instrumen Pertanian	Badan Standardisasi Instrumen Pertanian	Anggota
10.	Sekretaris Badan Karantina Pertanian	Badan Karantina Pertanian	Anggota
11.	Kepala Pusat Pendidikan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Anggota
12.	Kepala Pusat Penyuluhan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Anggota

Susunan Tim Perumus SKKNI Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging dibentuk melalui Keputusan Ketua Komite Standar Kompetensi Sektor Pertanian Nomor 03/KPTS/KMT/02/2023 tanggal 21 Februari 2023, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Susunan Tim Perumus SKKNI Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	drh. Dwi Windiana, M.Si.	Balai Besar Pelatihan Kesehatan Hewan Cinagara	Ketua
2.	drh. Heris Kustiningsih, M.Sc.	Balai Besar Pelatihan Kesehatan Hewan Cinagara	Sekretaris
3.	drh. Christ Tamboss, M.Si.	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Ditjen. Peternakan dan Kesehatan Hewan	Anggota
4.	Dr. drh. Iskandar Muda, M.Sc	Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu	Anggota
5.	Dr. drh. Supratikno, M.Si.	Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, IPB University	Anggota
6.	Dr. drh. Herwin Pisestyani, M.Si.	Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, IPB University	Anggota
7.	drh. Thol'at Hamdi	PT. Charoen Pokhpan Indonesia	Anggota
8.	drh. Renova Ida Siahaan, M.Si.	Pusat Pelayanan Keswan dan Peternakan, Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian	Anggota
9.	drh. Sariyanti, M.Si.	Pengurus Besar Perhimpunan Dokter Hewan Indonesia	Anggota
10.	drh. Ade Kusmiawati, M.Si.	RPH Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Bogor	Anggota
11.	Zaenal Arifin	PT Pramana Pangan Utama, Bogor	Anggota
12.	drh. Tresna Hidayat	PT Santosa Agrindo Unit Beef Serang	Anggota
13.	Didong Suherdi, S.Pt., M.M.	RPH Kota Bogor	Anggota

Tabel 3. Susunan Tim Verifikasi SKKNI Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Riza Fakhrizal, S.E., M.M.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Ketua
2.	Sri Pudji Astuti, S.E., M.Si.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
3.	Hepi Len Rozasih, S.Sos.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
4.	Artinah, A.Md.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
5.	Krisetya Ayunina, S.P.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
6.	Rivan Dwi Prasetya, S.Kom.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR	
Melaksanakan tindakan pemeriksaan kesehatan daging terkait dengan penjaminan mutu dan keamanan pangan	Mengelola Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), higiene, dan sanitasi	Menerapkan K3, higiene, dan sanitasi	Melakukan koordinasi pekerjaan	
			Menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja	
			Menerapkan higiene dan sanitasi	
	Mengelola tindakan pemeriksaan kesehatan daging	Memeriksa karkas, daging, jeroan, dan bagian tubuh hewan terkait kesehatan daging	Memeriksa karkas, daging, jeroan, dan bagian tubuh hewan terkait kesehatan daging	Menyiapkan peralatan pemeriksaan kesehatan daging
				Memeriksa karkas
				Memeriksa bagian kepala, kaki, dan/atau kulit
				Memeriksa organ-organ di dalam rongga dada
				Memeriksa organ-organ di dalam rongga perut
				Melakukan pengambilan sampel pada karkas dan hasil samping
				Melaporkan hasil pemeriksaan kesehatan daging
Menyusun laporan pemeriksaan kesehatan daging	Menyusun laporan pemeriksaan kesehatan daging	Menyusun laporan pemeriksaan kesehatan daging	Memastikan pemusnahan organ yang tidak layak konsumsi	

B. Daftar Unit Kompetensi

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	2	3
1.	A.01KER00.001.1	Melakukan Koordinasi Pekerjaan
2.	A.01KER00.002.1	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
3.	A.01KER00.003.1	Menerapkan Higiene dan Sanitasi
4.	A.01KER00.004.1	Menyiapkan Peralatan Pemeriksaan Kesehatan Daging
5.	A.01KER00.005.1	Memeriksa Karkas
6.	A.01KER00.006.1	Memeriksa Bagian Kepala, Kaki, dan/atau Kulit
7.	A.01KER00.007.1	Memeriksa Organ-Organ di dalam Rongga Dada

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
8.	A.01KER00.008.1	Memeriksa Organ-Organ di dalam Rongga Perut
9.	A.01KER00.009.1	Melakukan Pengambilan Sampel pada Karkas dan Hasil Samping
10.	A.01KER00.010.1	Melaporkan Hasil Pemeriksaan Kesehatan Daging
11.	A.01KER00.011.1	Memastikan Pemusnahan Organ yang Tidak Layak Konsumsi

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : **A.01KER00.001.1**

JUDUL UNIT : **Melakukan Koordinasi Pekerjaan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan koordinasi pekerjaan dan komunikasi efektif dalam pelaksanaan pemeriksaan kesehatan daging.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengoordinasikan pekerjaan	1.1 Proses pemeriksaan kesehatan daging hewan dijelaskan sesuai dengan prosedur kerja. 1.2 Kebutuhan kerja diidentifikasi sesuai dengan jenis hewan yang akan diperiksa. 1.3 Kebutuhan kerja diinformasikan dengan mitra kerja. 1.4 Tata hubungan kerja dengan mitra kerja dilaksanakan untuk mencapai efektivitas dan efisiensi kerja.
2. Mengomunikasikan pekerjaan	2.1 Faktor-faktor yang memengaruhi komunikasi di tempat kerja dijelaskan sesuai dengan tujuan komunikasi. 2.2 Karakter komunikasi diidentifikasi sesuai dengan tujuan penyampaian pesan. 2.3 Tahapan kerja dikomunikasikan kepada mitra kerja dengan pesan, metode, dan bahasa yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoordinasikan pekerjaan agar berjalan dengan efektif.
 - 1.2 Unit ini berlaku untuk melakukan komunikasi disesuaikan dengan target komunikasi dan bahasa yang digunakan.
 - 1.3 Kebutuhan kerja meliputi sumber daya manusia, peralatan dan prosedur kerja, dan data pendukung yang akurat.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Komunikasi
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
(Tidak ada.)
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Etika berkomunikasi baik
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal

- 4.2.3 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas
- 4.2.4 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia
- 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
- 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
- 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
- 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Komunikasi
 - 3.1.2 Istilah-istilah teknis di Rumah Potong Hewan (RPH)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Berkoordinasi dalam pekerjaan
 - 3.2.2 Menggunakan media komunikasi
 - 3.2.3 Berkomunikasi efektif
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Komunikatif dalam mengoordinasikan pekerjaan
 - 4.2 Responsif dalam mengomunikasikan pekerjaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tata hubungan kerja dengan mitra sesuai dengan tujuan
 - 5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi karakter komunikan
 - 5.3 Ketepatan dalam melakukan komunikasi dengan pesan yang jelas

KODE UNIT : **A.01KER00.002.1**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan K3 meliputi mempersiapkan dan menerapkan cara kerja aman dan sehat pada saat melakukan pekerjaan sebagai Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmaster*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan cara kerja aman dan sehat	1.1 Alat pelindung diri diidentifikasi sesuai standar minimal. 1.2 Perlengkapan kerja dan material dipilih sesuai standar. 1.3 Material berbahaya dan bahaya lain yang berdampak pada pelaksanaan pekerjaan di area kerja diidentifikasi secara tepat.
2. Menerapkan cara kerja aman dan sehat	2.1 Peralatan pelindung digunakan sesuai spesifikasi dan standar. 2.2 Cara kerja aman dan sehat dilaksanakan untuk mengendalikan risiko sesuai instruksi kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mempersiapkan dan menerapkan cara kerja aman dan sehat, yang digunakan untuk mencapai keselamatan dan kesehatan kerja.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Pelindung Diri (APD)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 26 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Penilaian Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.3 SNI 99002 tentang Pematangan Halal Pada Unggas
 - 4.2.4 SNI 99003 tentang Pematangan Halal Pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas

4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Risiko kerja
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memberikan pertolongan pertama kecelakaan kerja
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam menerapkan K3
 - 4.2 Sigap dalam menangani kecelakaan kerja
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melaksanakan cara kerja aman untuk mengendalikan risiko sesuai instruksi kerja aman

KODE UNIT : A.01KER00.003.1

JUDUL UNIT : Menerapkan Higiene dan Sanitasi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan higiene dan sanitasi yang meliputi mengidentifikasi standar dan melakukan tindakan higiene dan sanitasi pada saat proses pemeriksaan kesehatan daging.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi standar higiene dan sanitasi	1.1 Aspek higiene diidentifikasi sesuai dengan ketentuan . 1.2 Aspek sanitasi diidentifikasi sesuai dengan ketentuan.
2. Melakukan tindakan higiene dan sanitasi	2.1 Tempat, alat, dan bahan disiapkan sesuai standar. 2.2 Prosedur dan tata cara penerapan higiene dan sanitasi dilakukan sesuai standar higiene dan sanitasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menerapkan tindakan higiene dan sanitasi untuk petugas, karkas, jeroan, peralatan, dan lingkungan kerja di unit Rumah Potong Hewan (RPH).
 - 1.2 Ketentuan yang dimaksud adalah peraturan yang berlaku, pedoman, dan/atau hasil kajian ilmiah pada aspek higiene dan sanitasi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Penyemprot air bertekanan (*water sprayer*)
 - 2.1.2 Alat Pelindung Diri (APD)
 - 2.1.3 Alat pengering
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sabun
 - 2.2.2 Air panas
 - 2.2.3 Bahan penyuci hama (*sanitizer*)
 - 2.2.4 Tempat pencuci tangan
 - 2.2.5 Bak penyuci hama
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

- 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pematangan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.3 SNI 3932 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.2.4 SNI 3924 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
 - 4.2.5 SNI 3925 tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Higiene pangan
 - 3.1.2 Sanitasi peralatan dan lingkungan
 - 3.1.3 Cemaran fisik, biologis, dan kimia
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membersihkan diri, alat, dan lingkungan secara higienis
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam melakukan pembersihan diri, alat, dan lingkungan secara higienis
 - 4.2 Tertib dalam menerapkan higiene dan sanitasi
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan prosedur dan tata cara pelaksanaan penerapan higiene dan sanitasi

KODE UNIT : A.01KER00.004.1

JUDUL UNIT : Menyiapkan Peralatan Pemeriksaan Kesehatan Daging

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan pemeriksaan kesehatan daging sesuai aspek Kesehatan Masyarakat Veteriner.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih peralatan pemeriksaan kesehatan daging	1.1 Peralatan pemeriksaan kesehatan daging diidentifikasi sesuai dengan persyaratan. 1.2 Jenis kebutuhan peralatan untuk proses pemeriksaan kesehatan daging diidentifikasi sesuai peruntukannya. 1.3 Jenis peralatan pemeriksaan kesehatan daging dipilih sesuai peruntukannya.
2. Mengasah pisau	2.1 Spesifikasi alat pengasah pisau untuk pemeriksaan kesehatan daging dipilih sesuai standar. 2.2 Teknik mengasah pisau dilakukan sesuai kondisi pisau dan spesifikasi alat asah. 2.3 Uji ketajaman pisau pemeriksaan kesehatan daging dilakukan sesuai dengan metode pengujian.
3. Membersihkan peralatan pemeriksaan kesehatan daging	3.1 Prosedur pembersihan peralatan pemeriksaan kesehatan daging dijelaskan sesuai spesifikasi penggunaan. 3.2 Teknik pembersihan peralatan pemeriksaan kesehatan daging dilakukan sesuai persyaratan higiene dan sanitasi.
4. Menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan daging	4.1 Kesiapan tempat penyimpanan diperiksa sesuai ketentuan. 4.2 Penyimpanan peralatan pemeriksaan kesehatan daging dilakukan sesuai dengan prosedur. 4.3 Perawatan peralatan pemeriksaan kesehatan daging dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging.
 - 1.2 Metode pengujian ketajaman pisau antara lain menggunakan kertas HVS baru dan kering.
 - 1.3 Pembersihan peralatan pemeriksaan kesehatan daging dilakukan sebelum, selama, dan sesudah proses pemeriksaan kesehatan daging hewan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Berbagai jenis, ukuran, dan ketajaman pisau
 - 2.1.2 Batu asah dengan berbagai tingkat kehalusan
 - 2.1.3 *Sharpening steel*
 - 2.1.4 *Inspection hook*

- 2.1.5 Pinset
- 2.1.6 Gunting
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Bahan uji ketajaman pisau
 - 2.2.2 Sabun
 - 2.2.3 Sikat
 - 2.2.4 Air bersih
 - 2.2.5 Peralatan pencelupan pisau berisi air panas minimal 82°C
 - 2.2.6 Penyuci hama (*sanitizer*) *food grade* sesuai ketentuan
 - 2.2.7 Bak penyuci hama
 - 2.2.8 Alat Pelindung Diri (APD)
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 3932 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.2.3 SNI 3924 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
 - 4.2.4 SNI 3925 tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.

- 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan peralatan pemeriksaan kesehatan daging
 - 3.1.2 Sanitasi peralatan dan lingkungan
 - 3.1.3 Spesifikasi pisau
 - 3.1.4 Spesifikasi alat asah pisau
 - 3.1.5 Perawatan dan penyimpanan peralatan pemeriksaan kesehatan daging
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi jenis dan bahan pisau
 - 3.2.2 Mengasah pisau
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memilih jenis peralatan pemeriksaan kesehatan daging
 - 4.2 Teliti dalam mengasah pisau
 - 4.3 Teliti dalam menjaga ketajaman pisau
 - 4.4 Teliti dalam membersihkan peralatan pemeriksaan kesehatan daging
 - 4.5 Teliti dalam merawat dan menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan daging
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan mengidentifikasi peralatan pemeriksaan kesehatan daging sesuai dengan fungsinya
 - 5.2 Ketepatan dalam mengasah pisau
 - 5.3 Ketepatan dalam membersihkan peralatan pemeriksaan kesehatan daging
 - 5.4 Ketepatan dalam merawat dan menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan daging

KODE UNIT : A.01KER00.005.1

JUDUL UNIT : Memeriksa Karkas

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi kondisi karkas dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan kondisi karkas yang diperiksa	1.1 Karkas diinspeksi sesuai dengan prosedur . 1.2 Pemeriksaan organoleptik karkas dilakukan sesuai dengan prosedur. 1.3 Pemeriksaan karkas dengan metode palpasi dilakukan sesuai dengan prosedur. 1.4 Pemeriksaan karkas dengan metode insisi dilakukan sesuai prosedur. 1.5 Pemeriksaan pH karkas dilakukan sesuai dengan prosedur.
2. Memeriksa kondisi kelenjar pertahanan utama pada karkas	2.1 Kelenjar pertahanan yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 2.2 Kelenjar pertahanan yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diperiksa sesuai dengan prosedur.
3. Menilai kelainan dan kontaminan yang terdapat pada karkas	3.1 Kelainan-kelainan dan kontaminan pada karkas diidentifikasi. 3.2 Kelainan pada karkas dilakukan tindakan sesuai dengan ketentuan. 3.3 Kontaminan pada karkas dilakukan tindakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmaster*) di Rumah Potong Hewan (RPH).
- 1.2 Prosedur yang dimaksud harus memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.
- 1.3 Organoleptik yang dimaksud merupakan teknik pemeriksaan *postmortem* menggunakan indra penciuman untuk mendapatkan informasi mengenai bau karkas yang abnormal.
- 1.4 Kelainan yang dimaksud merupakan perubahan patologis karkas yang mengurangi mutu dan keamanan pangan.
- 1.5 Kontaminan yang dimaksud antara lain: bulu, rambut, feses, isi rumen, dan benda asing lainnya pada karkas.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Pisau
 - 2.1.2 *Sharpening steel*
 - 2.1.3 pH meter untuk karkas
 - 2.1.4 *Inspection hook*
 - 2.1.5 Pinset
 - 2.1.6 Gunting

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sabun
 - 2.2.2 Sikat
 - 2.2.3 Air bersih
 - 2.2.4 Peralatan pencelupan pisau berisi air panas minimal 82°C
 - 2.2.5 Penyuci hama (*sanitizer*) *food grade* sesuai ketentuan
 - 2.2.6 Bak penyuci hama
 - 2.2.7 Wadah organ afkir (*conviscator*) dilengkapi dengan karbol/*methylene blue*
 - 2.2.8 Alat Pelindung Diri (APD)
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode etik paramedik veteriner
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 3932 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.2.3 SNI 3924 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
 - 4.2.4 SNI 3925 tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi
 - 4.2.9 Pedoman Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.

- 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan peralatan pemeriksaan kesehatan karkas
 - 3.1.2 Sanitasi peralatan dan lingkungan
 - 3.1.3 Anatomi karkas
 - 3.1.4 Patologi anatomi karkas
 - 3.1.5 pH normal karkas setelah pelayuan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membersihkan peralatan dan lingkungan
 - 3.2.2 Mengidentifikasi patologi anatomi karkas
 - 3.2.3 Melakukan tindakan koreksi terhadap kondisi patologi anatomi karkas
 - 3.2.4 Mengoperasikan pH meter
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam membersihkan peralatan pemeriksaan kesehatan karkas
 - 4.2 Teliti dalam menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan karkas
 - 4.3 Teliti dalam mengidentifikasi patologi anatomi karkas
 - 4.4 Cermat dalam mengukur pH karkas
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam menilai kelainan dan kontaminan pada karkas
 - 5.2 Ketepatan dalam melakukan tindakan terhadap kelainan dan kontaminan pada karkas
 - 5.3 Ketepatan dalam melakukan tindakan terhadap kontaminan yang ditemukan pada karkas sesuai dengan prosedur ketentuan

KODE UNIT : A.01KER00.006.1

JUDUL UNIT : Memeriksa Bagian Kepala, Kaki, dan/atau Kulit

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan dalam melakukan pemeriksaan bagian kepala, kaki, dan/atau kulit yang memenuhi aspek mutu dan keamanan pangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan kondisi bagian kepala, kaki, dan/atau kulit yang diperiksa	1.1 Unsur pada kepala, kaki, dan/atau kulit yang harus diperiksa diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Kepala, kaki, dan/atau kulit diinspeksi sesuai dengan prosedur . 1.3 Pemeriksaan organoleptik pada kepala, kaki, dan/atau kulit dilakukan sesuai dengan prosedur. 1.4 Kepala, kaki, dan/atau kulit dipalpasi sesuai dengan prosedur. 1.5 Kepala, kaki, dan/atau kulit diinsisi sesuai dengan prosedur.
2. Memeriksa kondisi kelenjar pertahanan di kepala, kaki, dan/atau kulit	2.1 Kelenjar pertahanan di kepala yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 2.2 Kelenjar pertahanan di kepala yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diperiksa sesuai prosedur.
3. Menilai kelainan yang terdapat pada bagian kepala, kaki, dan/atau kulit	3.1 Kelainan-kelainan dan kontaminan pada bagian kepala, kaki, dan/atau kulit diidentifikasi. 3.2 Kelainan pada bagian kepala, kaki, dan/atau kulit dilakukan tindakan sesuai dengan ketentuan. 3.3 Kontaminan pada bagian kepala, kaki, dan/atau kulit dilakukan tindakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmaster*) di Rumah Potong Hewan (RPH).
 - 1.2 Prosedur yang dimaksud harus memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.
 - 1.3 Kelainan yang dimaksud meliputi perubahan patologis pada: kepala, kaki, dan kulit yang mengurangi mutu dan keamanan pangan.
 - 1.4 Kontaminan yang dimaksud meliputi benda asing pada: kepala, kaki, dan/atau kulit.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Pisau
 - 2.1.2 *Sharpening steel*
 - 2.1.3 *Inspection hook*
 - 2.1.4 Pinset

- 2.1.5 Gunting
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sabun
 - 2.2.2 Sikat
 - 2.2.3 Air bersih
 - 2.2.4 Peralatan pencelupan pisau berisi air panas minimal 82°C
 - 2.2.5 Penyuci hama (*sanitizer*) *food grade* sesuai ketentuan
 - 2.2.6 Bak penyuci hama
 - 2.2.7 Wadah organ afkir (*conviscator*) dilengkapi dengan karbol/*methylene blue*
 - 2.2.8 Alat Pelindung Diri (APD)
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 3932 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.2.3 SNI 3924 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
 - 4.2.4 SNI 3925 tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi
 - 4.2.9 Pedoman Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen,

ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.

- 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan peralatan pemeriksaan kesehatan kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 3.1.2 Sanitasi peralatan pemeriksaan dan lingkungan
 - 3.1.3 Anatomi kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 3.1.4 Patologi anatomi kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membersihkan peralatan pemeriksaan dan lingkungan
 - 3.2.2 Mengidentifikasi patologi anatomi kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 3.2.3 Melakukan tindakan terhadap kondisi patologi anatomi kepala, kaki, dan/atau kulit
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memilih jenis peralatan pemeriksaan kesehatan kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 4.2 Teliti dalam membersihkan peralatan pemeriksaan kesehatan kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 4.3 Teliti dalam menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 4.4 Teliti dalam mengidentifikasi patologi anatomi kepala, kaki, dan/atau kulit
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam membersihkan dan menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 5.2 Ketepatan dalam menentukan kelainan patologi anatomi pada kepala, kaki, dan/atau kulit
 - 5.3 Ketepatan dalam menentukan tindakan terhadap kelainan yang ditemukan

- KODE UNIT** : **A.01KER00.007.1**
JUDUL UNIT : **Memeriksa Organ-Organ di dalam Rongga Dada**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pemeriksaan organ-organ di dalam rongga dada yang memenuhi aspek mutu dan keamanan pangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan kondisi bagian organ-organ di dalam rongga dada yang diperiksa	1.1 Organ-organ di dalam ruang dada yang harus diperiksa diidentifikasi sesuai dengan prosedur . 1.2 Organ-organ di dalam rongga dada diinspeksi sesuai dengan prosedur. 1.3 Pemeriksaan organoleptik organ-organ di dalam rongga dada dilakukan sesuai dengan prosedur. 1.4 Pemeriksaan dengan metode palpasi pada organ-organ di dalam rongga dada dipalpasi sesuai dengan prosedur. 1.5 Organ-organ di dalam rongga dada diinsisi sesuai dengan prosedur.
2. Memeriksa kondisi kelenjar pertahanan di rongga dada	2.1 Kelenjar pertahanan di rongga dada yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 2.2 Kelenjar pertahanan di rongga dada yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diperiksa sesuai prosedur.
3. Menilai kelainan yang terdapat pada bagian organ-organ di dalam rongga dada	3.1 Kelainan-kelainan dan kontaminasi pada bagian organ-organ di dalam rongga dada diidentifikasi. 3.2 Kelainan yang ditemukan pada organ-organ di dalam rongga dada dilakukan tindakan sesuai dengan ketentuan. 3.3 Kontaminan pada organ-organ di dalam rongga dada dilakukan tindakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmaster*) di Rumah Potong Hewan (RPH).
 - 1.2 Prosedur yang dimaksud harus memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.
 - 1.3 Kelainan yang dimaksud merupakan perubahan patologis organ-organ di dalam rongga dada yang mengurangi mutu dan keamanan pangan.
 - 1.4 Kontaminan yang dimaksud antara lain: bulu, rambut, feses, isi rumen, dan benda asing lainnya pada organ-organ di dalam rongga dada.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Pisau
 - 2.1.2 *Sharpening steel*
 - 2.1.3 *Inspection hook*

- 2.1.4 Pinset
- 2.1.5 Gunting
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sabun
 - 2.2.2 Sikat
 - 2.2.3 Air bersih
 - 2.2.4 Peralatan pencelupan pisau berisi air panas minimal 82°C
 - 2.2.5 Penyuci hama (*sanitizer*) *food grade* sesuai ketentuan
 - 2.2.6 Bak penyuci hama
 - 2.2.7 Wadah organ afkir (*conviscator*) dilengkapi dengan karbol/*methylene blue*
 - 2.2.8 Alat Pelindung Diri (APD)
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya.
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 3932 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.2.3 SNI 3924 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
 - 4.2.4 SNI 3925 tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi
 - 4.2.9 Pedoman Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen,

- ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.
- 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga dada
 - 3.1.2 Sanitasi peralatan pemeriksaan dan lingkungan
 - 3.1.3 Anatomi organ-organ di dalam rongga dada
 - 3.1.4 Patologi anatomi organ-organ di dalam rongga dada
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi patologi anatomi organ-organ di dalam rongga dada
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memilih jenis peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga dada
 - 4.2 Teliti dalam membersihkan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga dada
 - 4.3 Teliti dalam menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga dada
 - 4.4 Teliti dalam mengidentifikasi patologi anatomi organ-organ di dalam rongga dada
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam membersihkan dan menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga dada
 - 5.2 Ketepatan dalam menentukan kelainan patologi anatomi pada organ-organ di dalam rongga dada
 - 5.3 Ketepatan dalam menentukan tindakan terhadap kelainan yang ditemukan

KODE UNIT : **A.01KER00.008.1**
JUDUL UNIT : **Memeriksa Organ-Organ di dalam Rongga Perut**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pemeriksaan organ-organ di dalam rongga perut yang memenuhi aspek mutu dan keamanan pangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan kondisi bagian organ-organ di dalam rongga perut yang diperiksa	1.1 Organ-organ di dalam ruang perut yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan diidentifikasi sesuai dengan prosedur . 1.2 Organ-organ di dalam rongga perut diinspeksi sesuai dengan prosedur. 1.3 Pemeriksaan organoleptik organ-organ didalam rongga perut dilakukan sesuai dengan prosedur. 1.4 Pemeriksaan pada organ-organ di dalam rongga perut dengan metode palpasi dilakukan sesuai dengan prosedur. 1.5 Pemeriksaan organ-organ di dalam rongga perut dengan metode insisi dilakukan sesuai dengan prosedur.
2. Memeriksa kondisi kelenjar pertahanan di rongga perut	2.1 Kelenjar pertahanan di rongga perut yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 2.2 Kelenjar pertahanan di rongga perut yang berkaitan dengan pemeriksaan kesehatan daging diperiksa sesuai prosedur.
3. Menilai kelainan yang terdapat pada organ-organ di dalam rongga perut	3.1 Kelainan-kelainan dan kontaminasi pada bagian organ-organ di dalam rongga perut diidentifikasi. 3.2 Kelainan yang ditemukan pada organ-organ di dalam rongga perut dilakukan tindakan sesuai dengan ketentuan. 3.3 Kontaminan pada organ-organ di dalam rongga perut dilakukan tindakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmater*) di Rumah Potong Hewan (RPH).
 - 1.2 Prosedur yang dimaksud harus memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.
 - 1.3 Kelainan yang dimaksud merupakan perubahan patologis organ-organ di dalam rongga perut yang mengurangi mutu dan keamanan pangan.
 - 1.4 Kontaminan yang dimaksud merupakan benda asing pada organ-organ di dalam rongga perut.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Pisau
 - 2.1.2 *Sharpening steel*

- 2.1.3 *Inspection hook*
- 2.1.4 Pinset
- 2.1.5 Gunting
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sabun
 - 2.2.2 Sikat
 - 2.2.3 Air bersih
 - 2.2.4 Peralatan pencelupan pisau berisi air panas minimal 82°C
 - 2.2.5 Penyuci hama (*sanitizer*) *food grade* sesuai ketentuan
 - 2.2.6 Bak penyuci hama
 - 2.2.7 Wadah organ afkir (*conviscator*) dilengkapi dengan karbol/*methylene blue*
 - 2.2.8 Alat Pelindung Diri (APD)
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya.
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 3932 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.2.3 SNI 3924 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
 - 4.2.4 SNI 3925 tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/ Domba
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi
 - 4.2.9 Pedoman Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

- 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga perut
 - 3.1.2 Sanitasi peralatan pemeriksaan dan lingkungan
 - 3.1.3 Anatomi organ-organ di dalam rongga perut
 - 3.1.4 Patologi anatomi organ-organ di dalam rongga perut
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi patologi anatomi organ-organ di dalam rongga perut
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memilih jenis peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga perut
 - 4.2 Teliti dalam membersihkan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga perut
 - 4.3 Teliti dalam menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga perut
 - 4.4 Teliti dalam mengidentifikasi patologi anatomi organ-organ di dalam rongga perut
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam membersihkan dan menyimpan peralatan pemeriksaan kesehatan organ-organ di dalam rongga perut
 - 5.2 Ketepatan dalam menentukan kelainan patologi anatomi pada organ-organ di dalam rongga perut
 - 5.3 Ketepatan dalam menentukan tindakan terhadap kelainan yang ditemukan

KODE UNIT : **A.01KER00.009.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pengambilan Sampel pada Karkas dan Hasil Samping**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengambilan sampel pada karkas dan hasil samping jika diperlukan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pengambilan sampel pada perubahan patologis	1.1 Sampel pada perubahan patologis diidentifikasi. 1.2 Peralatan dan bahan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan. 1.3 Sampel pada perubahan patologis diambil sesuai ketentuan.
2. Melakukan penanganan sampel yang diambil	2.1 Sampel yang diambil diberi identitas sesuai ketentuan. 2.2 Sampel yang telah diambil diperlakukan sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmaster*) di Rumah Potong Hewan (RPH).
 - 1.2 Metode pengambilan sampel disesuaikan dengan kebutuhan.
 - 1.3 Diperlakukan yang dimaksud adalah sampel ditambahkan media transpor, larutan fiksatif, dan/atau larutan pengawet dengan konsentrasi sesuai kebutuhan dan tujuan pemeriksaan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Pisau
 - 2.1.2 *Sharpening steel*
 - 2.1.3 *Inspection hook*
 - 2.1.4 Pinset
 - 2.1.5 Tempat/wadah untuk sampel
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sabun
 - 2.2.2 Sikat
 - 2.2.3 Air bersih
 - 2.2.4 Peralatan pencelupan pisau berisi air panas minimal 82°C
 - 2.2.5 Penyuci hama (*sanitizer*) *food grade* dan sesuai ketentuan
 - 2.2.6 Bak penyuci hama
 - 2.2.7 *Cool box*
 - 2.2.8 *Ice pack*
 - 2.2.9 Media transpor, larutan fiksatif, dan/atau larutan pengawet
 - 2.2.10 Label
 - 2.2.11 Alat Pelindung Diri (APD)
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

- 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 14/Permentan/Ot.140/2/2008 Tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15/Permentan/Ot.140/2/2008 Tentang Pedoman Monitoring dan Surveilans Residu dan Cemaran Mikroba pada Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.7 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.8 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya.
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Paramedik Veteriner
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 3932 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.2.3 SNI 3924 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
 - 4.2.4 SNI 3925 tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar
 - 4.2.7 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas
 - 4.2.8 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi
 - 4.2.9 Pedoman Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan peralatan pengambilan sampel
 - 3.1.2 Sanitasi peralatan dan lingkungan
 - 3.1.3 Patologi anatomi karkas, daging, jeroan, dan hasil samping
 - 3.1.4 Tata cara pengambilan sampel
 - 3.1.5 Tata cara penanganan sampel
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyiapkan sampel
 - 3.2.2 Mengambil sampel
 - 3.2.3 Mengidentifikasi patologi karkas, daging, jeroan, dan hasil samping
 - 3.2.4 Menangani sampel
 - 3.2.5 Melakukan perlakuan sampel sesuai kebutuhan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam mengambil sampel
 - 4.2 Cermat dalam mencantumkan identitas sampel pada label
 - 4.3 Teliti dalam memperlakukan sampel
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi patologi anatomi sampel yang diambil
 - 5.2 Ketepatan dalam memperlakukan sampel

KODE UNIT : **A.01KER00.010.1**
JUDUL UNIT : **Melaporkan Hasil Pemeriksaan Kesehatan Daging**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaporkan hasil pemeriksaan kesehatan daging kepada dokter hewan penanggung jawab.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat resume hasil pemeriksaan kesehatan daging harian	1.1 Formulir pemeriksaan kesehatan daging harian diisi sesuai format. 1.2 Formulir pemeriksaan kesehatan daging harian didokumentasikan.
2. Melaporkan hasil pemeriksaan kesehatan daging harian kepada dokter hewan penanggung jawab	2.1 Formulir hasil pemeriksaan kesehatan daging harian disampaikan kepada dokter hewan penanggung jawab. 2.2 Formulir hasil pemeriksaan kesehatan daging harian yang telah divalidasi dokter hewan penanggung jawab didokumentasikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*keurmaster*) di Rumah Potong Hewan (RPH).
 - 1.2 Dokter hewan penanggung jawab yang dimaksud adalah dokter hewan yang bertanggung jawab atas kesehatan hewan, kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan di lingkup RPH.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Formulir hasil pemeriksaan kesehatan daging harian
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.7 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.

1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Tata cara pelaporan hasil pemeriksaan kesehatan daging harian

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam mengisi data laporan hasil pemeriksaan kesehatan daging harian

4.2 Teliti dalam mendokumentasikan data laporan hasil pemeriksaan kesehatan daging harian

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mengisi laporan hasil pemeriksaan kesehatan daging harian

- KODE UNIT** : **A.01KER00.011.1**
JUDUL UNIT : **Memastikan Pemusnahan Organ yang Tidak Layak Konsumsi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memastikan pemusnahan organ yang tidak layak konsumsi yang ditemukan sesuai hasil pemeriksaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memantau proses pemusnahan organ yang tidak layak konsumsi	1.1 Proses pemusnahan organ yang tidak layak konsumsi diawasi sesuai dengan metode yang direkomendasikan oleh dokter hewan. 1.2 Proses pemusnahan organ yang tidak layak konsumsi ditetapkan sesuai hasil pemeriksaan.
2. Membuat berita acara pemusnahan	2.1 Formulir berita acara pemusnahan diisi sesuai format. 2.2 Formulir berita acara pemusnahan didokumentasikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Tenaga Pemeriksa Kesehatan Daging (*Keurmaster*) di Rumah Potong Hewan (RPH).
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.2 Alat Pelindung Diri (APD)
 - 2.1.3 Wadah organ afkir (*conviscator*) dilengkapi dengan karbol/*methylene blue*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Formulir berita acara pemusnahan
 - 2.2.2 Disinfektan
 - 2.2.3 Penyuci hama (*sanitizer*)
 - 2.2.4 Bak penyuci hama
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 22 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perlindungan Dan Pengelolaan Lingkungan Hidup
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.4 Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 5 tahun 2014 tentang Baku Mutu Air Limbah
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.7 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pematangan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.8 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pematangan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.9

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan

4.2.2 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

4.2.3 SNI 3932 tentang Mutu Karkas Dan Daging Sapi

4.2.4 Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar

4.2.5 Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas

4.2.6 Pedoman Rumah Potong Hewan Babi

4.2.7 Pedoman Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja, tempat yang disimulasikan, dan dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan, fasilitas asesmen yang dibutuhkan, dan dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen, dan jadwal asesmen.

1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi: kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara, dan metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pemusnahan karkas dan organ afkir

3.1.2 Bahan-bahan yang digunakan untuk memusnahkan karkas dan organ afkir

3.1.3 Peralatan pemusnahan karkas dan organ afkir

3.2 Keterampilan

3.2.1 Membuat berita acara pemusnahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dalam memastikan pemantauan pemusnahan karkas dan organ afkir

4.2 Cermat dalam memastikan pemantauan penggunaan alat dan bahan pemusnahan karkas dan organ afkir

4.3 Teliti dalam membuat berita acara pemusnahan

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam mengawasi proses pemusnahan organ yang tidak layak konsumsi sesuai dengan metode yang direkomendasikan oleh dokter hewan
- 5.2 Ketelitian dalam membuat dan mendokumentasikan berita acara pemusnahan karkas dan organ afkir

BAB III
PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan, dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Pemeriksaan Kesehatan Daging, maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan, pelatihan, dan sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,

