



MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR KEP.319/MEN/XII/2011

TENTANG

PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR PETERNAKAN BIDANG PEMOTONGAN DAGING (*BUTCHER*)
MENJADI STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 14 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Peternakan Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
- 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 84/P Tahun 2009;
4. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
- Memperhatikan : 1. Hasil Konvensi Nasional Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Peternakan Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) yang diselenggarakan pada tanggal 2 s.d. 3 Desember 2011 di Yogyakarta;
2. Surat Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian, Kementerian Pertanian Nomor 6690/OT.050/J/12/2011 tanggal 14 Desember 2011 tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia untuk Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*);

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan :
- KESATU : Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Peternakan Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.
- KETIGA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU pemberlakuannya ditetapkan oleh Menteri Pertanian.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA ditinjau setiap lima tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 29 DESEMBER 2011

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA



Drs. H. A. MUHAMMAD ISKANDAR, M.Si.

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR KEP.319/MEN/XII/2011

TENTANG

PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI
KERJA NASIONAL INDONESIA (RSKNI) SEKTOR PETERNAKAN
BIDANG PEMOTONGAN DAGING (*BUTCHER*) MENJADI STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA (SKKNI)

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam rangka menjamin pangan asal hewan khususnya karkas, daging dan jeroan ruminansia yang aman, sehat, utuh, dan halal diperlukan Rumah Potong Hewan yang memenuhi persyaratan. 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 RPH maupun Unit Penanganan daging (UPD) meliputi persyaratan teknis, lokasi, sarana pendukung, tata letak, desain, dan konstruksi, serta persyaratan hygiene dan sanitasi.

Dalam rangka menjamin bahwa karkas, daging, dan jeroan yang dihasilkan oleh RPH dan UPD memenuhi kriteria aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) perlu dilakukan pengawasan kesehatan masyarakat veteriner di RPH dan UPD oleh Dokter Hewan yang berwenang atau Dokter Hewan Penanggung Jawab Perusahaan yang disupervisi oleh dokter hewan berwenang. Selain itu, setiap UPD wajib mempekerjakan paling kurang satu orang petugas sebagai penanggung jawab teknis, dan satu orang tenaga ahli pemotong daging berdasarkan topografi karkas (*Butcher*). Namun demikian, saat ini RPH dan UPD di Indonesia belum banyak memiliki tenaga ahli yang kompeten dan bersertifikat seperti yang dibutuhkan. Hal ini menyebabkan posisi tersebut masih diisi oleh tenaga asing.

Berdasarkan kondisi ketenagakerjaan tersebut, Kementerian Pertanian menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) sektor Pertanian untuk bidang Pemotongan Daging (*Butcher*). Penyusunan SKKNI bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) bertujuan untuk memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja tenaga ahli Pemotong Daging berdasarkan topografi karkas (*Butcher*) bagi para pemangku kepentingan (*stakeholders*) dalam rangka mewujudkan *Butcher* yang profesional.

B. Tujuan Penyusunan SKKNI

Penyusunan SKKNI *Butcher* bertujuan untuk memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja *Butcher* bagi para pemangku kepentingan (*stakeholders*) dalam rangka mewujudkan *Butcher* yang profesional. Secara spesifik, SKKNI *Butcher* ditujukan untuk memberikan pedoman bagi:

1. Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP)
Sebagai acuan dalam melakukan pengembangan program sertifikasi profesi *Butcher*.
2. Lembaga Diklat Profesi (LDP)
Sebagai acuan dalam melakukan pengembangan dan penyelenggaraan program diklat profesi *Butcher*.
3. Tempat Uji Kompetensi (TUK)
Sebagai acuan dalam menetapkan prosedur dan kriteria penilaian uji kompetensi.

C. Pengertian SKKNI

Mengacu pada pemahaman bahasa Indonesia, kata "Standar" diartikan sebagai ukuran yang disepakati. Kata "Kompetensi Kerja" mempunyai arti sebagai kemampuan kerja seseorang yang dapat terobservasi, serta mencakup atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja seseorang dalam menyelesaikan suatu fungsi dan tugas atau pekerjaan sesuai dengan persyaratan pekerjaan yang ditetapkan. Kata "Nasional" mempunyai arti berlaku di seluruh wilayah negara Republik Indonesia, dan kata "Indonesia" mempunyai arti nama untuk negara kesatuan Republik Indonesia. Sesuai PERMENAKERTRANS Nomor : PER. 21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI), dinyatakan bahwa SKKNI adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Dikaitkan dengan pembinaan, peningkatan dan pengembangan profesionalisme *Butcher* di Indonesia, maka diperlukan adanya SKKNI *Butcher*. Asosiasi profesi *Butcher*, Lembaga Sertifikasi Profesi, dan Lembaga Diklat Profesi bersama-sama dengan pengguna (Pemerintah, Pemerintah Daerah, Pelaku Utama dan Pelaku Usaha) melakukan kesepakatan untuk mengacu, pada SKKNI *Butcher* sebagai standar kompetensi yang dipergunakan, untuk menyelenggarakan program pendidikan dan pelatihan, dan meningkatkan kompetensi *Butcher* sesuai dengan kebutuhan program pembangunan pertanian.

D. Penggunaan SKKNI

SKKNI *Butcher* antara lain digunakan sebagai acuan untuk:

1. Menyusun uraian pekerjaan *Butcher*;
2. Melakukan sertifikasi profesi *Butcher*;
3. Menyusun dan mengembangkan program Diklat Profesi bagi *Butcher*.

Dengan tersusunnya SKKNI *Butcher*, maka:

1. *Butcher* diharapkan mampu untuk melaksanakan pekerjaan teknis secara profesional;
2. Pasar kerja dan dunia usaha/industri serta pengguna tenaga kerja terbantu dalam memperoleh *Butcher* yang profesional;
3. Lembaga Diklat Profesi (LDP) mampu mengembangkan program diklat profesi *Butcher*;
4. Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) dapat melaksanakan sertifikasi profesi *Butcher*, serta verifikasi LDP dan Tempat Uji Kompetensi (TUK).

E. Format Standar Kompetensi

Format Standar Kompetensi dituliskan ke dalam format unit kompetensi. Setiap format SKKNI ini terdiri dari daftar unit kompetensi. Dalam daftar unit kompetensi terdiri atas unit-unit kompetensi. Setiap unit kompetensi merupakan satu kesatuan yang utuh, terdiri atas bagian-bagian sebagai berikut:

1. Kode Unit Kompetensi

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

X	X	X	.	X	X	0	0	.	0	0	0	.	0	0
(1)				(2)		(3)			(4)				(5)	

Sektor/Bidang Lapangan Usaha: Untuk sektor (1) mengacu sebagaimana dalam Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI), diisi dengan singkatan 3 huruf kapital dari nama sektor/bidang lapangan usaha. Sub Sektor/Sub Bidang Lapangan Usaha : Untuk Sub Sektor/Sub Bidang Lapangan Usaha (2) mengacu sebagaimana dalam Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI), diisi dengan singkatan 2 huruf kapital dari Sub Sektor/Sub Bidang.

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

01 : Kode kelompok kompetensi umum (*general*)

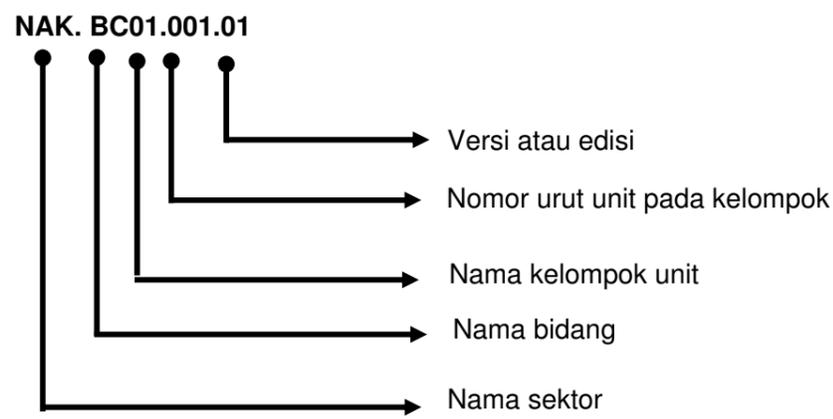
02 : Kode kelompok kompetensi inti (*functional*)

03 : Kode kelompok kompetensi khusus (*specific*)

04 : Kode kelompok kompetensi pilihan (*optional*)

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 disusun dari yang terendah ke yang tertinggi, 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 pekerjaan yang paling mudah ke jenis pekerjaan yang lebih kompleks. Dengan demikian, semakin besar nomor urut, maka semakin tinggi pengetahuan dan tanggung jawab yang dibutuhkan dalam unit kompetensi. Versi unit kompetensi : Diisi dengan 2 digit angka, mulai dari angka 01, 02 dan seterusnya. Versi ini merupakan nomor urut

penyusunan/penetapan standar kompetensi. Dengan demikian, kodifikasi unit kompetensi sektor Peternakan untuk bidang *Butcher* yang digunakan adalah:



Penjelasan:

- NAK : Sektor Peternakan
- BC : *Butcher*
- 01 : Kelompok kompetensi umum
- 001 : Nomor urut unit kompetensi
- 01 : Versi ke-1

2. Judul Unit Kompetensi

Judul unit kompetensi merupakan fungsi tugas/pekerjaan yang akan dilakukan, dan dinyatakan sebagai suatu unit kompetensi yang menggambarkan sebagian atau keseluruhan standar kompetensi. Judul unit biasanya menggunakan kalimat aktif yang diawali dengan kata kerja aktif yang terukur.

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

3. Deskripsi Unit Kompetensi

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

- Nomor urut unit pada kelompok
- Versi atau edisi
- Nama bidang
- Nama kelompok unit
- Nama sektor

4. Elemen Kompetensi

Elemen kompetensi merupakan bagian kecil dari unit kompetensi yang mengidentifikasi tugas-tugas yang harus dikerjakan untuk mencapai unit kompetensi tersebut. Elemen kompetensi ditulis menggunakan kalimat aktif dan untuk setiap unit kompetensi dapat terdiri dari 2 sampai 5 elemen kompetensi. Kandungan elemen kompetensi dari setiap judul unit kompetensi dapat terdiri atas semua dan atau sebagian dari unsur: "merencanakan, menyiapkan, melaksanakan, mengevaluasi dan melaporkan".

5. Kriteria Unjuk Kerja

Kriteria unjuk kerja merupakan bentuk pernyataan menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan kompetensi di setiap elemen kompetensi. Kriteria unjuk kerja harus mencerminkan aktifitas yang menggambarkan 3 aspek yang terdiri dari unsur-unsur pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja. Untuk setiap elemen kompetensi dapat terdiri 2 sampai dengan 5 kriteria unjuk kerja dan dirumuskan dalam kalimat terukur dengan bentuk pasif. Pemilihan kosa kata dalam menulis kalimat kriteria unjuk kerja harus memperhatikan keterukuran aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja, yang ditulis dengan memperhatikan level Taksonomi Bloom, serta 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 dapat menjelaskan:

- a. Konteks 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 yang harus dipenuhi untuk melaksanakan unit kompetensi.
- d. Peraturan-peraturan yang diperlukan sebagai dasar atau acuan dalam melaksanakan tugas untuk memenuhi persyaratan kompetensi.

7. Panduan Penilaian

Panduan penilaian 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 penugasan 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 tes tertulis, wawancara, demonstrasi, praktek di tempat kerja dan menggunakan alat simulator, serta situasi yang disyaratkan untuk terlaksananya kompetensi kerja.
- 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 mengenali sikap kerja untuk mendukung tercapainya kriteria unjuk kerja pada unit kompetensi tertentu.

8. Kompetensi Kunci

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 kriteria kompetensi kunci, sebagai berikut :

- a. Mengumpulkan, menganalisa, mengorganisasikan informasi;
- b. Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide;
- c. Merencanakan dan mengorganisasikan aktivitas/kegiatan;
- d. Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok;
- e. Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis
- f. Memecahkan masalah;
- g. Menggunakan teknologi.

Masing-masing kompetensi kunci tersebut memiliki tiga kategori, yaitu (1) Tingkat 1 (Melakukan Kegiatan), (2) Tingkat 2 (Mengelola Kegiatan), dan (3) Tingkat 3 (Mengevaluasi dan Memodifikasi Proses). Tabel gradasi kompetensi kunci disajikan pada Tabel 1. Untuk memastikan bahwa kompetensi kunci terintegrasi dalam kegiatan pelatihan kerja dan penilaian peserta pelatihan ataupun peserta uji kompetensi, dapat ditanyakan tentang hal-hal di bawah ini, dengan pertanyaan bagaimana, apa, dengan siapa dan mengapa. Pertanyaan-pertanyaan tersebut antara lain:

- a. Bagaimanakah informasi-informasi yang dikumpulkan, dianalisis dan diorganisasikan?
- b. Apakah ide-ide/gagasan dan informasi yang dikomunikasikan?
- c. Apakah kegiatan-kegiatan yang direncanakan dan diorganisasikan?
- d. Siapakah orang-orang atau kelompok yang diajak bekerja sama?
- e. Bagaimanakah proses ide dan proses teknik matematika yang digunakan?

- f. Apakah permasalahan yang harus diselesaikan?
g. Apakah teknologi dan peralatan serta bahan yang digunakan?

Tabel 1. Gradasi (Tingkatan) Kompetensi Kunci

Kompetensi Kunci	TINGKAT 1 “Melakukan Kegiatan”	TINGKAT 2 “Mengelola Kegiatan”	TINGKAT 3 “Mengevaluasi dan Memodifikasi Proses”
1. Mengumpulkan, menganalisis dan mengorganisasikan informasi	Mengikuti pedoman yang ada dan merekam dari satu sumber informasi	Mengakses dan merekam lebih dari satu sumber informasi	Meneliti dan menyaring lebih dari satu sumber dan mengevaluasi kualitas informasi
2. Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	Menerapkan bentuk komunikasi untuk mengantisipasi konteks komunikasi sesuai jenis dan gaya berkomunikasi	Menerapkan gagasan informasi dengan memilih gaya yang paling sesuai	Memilih model dan bentuk yang sesuai dan memperbaiki dan mengevaluasi jenis komunikasi dari berbagai macam jenis dan gaya cara berkomunikasi
3. Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	Bekerja di bawah pengawasan atau supervisi	Mengkoordinasikan dan mengatur proses pekerjaan dan menetapkan prioritas kerja	Menggabungkan strategi, rencana, pengaturan, tujuan dan prioritas kerja.
4. Bekerjasama dengan orang lain & kelompok	Melaksanakan kegiatan-kegiatan yang sudah dipahami/aktivitas rutin	Melaksanakan kegiatan dan membantu merumuskan tujuan	Bekerjasama untuk menyelesaikan kegiatan-kegiatan yang bersifat kompleks
5. Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	Melaksanakan tugas-tugas yang sederhana dan telah ditetapkan	Memilih gagasan dan teknik bekerja yang tepat untuk menyelesaikan tugas-tugas yang kompleks	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas yang lebih kompleks dengan menggunakan teknik dan matematis
6. Memecahkan masalah	Memecahkan masalah untuk tugas rutin di bawah pengawasan/ supervisi	Memecahkan masalah untuk tugas rutin secara mandiri berdasarkan pedoman/ panduan	Memecahkan masalah yang kompleks dengan menggunakan pendekatan metoda yang sistematis
7. Menggunakan teknologi	Menggunakan teknologi untuk membuat barang dan jasa yang sifatnya berulang-ulang pada tingkat dasar di bawah pengawasan/ supervisi	Menggunakan teknologi untuk mengkonstruksi, mengorganisasikan atau membuat produk barang atau jasa berdasarkan desain	Menggunakan teknologi untuk membuat desain/merancang, menggabungkan, memodifikasi dan mengembangkan produk barang atau jasa

9. Pengelompokan Unit Kompetensi

Pengelompokan unit kompetensi dalam standar kompetensi suatu bidang keahlian/pekerjaan dapat dibagi menjadi 3 kelompok, yaitu: Kelompok Kompetensi Umum/dasar, Inti dan Khusus/Spesialisasi.

A. Kelompok Kompetensi Umum/Dasar

Kelompok Kompetensi Umum mencakup unit-unit kompetensi yang berlaku dan dibutuhkan pada hampir semua sub bidang keahlian/pekerjaan.

B. Kelompok Kompetensi Inti

Kelompok Kompetensi Inti mencakup unit-unit kompetensi yang berlaku dan dibutuhkan untuk mengerjakan tugas-tugas inti pada suatu bidang keahlian/pekerjaan tertentu dan merupakan unit-unit yang wajib (*compulsory*) dari sub bidang keahlian/pekerjaan dimaksud dengan tingkat pengetahuan dan keterampilan spesifik.

C. Kelompok Kompetensi Khusus/Spesialisasi

Kelompok kompetensi khusus mencakup unit-unit kompetensi yang dapat ditambahkan ke dalam sub bidang keahlian/pekerjaan tertentu yang memerlukan kekhususan/spesialisasi dan memerlukan kemampuan analisis yang mendalam dan terstruktur. Unit-unit ini sebagai pelengkap dan bersifat pilihan untuk mengerjakan tugas-tugas spesifik pada sektor, sub sektor atau bidang keahlian/pekerjaan tertentu.

F. Peta Fungsi *Butcher*

Tugas dan fungsi *Butcher* adalah mengelola kegiatan dalam rangka memberikan pelayanan prima yang berkelanjutan. Berdasarkan tugas dan fungsinya, ruang lingkup pekerjaan *Butcher*, terdiri atas : (1) Pengembangan diri dan interaksi sosial, (2) Penanganan Karkas dan Pemrosesan Daging. Secara garis besar, peta fungsi *Butcher* disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Peta Fungsi *Butcher*

Bidang Kerja Utama	Fungsi Kunci	Fungsi Utama	Fungsi Dasar
<i>Butcher</i>	Pengembangan Diri dan Interaksi Sosial	Pengembangan Diri	1. Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
			2. Menerapkan Keamanan dan Jaminan Mutu Produk
			3. Menerapkan Higiene Sanitasi
			4. Mengorganisasikan Pekerjaan
		Pengembangan Interaksi Sosial	5. Melakukan Komunikasi Efektif
			6. Membangun Jejaring Kerja

Bidang Kerja Utama	Fungsi Kunci	Fungsi Utama	Fungsi Dasar
<i>Butcher</i>	Penanganan Karkas dan Pemrosesan Daging	Penanganan Pasca Pemotongan Hewan	1. Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
			2. Mengenali Anatomi Tubuh Ternak
			3. Memisahkan Bagian di luar Karkas
		Pelaksanaan Pemotongan Karkas dan Pemilahan Daging	4. Membelah Karkas
			5. Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
			6. Memilah Daging Sesuai dengan Kegunaannya
			7. Mengemas Produk
		Pengelolaan dan Penanganan Produk	1. Mengatur Ketersediaan Produk
			2. Melakukan Penyimpanan Produk
			3. Mengurangi Wastage
			4. Memotong Daging
			5. <i>Display</i> Produk
			6. Membuat Nilai Tambah Produk
			7. Melakukan Monitoring dan Supervisi
		Mengoperasikan Alat	1. Mengoperasikan <i>Brisketsaw</i>
			2. Mengoperasikan <i>Leg Cutter</i>
			3. Mengoperasikan <i>Hide Puller</i>
			4. Mengoperasikan <i>Chainsaw</i>
			5. Mengoperasikan <i>Bandsaw</i>
			6. Mengoperasikan <i>Mincer</i>
7. Mengoperasikan <i>Slicer</i>			
8. Mengoperasikan <i>Tenderizer</i>			
9. Mengoperasikan <i>Vacum Pack</i>			
Proses Pengolahan Daging	1. Membuat Sosis		
	2. Membuat Burger		
	3. Membuat Bakso		
	4. Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasinan		
	5. Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasapan		

Dalam buku ini SKKNI yang disusun khusus diperuntukan bagi kompetensi kerja *Butcher*.

G. Kelompok Kerja

Kelompok Kerja Penyusunan SKKNI *Butcher* antara lain: Komite SKKNI, Panitia Teknis dan Tim Penyusun. Susunan keanggotaan masing-masing tim adalah sebagaimana tercantum pada Tabel 3.

Tabel 3. Susunan Keanggotaan Komite SKKNI dan Tim Penyusun RSKKNI *Butcher*

No	Nama	Jabatan di Instansi	Jabatan dalam Tim	Ket
I. Komite SKKNI				
1.	Ir. Heri Suliyanto, MBA	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Pengarah	
2.	Ir. Indratmo, M.Sc	Kepala Bidang Standardisasi dan Sertifikasi Profesi	Ketua	
3.	Dra. Rosari, HA, M.Pd	Kepala Sub Bidang Standardisasi	Sekretaris	
4.	drh. Pudjiatmoko, PhD	Sekretaris Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan	Narasumber	
5.	Ir. Fauzi Luthan	Direktur Kesehatan Hewan	Anggota	
6.	Drs. Bayu Priantoko, M.Pd	Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi	Anggota	
7.	Drs. Dharma Setiawan, M.Si	Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi	Anggota	
II. Tim Penyusun				
1.	Ir. Indratmo, M.Sc	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Ketua	
2.	Dra. Rosari H. A., M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Sekretaris	
3.	Drh. Arief Wicaksono, M.Si	Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan	Anggota	
4.	Rebecca Ong	Lembaga Sertifikasi <i>Butcher</i>	Anggota	
5.	Lidia Kasihlahi S. Simanon	Lembaga Sertifikasi <i>Butcher</i>	Anggota	
6.	Ir. Thomas Sembiring	Lembaga Sertifikasi <i>Butcher</i>	Anggota	
7.	Dr. Ir. Ismulhadi, M.Si	STPP Malang	Anggota	
8.	Wahyuningsih, S.St, MP	STPP Bogor	Anggota	
9.	Muhammad Guntur	Lembaga Sertifikasi <i>Butcher</i>	Anggota	
10.	Jimmi RH Sinaga, S.Pt	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan sertifikasi profesi pertanian	Anggota	

Prakonvensi RSKKNI Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) dilaksanakan pada tanggal 20 s.d 22 Oktober 2011 di Batam yang dihadiri oleh 47 orang peserta terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut : Kementerian Pertanian, Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi, Badan Nasional Sertifikasi Profesi, Perguruan Tinggi, Pakar, user dan *stakeholder*. Daftar peserta prakonvensi seperti tertera pada Tabel 4.

Tabel 4. Peserta Prakonvensi RSKKNI Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*)

No	Nama	Asal Instansi
1.	Drh. Achmad Junaidi, MMA	Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner
2.	Ir. Indratmo, M.Sc	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
3.	Andi M. Najib, SH, MH.	Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
4.	Adhi Djayapratama	Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
5.	Dr. Ir. Slamet R Gadas, MFR	Badan Nasional Sertifikasi Profesi
6.	Rebecca Ong	LSP <i>Butcher</i>
7.	Lidya Kasihlahi S. Simanon	LSP <i>Butcher</i>
8.	Ir. Thomas Sembiring	Assosiasi Pengusaha Importir Daging Indonesia
9.	M. Guntur, SSos, MM	PT. Lotte Mart
10.	Dr. Ir. Ismulhadi, MSi	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Malang
11.	Wahyuningsih, SSt, MP	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor
12.	Jimmi RH Sinaga, SPt	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian
13.	Dr. Drh. Maya Purwanti, MS	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor
14.	Dr. Drh. Supriyanto, MP	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang
15.	Wayan Gede Suci	Direktur Operasional PT. Lotte Shopping Indonesia
16.	Anang Kristanto	Direktur Komersial PT. Lotte Shopping Indonesia
17.	Deni Sujana	PT. Lotte Shopping Indonesia
18.	Drh. Widarto	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner
19.	Yos Marseliano	PT. Carrefour
20.	Halim Wahyudi	PT. Carrefour
21.	Agus Sumarno	PT.Hypermart
22.	Aris	PT.Lion Superindo
23.	Ferdis	PT.Kemchicks
24.	Donny Kushardan	PT.Indoguna Meatshop
25.	Salimin	PT.Kemchicks Kemang
26.	Chef Vindex Tengker	Hotel The Dharmawangsa
27.	Michael Jantzen	PT. Soejasch Bali
28.	Andriadi Winaga	PT.Sumber Prima Anugerah Abadi
29.	Gunawan	PT.Kibif
30.	Endah Cahyanti	PT.Kibif
31.	Endro	PT.Elders
32.	Zaenuddin	PT.Dharmajaya
33.	Iwan Cahyadi	PT.Karnadi
34.	Ir. Sismijati, M.Ed	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
35.	Dra. Naniek Suryaningsih, MPS	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
36.	Dra. Rosari H A, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
37.	Dra. S A Nurwahidah	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian

No	Nama	Asal Instansi
38.	Drs. Dede Nung. AK, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
39.	Lesti Nadia, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
40.	Febi Andana Permanasari, SP, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
41.	Lena Puspa Aswara, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
42.	Dra. Enok Pangasih, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
43.	Sri Tunjung P, SE	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
44.	Kuswandi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
45.	Catur Nurhayati	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
46.	Ronih, SE	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
47.	Achmad	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian

Konvensi RSKKNI Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) dilaksanakan pada tanggal 2 s.d 3 Desember 2011 di Yogyakarta yang dihadiri oleh 55 orang peserta terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut : Kementerian Pertanian, Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi, Badan Nasional Sertifikasi Profesi, Perguruan Tinggi, Pakar, user dan *stakeholder*. Daftar peserta konvensi seperti tertera pada Tabel 5.

Tabel 5. Peserta Konvensi RSKKNI Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*)

No	Nama	Asal Instansi
1.	Dr. Ir. Edi Abdurachman, MS.,M.Sc	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
2.	Ir. Indratmo, M.Sc	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
3.	Adhi Djayapratama	Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
4.	Rizal Yamin	Badan Nasional Sertifikasi Profesi
5.	Rebecca Ong	LSP <i>Butcher</i>
6.	Lidya Kasihlahi S. Simanon	LSP <i>Butcher</i>
7.	Ir. Thomas Sembiring	Asosiasi Pengusaha Importir Daging Indonesia
8.	M. Guntur, SSos, MM	PT. Lotte Mart
9.	Dr. Ir. Ismulhadi, MSi	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Malang
10.	Arif Wicaksono	Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan
11.	Wahyuningsih, SSt, MP	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor
12.	Jimmi RH Sinaga, SPt	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian
13.	Dr. Drh. Maya Purwanti, MS	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor
14.	I Made Witara	Ica Yogya-Jateng
15.	Drh. Widarto	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner
16.	Yanto Budidarma	Butcher

No	Nama	Asal Instansi
17.	Jaka L	Grand Quality Hotel
18.	Dodik Prakoso	RS-JIH
19.	Trioso Purnawarman	Fakultas Kedokteran Hewan-IPB
20.	Vebi Chandra	Western Diamond International Restoran-Solo
21.	Hermawan P	AMPTA
22.	Nahjudi Priyanto	AMPTA
23.	R. Adang Wahyudi	AMPTA
24.	Halim Wahyudi	PT. Carrefour
25.	Agus Sumarno	PT.Hypermart
26.	Aris	PT.Lion Superindo
27.	Mirza Saiful	PT. Lion Superindo
28.	Ferdis	PT.Kemchicks
29.	Donny Kushardan	PT.Indoguna Meatshop
30.	Salimin	PT.Kemchicks Kemang
31.	Andriadi Winaga	PT.Sumber Prima Anugerah Abadi
32.	Iwan Tjahjadi	PT.Sumber Prima Anugerah Abadi
33.	Wawan	PT.Sumber Prima Anugerah Abadi
34.	Lucky Suherman	The Plaza Kitchen
35.	Henri Syamsul	Lokananta Terrace Resto
36.	Gunawan	PT.Kibif
37.	Surya Dharma Hutagaol	PT.Kibif
38.	Zaenuddin	PT.Dharmajaya
39.	Jonet R	PT.Dharmajaya
40.	Dina Muradiningrum	PT. Lotte Mart
41.	Ratna Yulawati	PT. Lotte Mart
42.	Aris Kurniawan	PT Santosa Agrindo
43.	Dra. Naniek Suryaningsih, MPS	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
44.	Dra. Rosari H A, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
45.	Dra. S A Nurwahidah	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
46.	Drs. Dede Nung. AK, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
47.	Lesti Nadia, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
48.	Febi Andana Permanasari, SP, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
49.	Lena Puspa Aswara, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
50.	Winarmi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
51.	Heri Suherman	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
52.	Kuswandi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
53.	Suheni AN, S.Sos	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
54.	Rahmat Saputra	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
55.	Agus Sumarno	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)
BUTCHER

A. Pemaketan Unit Kompetensi

Kompetensi *Butcher* merupakan satu kesatuan antara pengetahuan, keterampilan dan sikap yang berwujud tindakan cerdas dan penuh tanggung jawab dalam melaksanakan tugas sebagai *Butcher*. Berdasarkan definisi tersebut, pengelompokan unit-unit kompetensi dibagi ke dalam 3 kelompok, yaitu Kelompok Kompetensi Umum/Dasar, Kelompok Kompetensi Inti dan kelompok kompetensi khusus/pilihan.

a. Kelompok Kompetensi Umum/Dasar

Kelompok Kompetensi Umum/Dasar mencakup unit-unit kompetensi yang berlaku dan dibutuhkan pada jabatan *Butcher*. Unit kompetensi kelompok umum/dasar meliputi: (1) Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja, (2) Menerapkan Jaminan Keamanan Mutu Produk (3) Menerapkan Higiene Sanitasi, (4) Mengorganisasikan Pekerjaan, (5) Melakukan Komunikasi Efektif, dan (6) Membangun Jejaring Kerja .

b. Kelompok Kompetensi Inti

Kelompok Kompetensi Inti mencakup unit-unit kompetensi yang berlaku dan dibutuhkan untuk mengerjakan tugas-tugas inti, dan merupakan unit-unit yang wajib (*compulsory*) untuk bidang *Butcher*. Unit kompetensi inti antara lain: (1) Mengoperasikan berbagai Jenis Pisau, (2) Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak, (3) Memisahkan Bagian di Luar Karkas, (4) Membelah Karkas, (5) Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya, (6) Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya, (7) Mengemas Produk, (8) Mengatur Ketersediaan Produk, (9) Melakukan Penyimpanan Produk, (10) Mengurangi *Wastage*, (11) Memotong Daging, (12) *Display* Produk, (13) Membuat Nilai Tambah Produk, dan (14) Melakukan Monitoring dan Supervisi

c. Kelompok Kompetensi khusus/spesialisasi

Kelompok kompetensi khusus/spesialisasi mencakup unit unit-unit kompetensi yang bersifat spesifik sesuai dengan tempat kerja *Butcher*. Unit kompetensi khusus/spesialisasi *Butcher* meliputi : (1) Mengoperasikan *Brisketsaw*, (2) Mengoperasikan *Leg Cutter*, (3) Mengoperasikan *Hide Puller* , (4) Mengoperasikan *Bandsaw*, (5) Mengoperasikan *Chainsaw*, (6) Mengoperasikan *Mincer*, (7) Mengoperasikan *Slicer*, (8) Mengoperasikan *Tenderizer*, (9) Mengoperasikan *Vacum Pack*, (10) Membuat Sosis, (11) Membuat Burger, (12) Membuat Bakso, (13) Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasinan dan (14) Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasapan

Pada masing-masing jenjang jabatan *Butcher* memiliki kegiatan dan tanggung jawab yang berbeda. Pembagian level profesi *Butcher* ditentukan berdasarkan kompleksitas (kerumitan) pekerjaan, kewenangan dan rentang kendali manajemen dari kompetensi yang dipersyaratkan.

Berdasarkan peta fungsi, jabatan *Butcher* diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) level yaitu Junior, Senior, Master. Masing-masing level mempunyai keterampilan dengan kompetensi berbeda yang sifatnya berjenjang dan harus lulus uji kompetensi pada level sebelumnya

Identifikasi kompetensi *Butcher* untuk kompetensi umum/dasar dan kompetensi inti pada masing-masing level disajikan pada Tabel 5 dan Tabel 6.

Tabel 5. Identifikasi Kompetensi Umum dan Inti pada masing-masing Level Butcher

NO	JUDUL UNIT KOMPETENSI	level		
		Junior	Senior	Master
1.	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja	*	*	*
2.	Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk	*	*	*
3.	Menerapkan Higiene Sanitasi	*	*	*
4.	Mengorganisasikan Pekerjaan	*	*	*
5.	Melakukan Komunikasi Efektif	*	*	*
6.	Membangun Jejaring Kerja	*	*	*
7.	Mengoperasikan berbagai Jenis Pisau	*	*	*
8.	Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak	-	*	*
9.	Memisahkan Bagian di Luar Karkas	-	*	*
10.	Membelah Karkas	-	*	*
11.	Memisahkan Daging Sesuai dengan Spesifikasinya	-	*	*
12.	Memilah Daging Sesuai dengan Kegunaannya	-	*	*
13.	Mengemas Produk	*	*	*
14.	Mengatur Ketersediaan Produk	-	-	*
15.	Melakukan Penyimpanan Produk	*	*	*
16.	Mengurangi <i>Wastage</i>	*	*	*
17.	Memotong Daging	*	*	*
18.	<i>Display</i> Produk	*	*	*
19.	Membuat Nilai Tambah Produk	-	*	*
20.	Melakukan Monitoring dan Supervisi	-	-	*

Keterangan * : Unit kompetensi yang harus diujikan
 - : Unit kompetensi yang tidak perlu diujikan

Tabel 6. Identifikasi Kompetensi Pilihan pada Masing-masing Level *Butcher*

No	Judul Unit	Keterangan
1	Mengoperasikan <i>Brisketsaw</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Level Junior harus menguasai minimal 2 unit kompetensi mengoperasikan alat dan 1 unit kompetensi pengolahan daging ➤ Level Senior harus menguasai minimal 4 unit kompetensi mengoperasikan alat dan 2 unit kompetensi pengolahan daging ➤ Khusus Master <i>Butcher</i> harus menguasai seluruh unit kompetensi pilihan
2	Mengoperasikan <i>Leg Cutter</i>	
3	Mengoperasikan <i>Hide Puller</i>	
4	Mengoperasikan <i>Chainsaw</i>	
5	Mengoperasikan <i>Bandsaw</i>	
6	Mengoperasikan <i>Mincer</i>	
7	Mengoperasikan <i>Slicer</i>	
8	Mengoperasikan <i>Tenderizer</i>	
9	Mengoperasikan <i>Vacum Pack</i>	
10	Membuat Sosis	
11	Membuat Burger	
12	Membuat Bakso	
13	Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasinan	
14	Mengawetkan Daging dengan cara Pengasapan	

1. Paket Unit Kompetensi SKKNI *Butcher*

Berdasarkan identifikasi kompetensi *Butcher* masing-masing level, paket SKKNI *Butcher* disajikan sebagai berikut :

a. Paket Unit Kompetensi *Butcher* level Junior

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
UNIT KOMPETENSI UMUM		
1	NAK.BC01.001.01	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
2	NAK.BC01.002.01	Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
3	NAK.BC01.003.01	Menerapkan Higiene Sanitasi
4	NAK.BC01.004.01	Mengorganisasikan Pekerjaan
5	NAK.BC01.005.01	Melakukan Komunikasi Efektif
6	NAK.BC01.006.01	Membangun Jejaring Kerja
UNIT KOMPETENSI INTI		
1	NAK.BC02.001.01	Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
2	NAK.BC02.007.01	Mengemas Produk
3	NAK.BC02.009.01	Melakukan Penyimpanan Produk
4	NAK.BC02.010.01	Mengurangi <i>Wastage</i>
5	NAK.BC02.011.01	Memotong Daging
6	NAK.BC02.012.01	<i>Display</i> Produk
UNIT KOMPETENSI PILIHAN		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Level Junior harus menguasai minimal 2 unit kompetensi mengoperasikan alat dan 1 unit kompetensi pengolahan daging 		

b. Paket Unit Kompetensi *Butcher* level Senior

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
UNIT KOMPETENSI UMUM		
1	NAK.BC01.001.01	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
2	NAK.BC01.002.01	Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
3	NAK.BC01.003.01	Menerapkan Higiene Sanitasi
4	NAK.BC01.004.01	Mengorganisasikan Pekerjaan
5	NAK.BC01.005.01	Melakukan Komunikasi Efektif
6	NAK.BC01.006.01	Membangun Jejaring Kerja
UNIT KOMPETENSI INTI		
1	NAK.BC02.001.01	Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
2	NAK.BC02.002.01	Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
3	NAK.BC02.003.01	Memisahkan Bagian di Luar Karkas
4	NAK.BC02.004.01	Membelah Karkas
5	NAK.BC02.006.01	Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
6	NAK.BC02.007.01	Mengemas Produk
7	NAK.BC02.009.01	Melakukan Penyimpanan Produk
8	NAK.BC02.010.01	Mengurangi <i>Wastage</i>
9	NAK.BC02.011.01	Memotong Daging
10	NAK.BC02.012.01	<i>Display</i> Produk
11	NAK.BC02.013.01	Membuat Nilai Tambah Produk
UNIT KOMPETENSI PILIHAN		
➤ Level Senior harus menguasai minimal 4 unit kompetensi mengoperasikan alat dan 2 unit kompetensi pengolahan daging		

c. Paket Unit Kompetensi *Butcher* level Master

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
UNIT KOMPETENSI UMUM		
1	NAK.BC01.001.01	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
2	NAK.BC01.002.01	Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
3	NAK.BC01.003.01	Menerapkan Higiene Sanitasi
4	NAK.BC01.004.01	Mengorganisasikan Pekerjaan
5	NAK.BC01.005.01	Melakukan Komunikasi Efektif
6	NAK.BC01.006.01	Membangun Jejaring Kerja
UNIT KOMPETENSI INTI		
1	NAK.BC02.001.01	Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
2	NAK.BC02.002.01	Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
3	NAK.BC02.003.01	Memisahkan Bagian di Luar Karkas
4	NAK.BC02.004.01	Membelah Karkas
5	NAK.BC02.005.01	Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya

6	NAK.BC02.006.01	Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
7	NAK.BC02.007.01	Mengemas Produk
8	NAK.BC02.008.01	Mengatur Ketersediaan Produk
9	NAK.BC02.009.01	Melakukan Penyimpanan Produk
10	NAK.BC02.010.01	Mengurangi <i>Wastage</i>
11	NAK.BC02.011.01	Memotong Daging
12	NAK.BC02.012.01	<i>Display</i> Produk
13	NAK.BC02.013.01	Membuat Nilai Tambah Produk
14	NAK.BC02.014.01	Melakukan Monitoring dan Supervisi
UNIT KOMPETENSI PILIHAN		
Khusus Master <i>Butcher</i> harus menguasai seluruh unit kompetensi mengoperasikan alat dan unit kompetensi pengolahan daging		

B. DAFTAR UNIT KOMPETENSI

Berdasarkan Kodifikasi dan Identifikasi Kompetensi Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*), daftar unit kompetensi disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Daftar Unit Kompetensi Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*)

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
UNIT KOMPETENSI UMUM		
1	NAK.BC01.001.01	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
2	NAK.BC01.002.01	Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
3	NAK.BC01.003.01	Menerapkan Higiene Sanitasi
4	NAK.BC01.004.01	Mengorganisasikan Pekerjaan
5	NAK.BC01.005.01	Melakukan Komunikasi Efektif
6	NAK.BC01.006.01	Membangun Jejaring Kerja
UNIT KOMPETENSI INTI		
1	NAK.BC02.001.01	Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
2	NAK.BC02.002.01	Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
3	NAK.BC02.003.01	Memisahkan Bagian di Luar Karkas
4	NAK.BC02.004.01	Membelah Karkas
5	NAK.BC02.005.01	Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
6	NAK.BC02.006.01	Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
7	NAK.BC02.007.01	Mengemas Produk
8	NAK.BC02.008.01	Mengatur Ketersediaan Produk
9	NAK.BC02.009.01	Melakukan Penyimpanan Produk
10	NAK.BC02.010.01	Mengurangi <i>Wastage</i>
11	NAK.BC02.011.01	Memotong Daging
12	NAK.BC02.012.01	<i>Display</i> Produk
13	NAK.BC02.013.01	Membuat Nilai Tambah Produk
14	NAK.BC02.014.01	Melakukan Monitoring dan Supervisi

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
UNIT KOMPETENSI KHUSUS/PILIHAN		
1.	NAK.BC03.001.01	Mengoperasikan <i>Brisketsaw</i>
2.	NAK.BC03.002.01	Mengoperasikan <i>Leg Cutter</i>
3.	NAK.BC03.003.01	Mengoperasikan <i>Hide Puller</i>
4.	NAK.BC03.004.01	Mengoperasikan <i>Chainsaw</i>
5.	NAK.BC03.005.01	Mengoperasikan <i>Bandsaw</i>
6.	NAK.BC03.006.01	Mengoperasikan <i>Mincer</i>
7.	NAK.BC03.007.01	Mengoperasikan <i>Slicer</i>
8.	NAK.BC03.008.01	Mengoperasikan <i>Tenderizer</i>
9.	NAK.BC03.009.01	Mengoperasikan <i>Vacum Pack</i>
10.	NAK.BC03.010.01	Membuat Sosis
11.	NAK.BC03.011.01	Membuat Burger
12.	NAK.BC03.012.01	Membuat Bakso
13.	NAK.BC03.013.01	Mengawetan Daging dengan Cara Pengasinan
14.	NAK.BC03.014.01	Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasapan

C. UNIT KOMPETENSI UMUM

- KODE UNIT** : NAK.BC01.001.01
JUDUL UNIT : Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja di lingkungan kerja

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi risiko kerja, lingkungan kerja, material berbahaya, dan bahaya lain di lokasi kerja	1.1 Bahaya di area kerja diidentifikasi . 1.2 Material berbahaya dan bahaya lain pada lokasi kerja diidentifikasi secara tepat. 1.3 Material berbahaya dan bahaya lain yang berdampak pada diri sendiri dan pekerja lain diamankan
2. Mempersiapkan cara kerja aman	2.1. Perlengkapan kerja dan material diidentifikasi. 2.2. Perlengkapan kerja dan material, serta cara kerja yang aman dipilih sesuai Prosedur Operasional Baku/SOP.
3. Menerapkan cara kerja aman dan prosedur darurat	3.1. Perlengkapan kerja dan material digunakan sesuai spesifikasi manufaktur dan standar kerja. 3.2. Pekerjaan dilakukan dengan cara aman sesuai Prosedur Operasional Baku/SOP. 3.3. Area dan perlengkapan kerja dibersihkan untuk mencegah dan melindungi diri sendiri dan orang lain dari kecelakaan serta memenuhi tuntutan lingkungan. 3.4. Prosedur kerja darurat berkaitan dengan kecelakaan dan kondisi darurat lainnya diidentifikasi. 3.5. Prosedur kerja darurat dilaksanakan sesuai kondisi daruratnya.
4. Menerapkan kesehatan kerja	4.1. Pengetahuan tentang kebersihan diri dijelaskan dengan benar 4.2. Prosedur kesehatan kerja dilaksanakan sesuai dengan Prosedur Operasional Baku/SOP

BATASAN VARIABEL

- Konteks penilaian
Unit kompetensi ini berlaku untuk menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja di lingkungan kerja *Butcher* .
- Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - Alat komunikasi
 - Perlengkapan P3K
 - Perlengkapan kerja

- 2.4. Alat pelindung diri (baju kerja, sepatu boot, masker, *gloves*, *apron*, *hair net*, *helm*, topi, *ear plug*, kacamata)
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1. Mengidentifikasi risiko kerja, ~~dan~~ lingkungan kerja, material berbahaya, dan bahaya lain di lokasi kerja
 - 3.2. Mempersiapkan cara kerja aman
 - 3.3. Menerapkan cara kerja aman dan prosedur darurat
 - 3.4. Menerapkan kesehatan kerja
4. Peraturan perundangan yang diperlukan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 4.2. Peraturan Menteri Tenaga Kerja Nomor Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 2.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 2.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 2.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 2.4. Penentuan standar penilaian.
 - 2.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 2.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :

2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, portofolio, tes tulis dan lisan
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1. Prosedur pertolongan pertama pada kecelakaan
 - 3.2. Bahaya, risiko dan prosedur keselamatan di tempat kerja
 - 3.3. Prosedur tanggap darurat dan evakuasi
 - 3.4. Kesehatan masyarakat veteriner

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Merencanakan dan mengatur pekerjaan
 - 4.2. Melakukan komunikasi efektif
 - 4.3. Membaca simbol
 - 4.4. Mengidentifikasi kerusakan alat dan material

5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketepatan menginterpretasikan dan mengaplikasikan informasi, standar dan spesifikasi.
 - 5.2. Ketepatan memilih perlengkapan kerja.
 - 5.3. Ketepatan penanganan kecelakaan kerja.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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 : NAK.BC01.002.01
JUDUL UNIT : Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan jaminan keamanan dan mutu produk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi elemen standar	1.1 Standar sistem mutu yang dipersyaratkan diidentifikasi 1.2 Elemen standar sistem mutu yang berlaku dan relevan diidentifikasi sesuai dengan ketentuan dan kebutuhan
2. Menerapkan jaminan keamanan produk	2.1 Elemen standar sistem jaminan keamanan produk dilaksanakan sesuai dengan Prosedur Operasional Baku/SOP 2.2 Rekaman data penerapan jaminan keamanan produk didokumentasikan. 2.3 Hasil dokumentasi dilaporkan kepada penanggungjawab
3. Menerapkan jaminan mutu produk	3.1. Elemen standar dilaksanakan sesuai dengan standar sistem mutu 3.2. Rekaman data penerapan jaminan mutu didokumentasikan. 3.3. Hasil dokumentasi dilaporkan kepada penanggungjawab

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menganalisa data, mengidentifikasi tindakan koreksi, memonitor dan mengevaluasi keefektifan setiap perubahan yang berkaitan dengan pengembangan rencana HACCP.
- 1.2 Pekerjaan dilakukan sesuai persyaratan peraturan yang berlaku, penggunaan alat yang digunakan dalam pengembangan dan penerapan rencana HACCP di sektor industri makanan (daging).

2. Perlengkapan yang dibutuhkan

- 2.1 Alat pelindung diri (baju kerja, sepatu boot, masker, *gloves*, *apron*, *hair net*, *helm*, topi, *ear plug*, kacamata)
- 2.2 Alat pengujian mutu (pH meter, Termometer, dan Hygrometer)
- 2.3 *Log book* dan formulir hasil

3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Mengidentifikasi elemen standar
 - 3.2 Menerapkan jaminan keamanan produk
 - 3.3 Menerapkan jaminan mutu produk

4. Peraturan perundang-undangan yang diperlukan :
 - 4.1 Undang-Undang Nomor. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Usaha Penanganan Daging (*Meat Cutting Plan*)
 - 4.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pematangan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 4.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi
 - 4.5 Standar Internasional tentang Produksi Daging yang Sehat dan Aman Dikonsumsi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian

 - 1.2. Untuk Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

NAK.BC01.001.01 : Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja

 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait:
 - 1.3.1. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.3.2. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
 - 1.3.3. NAK.BC02.003.01: Memisahkan Bagian di Luar Karkas
 - 1.3.4. NAK.BC02.004.01: Membelah Karkas
 - 1.3.5. NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
 - 1.3.6. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.3.7. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.3.8. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
 - 1.3.9. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk

- 1.3.10. NAK.BC02.010.01: Mengurangi *Wastage*
- 1.3.11. NAK.BC02.011.01: Memotong Daging
- 1.3.12. NAK.BC02.012.01: *Display* Produk
- 1.3.13. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
- 1.3.14. NAK.BC02.014.01: Melakukan Monitoring dan Supervisi
- 1.3.15. NAK.BC03.001.01: Mengoperasikan *Brisketsaw*
- 1.3.16. NAK.BC03.002.01: Mengoperasikan *Leg Cutter*
- 1.3.17. NAK.BC03.003.01: Mengoperasikan *Hide Puller*
- 1.3.18. NAK.BC03.004.01: Mengoperasikan *Chainsaw*
- 1.3.19. NAK.BC03.005.01: Mengoperasikan *Bandsaw*
- 1.3.20. NAK.BC03.006.01: Mengoperasikan *Mincer*
- 1.3.21. NAK.BC03.007.01: Mengoperasikan *Slicer*
- 1.3.22. NAK.BC03.008.01: Mengoperasikan *Tenderizer*
- 1.3.23. NAK.BC03.009.01: Mengoperasikan *Vacum Pack*
- 1.3.24. NAK.BC03.010.01: Membuat Sosis
- 1.3.25. NAK.BC03.011.01: Membuat Burger
- 1.3.26. NAK.BC03.012.01: Membuat Bakso
- 1.3.27. NAK.BC03.013.01: Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasinan
- 1.3.28. NAK.BC03.014.01: Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasapan

2. Kondisi Pengujian

- 2.1 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
- 2.2 Metode Penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Sistem jaminan keamanan pangan
- 3.2 Proses Produksi
- 3.3 Bahaya keamanan biologi, fisik dan kimia
- 3.4 Analisis risiko
- 3.5 Alat pengujian mutu

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 4.1. Membuat diagram alir analisis bahaya
- 4.2. Menerapkan HACCP
- 4.3. Membaca instruksi kerja
- 4.4. Menentukan ketidaksesuaian minor dan mayor
- 4.5. Mengembangkan tindakan koreksi
- 4.6. Menggunakan alat teknik peningkatan mutu

5. Aspek Kritis
 - 5.1. Kecermatan mengawasi proses produksi
 - 5.2. Ketepatan menentukan titik kritis pengendalian
 - 5.3. Ketepatan menentukan bahaya biologi, fisik, dan kimia
 - 5.4. Ketepatan menggunakan simbol diagram alir
 - 5.5. Ketepatan menggunakan alat pengujian mutu

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	2
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	1

KODE UNIT : **NAK.BC01.003.01**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Higiene Sanitasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan tindakan **Higiene sanitasi**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi standar Higiene sanitasi	1.1 Standar Higiene sanitasi dijelaskan dengan benar. 1.2 Aspek-aspek Higiene sanitasi diidentifikasi
2. Melakukan tindakan Higiene sanitasi	2.1 Tempat, alat dan bahan disiapkan sesuai standar 2.2 Prosedur dan tata cara pelaksanaan <i>Butchering</i> dilakukan sesuai standar Higiene sanitasi

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk menerapkan tindakan Higiene sanitasi untuk petugas, peralatan, lingkungan dan produk
 - 1.2. Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua hewan ruminansia dan babi.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. *Dryer, Wiper, Sapu, sikat, kain pembersih.*
 - 2.2. Sabun (padat, bubuk, dan cair), pembersih *food grade* dan tissue.
 - 2.3. Alat pelindung diri (baju kerja, sepatu boot, masker, *gloves, apron, hair net, helm, topi, ear plug, kaca mata*)
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1. Mengidentifikasi standar Higiene sanitasi
 - 3.2. Melakukan tindakan Higiene sanitasi
4. Peraturan perundangan yang diperlukan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.3. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

- 4.6. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pematangan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
- 4.7. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 tentang Sertifikasi, Kontrol Veteriner pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan
- 4.8. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian

1.1 Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

- 1.1.1 Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
- 1.1.2 Penyiapan alat dan bahan penilaian.
- 1.1.3 Penyusunan kriteria penilaian.
- 1.1.4 Penentuan standar penilaian.
- 1.1.5 Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
- 1.1.6 Pelaporan hasil pengujian.

1.2 Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

1.3 Unit kompetensi yang terkait :

- 1.3.1. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
- 1.3.2. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
- 1.3.3. NAK.BC02.003.01: Memisahkan Bagian di Luar Karkas
- 1.3.4. NAK.BC02.004.01: Membelah Karkas
- 1.3.5. NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
- 1.3.6. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
- 1.3.7. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
- 1.3.8. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
- 1.3.9. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
- 1.3.10. NAK.BC02.010.01: Mengurangi Wastage
- 1.3.11. NAK.BC02.011.01: Memotong Daging
- 1.3.12. NAK.BC02.012.01: *Display* Produk
- 1.3.13. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
- 1.3.14. NAK.BC02.014.01: Melakukan Monitoring dan Supervisi
- 1.3.15. NAK.BC03.001.01: Mengoperasikan *Brisketsaw*
- 1.3.16. NAK.BC03.002.01: Mengoperasikan *Leg Cutter*
- 1.3.17. NAK.BC03.003.01: Mengoperasikan *Hide Puller*
- 1.3.18. NAK.BC03.004.01: Mengoperasikan *Chainsaw*
- 1.3.19. NAK.BC03.005.01: Mengoperasikan *Bandsaw*
- 1.3.20. NAK.BC03.006.01: Mengoperasikan *Mincer*
- 1.3.21. NAK.BC03.007.01: Mengoperasikan *Slicer*

- 1.3.22. NAK.BC03.008.01: Mengoperasikan *Tenderizer*
- 1.3.23. NAK.BC03.009.01: Mengoperasikan *Vacum Pack*
- 1.3.24. NAK.BC03.010.01: Membuat Sosis
- 1.3.25. NAK.BC03.011.01: Membuat Burger
- 1.3.26. NAK.BC03.012.01: Membuat Bakso
- 1.3.27. NAK.BC03.013.01: Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasinan
- 1.3.28. NAK.BC03.014.01: Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasapan

2. Kondisi Pengujian

- 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
- 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 3.1 Sistem jaminan keamanan pangan
- 3.2 Higiene dan sanitasi

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 4.1. Tata cara mencuci tangan
- 4.2. Menggunakan alat
- 4.3. Mencampur sanitizer
- 4.4. Tata cara pembersihan alat

5. Aspek kritis:

- 5.1. Ketepatan menerapkan Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP)
- 5.2. Ketepatan menetapkan komposisi bahan

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : NAK.BC01.004.01
JUDUL UNIT : Mengorganisasikan Pekerjaan
DISKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengorganisasikan pekerjaan sebagai *Butcher*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi pekerjaan	1.1 Tugas pokok dan fungsi divisi <i>Butcher</i> dijelaskan dengan benar 1.2 Pekerjaan sebagai <i>Butcher</i> diidentifikasi berdasarkan tugas pokok dan fungsinya
2. Mengkoordinasikan pekerjaan	2.1 Tugas dikoordinasikan dengan pihak terkait . 2.2 Hubungan kerja antar bagian dilaksanakan sesuai ketentuan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel
Unit ini berlaku untuk uji kompetensi pengembangan diri dalam mengorganisasikan pekerjaan *Butcher*
2. Perlengkapan yang dibutuhkan
 - 2.1. Alat tulis.
 - 2.2. Alat komunikasi
 - 2.3. Alat pengangkut
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan
 - 3.1. Mengidentifikasi pekerjaan
 - 3.2. Mengkoordinasikan pekerjaan
4. Peraturan - peraturan yang diperlukan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut :
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

- 1.2. Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

- 1.3. Unit kompetensi yang terkait
- 1.2.1. NAK.BC01.001.01 : Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
- 1.2.2. NAK.BC01.005.01 : Melakukan Komunikasi Efektif
2. Kondisi Pengujian
- 3.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
- 3.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, portofolio, tes tulis dan lisan
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
- 3.1. Budaya kerja.
- 3.2. Teori kepemimpinan.
- 3.3. Perilaku organisasi.
- 3.4. Manajemen SDM
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- 4.1. Keterampilan manajerial.
- 4.2. Keterampilan memotivasi.
- 4.3. Keterampilan memfasilitasi.
- 4.4. Keterampilan berkomunikasi.
5. Aspek kritis :
- Ketepatan mengidentifikasi pekerjaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa, dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir kegiatan	3
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** : NAK.BC01.005.01
JUDUL UNIT : Melakukan Komunikasi Efektif
DISKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melakukan komunikasi efektif.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik komunikasi	1.1 Karakteristik komunikasi diidentifikasi. 1.2 Faktor yang mempengaruhi komunikasi diidentifikasi
2. Mengidentifikasi sasaran, karakter, dan budaya komunikan	2.1 Sasaran komunikan diidentifikasi. 2.2 Budaya dan karakter komunikan dikenali dengan baik dan benar
3. Melakukan komunikasi	3.1 Komunikasi antara komunikator dan komunikan dilakukan dengan pesan yang jelas. 3.2 Komunikasi dilakukan dengan metode yang benar. 3.3 Komunikasi dilakukan dengan sikap yang baik.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel :
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk uji kompetensi pengembangan diri *Butcher*
 - 1.2 Unit ini berlaku untuk *Butcher* dalam melakukan komunikasi efektif
2. Perlengkapan yang dibutuhkan
 - 2.1 Alat tulis dan dokumentasi
 - 2.2 Alat komunikasi
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan
 - 3.1. Mengidentifikasi karakteristik komunikasi
 - 3.2. Mengidentifikasi sasaran, karakter, dan budaya komunikan
 - 3.3. Melakukan komunikasi
4. Peraturan-peraturan yang diperlukan :

Undang-Undang Nomor 14 tahun 2008 tentang Keterbukaan Informasi Publik

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.

1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.

1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

1.2. Unit kompetensi yang dikuasai sebagai prasyarat:

1.2.1. NAK.BC01.001.01 : Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan

1.2.2. NAK.BC01.004.01 : Mengorganisasikan Pekerjaan.

1.3. Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya

2. Kondisi Pengujian

2. 1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang ditetapkan

2. 2. Metode penilaian dapat dilakukan dengan cara wawancara, simulasi dan tes tulis

3. Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

3.1. Psikologi Sosial.

3.2. Sosiologi.

3.3. Pengetahuan umum tentang bahasa.

3.4. Kaidah-kaidah dalam berbahasa.

3.5. Teknik komunikasi inter personal dan antarpersonal

4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

4.1. Melakukan komunikasi dengan bahasa yang baik dan benar.

4.2. Menerapkan etika dalam berkomunikasi.

4.3. Membuat alat bantu komunikasi

5. Aspek kritis:

5.1 Ketepatan dalam menerapkan metode komunikasi.

5.2 Kejelasan dalam menyampaikan pesan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa, dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir 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 : NAK.BC01.006.01
JUDUL UNIT : Membangun Jejaring Kerja
DISKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam membangun jejaring kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi aspek jejaring kerja	1.1. Aspek yang diperlukan dan mempengaruhi jejaring kerja diidentifikasi. 1.2. Manfaat jejaring kerja diidentifikasi untuk kepentingan bersama dengan mitra
2. Membangun jejaring kerja dengan mitra	2.1. Tahapan pembentukan jejaring kerja direncanakan sesuai kesepakatan. 2.2. Jejaring kerja dibangun sesuai rencana

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel :
Unit ini berlaku untuk uji kompetensi interaksi sosial *Butcher* dalam membangun jejaring kerja
2. Perlengkapan yang dibutuhkan
 - 2.1 Alat tulis dan dokumentasi
 - 2.2 Alat komunikasi
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan
 - 3.1. Mengidentifikasi aspek jejaring kerja
 - 3.2. Membangun jejaring kerja dengan mitra
4. Peraturan-peraturan yang diperlukan :

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

- 1.2. Unit kompetensi yang dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.TR01.001.01 : Menerapkan Keselamatan Kerja dan Kesehatan Kerja Serta Lingkungan
 - 1.2.2. NAK.TR01.002.01 : Mengorganisasikan Pekerjaan.

1.3. Unit kompetensi terkait

2. Kondisi Pengujian
 2. 1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 2. 2. Metode penilaian dapat dilakukan dengan cara wawancara, simulasi dan tes tulis
3. Pengetahuan yang dibutuhkan:
 - 3.1. Komunikasi
 - 3.2. Pemahaman tentang jejaring kerja.
 - 3.3. Memahami kebutuhan organisasi atau kelompok.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Berkomunikasi dan mengutarakan gagasan
 - 4.2. Kemampuan membangun kepercayaan di antara anggota yang membentuk
5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketepatan mengidentifikasi aspek jejaring kerja
 - 5.2. Kejelasan dalam menyampaikan pesan

KOMPETENSI KUNCI

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

D. UNIT KOMPETENSI INTI

- KODE UNIT** : **NAK.BC02.001.01**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan berbagai jenis pisau.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pisau	1.1 Jenis pisau diidentifikasi sesuai peruntukannya. 1.2 Pisau dibersihkan dan disanitasi 1.3 Penajaman pisau dilakukan dengan benar
2. Menggunakan pisau	2.1 Prosedur penggunaan pisau dijelaskan dengan tepat 2.2 Pisau digunakan sesuai peruntukannya
3. Merawat pisau	3.1 Pisau dibersihkan dan disanitasi 3.2 Permasalahan operasional pisau dijelaskan dengan benar 3.3 Perawatan pisau dilakukan sesuai standar

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan pisau yang meliputi penyiapan, penggunaan, dan perawatan alat
 - Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual pisau dan keamanan, serta keselamatan pekerja.
- Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - Alat pelindung diri (baju kerja, masker, gloves, apron, kaca mata)
 - Pisau (*boning, trimming, cutting, slicing, saw blade, cutter, dan chopper*)
 - Crystal/ sharpener, stone sharpener, gurinda*
 - Minyak nabati, air
 - Sanitizer*
 - Alat Tulis
- Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - Menyiapkan pisau
 - Menggunakan pisau
 - Merawat pisau

4. Peraturan perundangan yang diperlukan :
Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.3. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.003.01: Memisahkan Bagian-Bagian di Luar Karkas
 - 1.3.2. NAK.BC02.004.01: Membelah Potongan Karkas
 - 1.3.3. NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging Sesuai dengan Spesifikasinya
 - 1.3.4. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging Sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.3.5. NAK.BC02.010.01: Mengurangi *Wastage*
 - 1.3.6. NAK.BC02.011.01: Memotong Daging
 - 1.3.7. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Jenis dan kualitas pisau

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Menggunakan Pisau
 - 4.2. Mengasah pisau

5. Aspek kritis penilaian :
 - 5.1. Ketepatan mengasah pisau
 - 5.2. Ketepatan mengidentifikasi kondisi pisau

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **NAK.BC02.002.01**
JUDUL UNIT : **Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengenali anatomi tubuh ternak

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi bagian tubuh ternak	1.1 Bagian tubuh ternak dijelaskan dengan benar 1.2 Bagian karkas diidentifikasi dengan tepat
2. Mengidentifikasi struktur anatomi karkas	2.1 Struktur anatomi karkas dijelaskan dengan benar 2.2 Anatomi karkas diidentifikasi sesuai dengan topografinya

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi bagian tubuh ternak dan mengidentifikasi struktur anatomi karkas sehingga mampu melakukan tugas pekerjaan dalam mengidentifikasi anatomi tubuh ternak
 - 1.2. Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.
2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat peraga
 - 2.2. Alat tulis
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan:
 - 3.1. Mengidentifikasi bagian tubuh ternak
 - 3.2. Mengidentifikasi struktur anatomi karkas
4. Peraturan perundangan yang terkait :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Usaha Penanganan Daging (*meat cutting plan*)
 - 4.3. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 4.4. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian

1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

- 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
- 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
- 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
- 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
- 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
- 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

-

1.3. Unit kompetensi yang terkait :

- 1.3.1. NAK.BC02.004.01 : Membelah Potongan Karkas
- 1.3.2. NAK.BC02.005.01 : Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
- 1.3.3. NAK.BC02.006.01 : Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
- 1.3.4. NAK.BC02.011.01 : Memotong Daging

2. Kondisi Pengujian

2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan

2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Anatomi karkas

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Mengidentifikasi topografi karkas

5. Aspek kritis penilaian :

- 5.1. Ketepatan menentukan struktur anatomi ~~etet~~ karkas
- 5.2. Ketepatan mengidentifikasi topografi karkas

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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 : **NAK.BC02.003.01**
JUDUL UNIT : **Memisahkan Bagian Tubuh Ternak di Luar Karkas**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memisahkan bagian tubuh ternak di luar karkas

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pemotongan	1.1 Jenis alat potong disiapkan sesuai peruntukannya 1.2 Kegunaan alat dijelaskan dengan benar 1.3 Prosedur penggunaan alat potong dijelaskan dengan benar
2. Memotong bagian tubuh ternak di luar karkas	2.1 Bagian tubuh ternak yang akan dipotong diidentifikasi 2.2 Bagian tubuh ternak di luar karkas dipisahkan sesuai prosedur 2.3 Jeroan diproses sesuai prosedur

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk memisahkan bagian tubuh ternak di luar karkas sehingga diperoleh bagian karkas sesuai standar yang ditentukan.
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar kesejahteraan hewan yang berlaku.
 - 1.3. Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.

2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju kerja, sepatu boot, masker, *gloves, apron, hair net, helmet, topi, ear plug, kacamata*)
 - 2.2. Alat dan mesin potong

3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1. Menyiapkan proses pemotongan
 - 3.2. Memotong bagian tubuh ternak di luar karkas

4. Peraturan perundangan yang diperlukan :
 - 4.1. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Usaha Penanganan Daging (*Meat Cutting Plan*)
 - 4.2. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 4.3. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas Dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan, Kesehatan dan Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.005.01 : Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
 - 1.3.2. NAK.BC02.006.01 : Memilah Daging sesuai Kegunaannya
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1. Alat dan mesin
 - 3.2. Anatomi dan topografi karkas
4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Mengoperasikan alat dan mesin
5. Aspek kritis penilaian :
 - 5.1. Ketepatan memilih dan menggunakan alat
 - 5.2. Ketepatan memisahkan bagian tubuh ternak di luar karkas

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
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	1
7	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : **NAK.BC02.004.01**
JUDUL UNIT : **Membelah Karkas**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membelah karkas

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pembelahan	1.1 Jenis alat dan mesin pembelah karkas disiapkan sesuai peruntukannya 1.2 Kegunaan alat dijelaskan dengan benar 1.3 Prosedur pembelahan karkas dijelaskan dengan benar
2. Memotong bagian karkas	2.1 Batas belahan karkas ditentukan dengan tepat 2.2 Memisahkan bagian karkas sesuai standar

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memisahkan setengah dan seperempat dari bagian-bagian karkas sesuai standar
 - 1.2 Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.
2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1 Alat pelindung diri (baju kerja, sepatu boot, masker, *gloves*, *apron*, *hair net*, *helm*, topi, *ear plug*, kacamata)
 - 2.2 Alat dan mesin potong
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan proses pembelahan
 - 3.2 Memotong bagian karkas
4. Peraturan perundang-undang yang diperlukan :
 - 4.1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Usaha Penanganan Daging (*Meat Cutting Plan*)
 - 4.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 4.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1 Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2 Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan, Kesehatan dan Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
 - 1.3 Unit kompetensi yang terkait :
 - 2.2.1. NAK.BC02.005.01 : Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
 - 2.2.2. NAK.BC02.006.01 : Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1. Alat dan mesin
 - 3.2. Anatomi Karkas
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1 Mengoperasikan alat dan mesin
 - 4.2 Menentukan batas potongan
5. Aspek kritis :
 - 5.1 Ketepatan memilih dan menggunakan alat potong
 - 5.2 Ketepatan menentukan batas potongan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
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	1
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : NAK.BC02.005.01
JUDUL UNIT : Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memisahkan daging sesuai dengan spesifikasinya

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pemisahan daging	1.1 Jenis alat potong disiapkan sesuai peruntukannya 1.2 Kegunaan alat dijelaskan dengan benar 1.3 Prosedur penggunaan alat potong dijelaskan dengan benar
2. Memisahkan daging	2.1 Batas pemisahan ditentukan berdasarkan anatomi tubuh hewan 2.2 Daging dipisahkan sesuai spesifikasinya

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 2.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk memisahkan daging sesuai dengan spesifikasinya
 - 2.2. Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1 Alat pelindung diri (baju kerja, sepatu boot, masker, *gloves*, *apron*, *hair net*, *helm*, topi, kacamata)
 - 2.2 Alat dan mesin potong
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan proses pemisahan daging
 - 3.2 Memisahkan daging
4. Peraturan perundangan yang diperlukan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Usaha Penanganan Daging (*Meat Cutting Plan*)
 - 4.3. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pematangan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 4.4. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.006.01 : Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.3.2. NAK.BC02.010.01 : Mengurangi Wastage
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2 Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1 Alat dan mesin potong
 - 3.2 Anatomi Tubuh Hewan
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1 Mengoperasikan alat dan mesin
 - 4.2 Memotong daging
5. Aspek kritis :

Ketepatan batas pemotongan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
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 : **NAK.BC02.006.01**
JUDUL UNIT : **Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memilah daging sesuai dengan kegunaannya

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pemilahan	1.1 Prosedur pemilahan dijelaskan dengan benar 1.2 Jenis alat dan mesin potong disiapkan sesuai dengan petunjuk penggunaannya 1.3 Daging yang akan dipilah disiapkan sesuai dengan kegunaannya
2. Memilah daging	2.1 Jenis potongan diidentifikasi sesuai peruntukannya 2.2 Batas pemilahan daging ditentukan dengan tepat 2.3 Daging dipilah sesuai prosedur

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk uji kompetensi memilah daging sesuai dengan kegunaannya.
 - 1.2. Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1 Alat pelindung diri (baju, topi/*hairnet*, sepatu, masker, sarung tangan stainless, *glove*, *apron*)
 - 2.2 Alat dan mesin potong
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1. Menyiapkan proses pemilahan
 - 3.2. Memilah daging
4. Peraturan perundangan yang diperlukan:
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Usaha Penanganan Daging (*Meat Cutting Plan*)
 - 4.3. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pematangan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 4.4. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1 Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1 Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2 Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3 Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4 Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5 Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6 Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2 Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
 - 1.2.7. NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging Sesuai dengan Spesifikasinya
 - 1.3 Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1 NAK.BC02.010.01 : Mengurangi *Wastage*
 - 1.3.2 NAK.BC02.013.01 : Membuat Nilai Tambah Produk
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1. Alat dan mesin
 - 3.2. Anatomi karkas
 - 3.3. Kualitas daging
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1 Mengoperasikan alat dan mesin
 - 4.2 Menentukan batas potongan

5. Aspek kritis:
- 5.1. Ketepatan penggunaan alat dan mesin potong
 - 5.2. Ketepatan batas potongan
 - 5.3. Ketepatan menentukan kualitas daging

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
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	1
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : NAK.BC02.007.01
JUDUL UNIT : Mengemas Produk
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengemas produk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengemasan	1.1 Alat dan bahan pengemasan disiapkan sesuai tempat produksi 1.2 Mesin pengemas diperiksa sesuai prosedur 1.3 Uji coba mesin pengemas dilakukan dengan benar
2. Melakukan pengemasan	2.1 Alat dan bahan diperiksa sesuai dengan persyaratan higienes sanitasi 2.2 Daging yang akan dikemas disiapkan menurut spesifikasinya 2.3 Daging dikemas sesuai prosedur 2.4 Daging yang sudah dikemas diberi label sesuai spesifikasi produknya

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengemas produk
 - 1.2. Unit kompetensi *Butcher* semua hewan ruminansia dan babi .

2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, topi/*hairnet*, *appron*, sepatu, masker, *gloves*)
 - 2.2. Label timbangan, tinta label
 - 2.3. Alat dan mesin timbang
 - 2.4. Mesin pengemas

3. Tugas-tugas yang harus dilakukan:
 - 3.1. Menyiapkan pengemasan
 - 3.2. Melakukan pengemasan

4. Peraturan perundangan yang diperlukan :
 - 4.1 Undang Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.2 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.3 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 4.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan pangan
 - 4.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging Serta Hasil Ikutannya
 - 4.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian

1.1 Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

- 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
- 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
- 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
- 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
- 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
- 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

1.2 Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

- 1.2.1 NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
- 1.2.2 NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan Mutu Produk
- 1.2.3 NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
- 1.2.4 NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan

1.3 Unit kompetensi yang terkait :

- 1.3.1. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
- 1.3.2. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
- 1.3.3. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk

2. Kondisi pengujian

- 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
- 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 3.1 Alat dan mesin
- 3.2 Keamanan daging
- 3.3 Pengemasan

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

- 4.1. Mengoperasikan alat dan mesin
- 4.2. Mengenali potongan daging yang dikemas

5. Aspek kritis:

- 5.1. Ketepatan menerapkan higienis sanitasi
- 5.2. Ketelitian memberi label

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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	3

KODE UNIT : **NAK.BC02.008.01**
JUDUL UNIT : **Mengatur Ketersediaan Produk**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengatur ketersediaan produk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengevaluasi kebutuhan produk	1.1 Data ketersediaan produk diinventarisasi 1.2 Data ketersediaan produk dianalisis 1.3 Data hasil analisis ditabulasi sesuai dengan format yang ditentukan 1.4 Penanganan produk yang berlebih/produk yang mendekati kadaluarsa dilakukan dengan baik dan benar 1.5 Perencanaan pemesanan produk dibuat dengan tepat.
2. Melakukan pemesanan produk	2.1 Spesifikasi (kualitas, umur, segar/beku, kuantitas) produk pesanan dibuat sesuai kebutuhan 2.2 Pemasok produk diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan 2.3 Produk dipesan sesuai dengan kesepakatan yang telah dibuat

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk menjaga/mengawasi persediaan produk daging berdasarkan kualitas produk daging, kerusakan daging di tempat penyimpanan dan sistem pembuangan untuk produk daging yang telah rusak atau kadaluarsa.
 - 1.2. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengatur ketersediaan produk
 - 1.3. Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, jaket, *helmet*, sepatu, masker, *gloves*)
 - 2.2. Alat tulis
 - 2.3. Alat angkut
 - 2.4. Tempat penyimpanan
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Mengevaluasi kebutuhan produk
 - 3.2 Melakukan pemesanan produk
4. Peraturan - peraturan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2. Undang Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan

- 4.3. Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 4.4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- 4.5. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pematangan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
- 4.6. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian

1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

- 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
- 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
- 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
- 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
- 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
- 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

- 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan Kerja
- 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
- 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
- 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
- 1.2.5. NAK.BC01.006.01: Membangun Jejaring Kerja

1.3. Unit kompetensi yang terkait :

- 1.3.1 NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
- 1.3.2 NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
- 1.3.3 NAK.BC02.010.01: Mengurangi Wastage

2. Kondisi Pengujian

- 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
- 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 3.1 Alat dan mesin
- 3.2 Teknologi dan penanganan daging
- 3.3 *Inventory system*
- 3.4 Spesifikasi daging

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Mentabulasi data
 - 4.2. Menghitung

5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketepatan mengidentifikasi produk sebelum habis masa berlaku
 - 5.2. Ketepatan mengidentifikasi jenis kebutuhan
 - 5.3. Ketepatan menghitung jumlah kebutuhan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **NAK.BC02.009.01**
JUDUL UNIT : **Melakukan Penyimpanan Produk**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan penyimpanan produk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima Persediaan Produk	1.1 Alat penerimaan produk dan tempat penyimpanan disiapkan dengan baik dan benar 1.2 Produk daging yang diterima diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi, jumlah dan tanggal kemasan yang tertera dalam label dan dalam kondisi baik. 1.3 Kegiatan penerimaan produk didokumentasikan sesuai dengan Prosedur Operasional Baku/SOP
2. Menyimpan Produk	2.1 Teknik penyimpanan daging dijelaskan dengan baik dengan benar 2.2 Produk ditangani sesuai dengan standar yang ditetapkan 2.3 Ruang penyimpanan dibersihkan sesuai dengan Prosedur Operasional Baku/SOP dan keamanan, serta kesehatan kerja 2.4 Produk daging disimpan sesuai dengan instruksi kerja dan keamanan kesehatan yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan penyimpanan produk daging dengan tepat dan benar, dengan memperhatikan tata cara penyimpanan, dan temperatur yang disarankan. Memahami keterangan yang tercantum dalam label produk (kode, tanggal). Mengetahui teknik penyimpanan agar tidak terjadi kontaminasi yang diakibatkan dari produk atau bahan pengemas produk.
 - 1.2. Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan penyimpanan produk.
 - 1.3. Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi .
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, sepatu, masker, *gloves*, jaket dengan penutup kepala, *helmet*)
 - 2.2. Alat tulis
 - 2.3. Alat angkut
 - 2.4. Alat penyimpanan
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan:
 - 3.1 Menerima Persediaan Produk
 - 3.2 Menyimpan Produk

4. Peraturan-peraturan yang diperlukan:
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2. Undang Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.3. Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 4.4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.5. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 4.6. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1 Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2 Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3 Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4 Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5 Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6 Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1 NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan Kerja
 - 1.2.2 NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3 NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4 NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.008.01 : Mengatur Ketersediaan Produk
 - 1.3.2. NAK.BC02.010.01 : Mengurangi *Wastage*
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1 Alat dan mesin
 - 3.2 Tata cara penyimpanan produk dan daging
 - 3.3 Suhu/temperatur

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Menyimpan produk
 - 4.2. Mengatur suhu penyimpanan

5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketepatan pengaturan suhu
 - 5.2. Ketepatan menerapkan *higiene* dan sanitasi

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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 : NAK.BC02.010.01
JUDUL UNIT : Mengurangi *Wastage*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengurangi *wastage*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa produk	1.1 Indikator kemasan dan proses penyimpanan daging dijelaskan dengan tepat. 1.2 Daging yang dikemas diidentifikasi
2. Menangani <i>wastage</i>	2.1 <i>Wastage</i> dipilah sesuai produk olahan yang diinginkan 2.2 Peralatan yang digunakan disiapkan sesuai dengan prosedur 2.3 <i>Wastage</i> yang akan diproses diperlakukan sesuai prosedur 2.4 Daging potongan yang masih layak, diolah lebih lanjut

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengurangi *wastage*
 - 1.2. Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi .
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, topi, *hairnet*, apron, sepatu, masker, *gloves*)
 - 2.2. Alat tulis
 - 2.3. Form check list
 - 2.4. *Absorbant paper*
 - 2.5. Pisau
 - 2.6. *Mincer*
 - 2.7. Alat pengasah
 - 2.8. *Cuttingboard*
 - 2.9. Timbangan
 - 2.10. Alat pengemasan
3. Tugas - tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Memeriksa produk
 - 3.2 Menangani *wastage*
4. Peraturan peraturan yang diperlukan yang terkait :
 - 4.1 Undang-Undang Nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2 Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan

- 4.3 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 4.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- 4.5 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 4.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pematangan Hewan Potong dan Penanganan Daging Serta Hasil Ikutannya
- 4.7 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1 Prosedur penilaian melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1 Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2 Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3 Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4 Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5 Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6 Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2 Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.1.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.1.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.1.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.1.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.1.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.1.6. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.1.7. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.3 Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.3. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
 - 1.3.4. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
 - 1.3.5. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
 - 1.3.6. NAK.BC02.014.01: Melakukan Monitoring dan Supervisi
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1 Alat dan mesin
 - 3.2 Keamanan daging
 - 3.3 Pelabelan

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Mengoperasikan alat dan mesin
 - 4.2. Memotong daging

5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketepatan menerapkan *higienis sanitasi*
 - 5.2. Ketepatan mengidentifikasi daging

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	3
3	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	3
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 : **NAK.BC02.011.01**
JUDUL UNIT : **Memotong Daging**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memotong daging

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pemotongan	1.1 Prosedur pemotongan dijelaskan dengan benar 1.2 Jenis alat dan mesin potong disiapkan dengan tepat 1.3 Daging yang akan dipotong disiapkan sesuai dengan spesifikasinya
2. Memotong daging	2.1 Jenis potongan diidentifikasi sesuai peruntukannya 2.2 Batas pemotongan daging ditentukan dengan tepat 2.3 Daging dipotong sesuai prosedur

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memotong daging.
 - 1.2 Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi .
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju seragam, *apron*, *hairnet/topi*, sepatu, masker, sarung tangan *stainless*, *gloves*)
 - 2.2. *Bandsaw*, pisau, *slicer*, cristal, batu asahan, *cutting board*, timbangan, *wrapping film*, wadah produk.
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan proses pemotongan
 - 3.2 Memotong daging
4. Peraturan peraturan yang diperlukan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 4.6. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging Serta Hasil Ikutannya
 - 4.7. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
 - 1.2.7. NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
 - 1.2.8. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
 - 1.3.2. NAK.BC02.010.01: Mengurangi *Wastage*
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1. Anatomi Karkas
 - 3.2. Keamanan daging
 - 3.3. Spesifikasi daging
 - 3.4. Alat dan mesin potong
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Mengoperasikan alat
 - 4.2. Mengasah pisau

5. Aspek kritis:
- 5.1 Ketepatan ukuran potongan
 - 5.2 Kecepatan waktu memotong

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : NAK.BC02.012.01
JUDUL UNIT : *Display Produk*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk *display* produk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan penataan produk	1.1 Peta <i>display (planogram)</i> disiapkan sesuai prosedur 1.2 Data penjualan harian dicatat sesuai dengan prosedur 1.3 Prakiraan kebutuhan produksi ditetapkan berdasarkan data penjualan mingguan 1.4 Mutu dan ketersediaan produk dalam <i>showcase</i> diseleksi sesuai prosedur
2. Memproduksi kebutuhan <i>display</i>	2.1 Daging dipotong sesuai kebutuhan 2.2 Daging baru dikemas dan diberi label 2.3 Daging yang masih layak dikemas ulang
3. Menata produk di <i>showcase/frozen cabinet</i>	3.1 <i>Showcase/frozen cabinet</i> disiapkan sesuai prosedur 3.2 Produk ditata sesuai dengan peta <i>display (planogram)</i> 3.3 <i>Price tag</i> produk dan <i>garnish</i> disiapkan sesuai peruntukannya 3.4 <i>POP (Point of Purchase)</i> disiapkan sesuai dengan produk.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk *display* produk
 - 1.2 Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.

2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, topi/*hairnet*, *apron*, sepatu, masker, *gloves*)
 - 2.2. Alat tulis
 - 2.3. *Form check list*
 - 2.4. *Absorbant paper*
 - 2.5. Pisau
 - 2.6. Alat pengasah
 - 2.7. *Net*, Benang dan jarum
 - 2.8. *Cutting board*
 - 2.9. Timbangan
 - 2.10. Alat pengemasan
 - 2.11. *Price holder*
 - 2.12. Wadah

3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan penataan produk
 - 3.2 Memproduksi kebutuhan *display*
 - 3.3 Menata produk di *showcase/frozen cabinet*

4. Peraturan-peraturan yang diperlukan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.2. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.3. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 4.5. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta hasil ikutannya
 - 4.6. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1 Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

 - 1.2 Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.2.7. NAK.BC02.011.01: Memotong Daging

 - 1.3 Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.2.1. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
 - 1.2.2. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
 - 1.2.3. NAK.BC02.010.01: Mengurangi *Wastage*
 - 1.2.4. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
 - 1.2.5. NAK.BC02.014.01: Melakukan Monitoring dan Supervisi

2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1 Alat dan mesin
 - 3.2 Keamanan pangan
 - 3.3 Pelabelan
 - 3.4 Tata boga

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Mengoperasikan alat dan mesin
 - 4.2. Seni menata daging di *showcase*

5. Aspek kritis:
 - Kerapian penataan produk

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **NAK.BC02.013.01**
JUDUL UNIT : **Membuat Nilai Tambah Produk**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat nilai tambah produk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan baku	1.1 Bahan yang akan digunakan diidentifikasi 1.2 Bahan ditimbang sesuai produk olahan yang akan dihasilkan 1.3 Bahan dicampur dengan tepat 1.4 Bahan yang telah siap diberi label sesuai dengan produk olahan yang akan dipakai
2. Membuat produk olahan	2.1 Daging dipilih sesuai tujuan produk olahan yang diinginkan 2.2 Bahan dicampur sesuai dengan produk olahan yang akan dihasilkan 2.3 Produk olahan diberi label sesuai ketentuan yang berlaku 2.4 Produk hasil olahan disimpan sesuai dengan prosedur

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat nilai tambah produk
 - 1.2. Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua ternak ruminansia dan babi.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (*baju, topi/hairnet, apron, sepatu, masker, gloves*)
 - 2.2. Pisau, *bandsaw, mincer, slicer, tenderiser*
 - 2.3. Label timbangan, tinta label
 - 2.4. Alat dan mesin timbang
 - 2.5. *Net*, Jarum dan benang
 - 2.6. Mesin pengemas.
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan:
 - 3.1 Menyiapkan bahan baku
 - 3.2 Membuat produk olahan
4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan:
 - 4.1 Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.2 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.3 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

- 4.5 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 4.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
- 4.7 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging Sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.3.2. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.3.3. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
 - 1.3.4. NAK.BC02.012.01: *Display* Produk
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1 Bumbu
 - 3.2 Alat dan mesin potong

- 3.3 Keamanan daging
- 3.4 Pelabelan

- 4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Mengoperasikan alat dan mesin
 - 4.2. Membaca resep
 - 4.3. Melakukan penimbangan
 - 4.4. Meracik bumbu
 - 4.5. Memasak

- 5. Aspek kritis:
 - Ketepatan menentukan bahan baku dan bumbu

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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	1
7	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : **NAK.BC02.014.01**
JUDUL UNIT : **Melakukan Monitoring dan Supervisi**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan monitoring dan supervisi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan monitoring	1.1 Laporan hasil pelaksanaan kegiatan diidentifikasi dengan benar 1.2 Instrumen pelaksanaan monitoring disiapkan
2. Mengolah hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan	2.1 Data pelaksanaan kegiatan dikumpulkan 2.2 Data pelaksanaan kegiatan diidentifikasi 2.3 Data yang dikumpulkan dievaluasi 2.4 Rencana tindak lanjut disusun sesuai hasil evaluasi
3. Merumuskan hasil pelaksanaan kegiatan monitoring dan supervisi	3.1 Hasil pelaksanaan didokumentasikan 3.2 Hasil pelaksanaan dirumuskan 3.3 Rekomendasi ditetapkan sesuai permasalahan 3.4 Hasil pelaksanaan kegiatan dilaporkan kepada pihak yang berkepentingan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan monitoring dan supervisi
 - 1.2. Unit kompetensi berlaku untuk *Butcher* semua hewan ruminansia dan babi.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat tulis
 - 2.2. Instrumen evaluasi
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1. Merencanakan monitoring dan supervisi
 - 3.2. Mengolah hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan
 - 3.3. Merumuskan hasil pelaksanaan kegiatan monitoring dan supervisi
4. Peraturan -peraturan yang diperlukan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.2. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

- 4.6. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
- 4.7. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian

1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

- 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
- 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
- 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
- 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
- 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
- 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

- 1.2.1. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
- 1.2.2. NAK.BC02.002.01: Mengidentifikasi Anatomi Tubuh Ternak
- 1.2.3. NAK.BC02.003.01: Memisahkan Bagian di Luar Karkas
- 1.2.4. NAK.BC02.004.01: Membelah Karkas
- 1.2.5. NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
- 1.2.6. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
- 1.2.7. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
- 1.2.8. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
- 1.2.9. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
- 1.2.10. NAK.BC02.010.01: Mengurangi *Wastage*
- 1.2.11. NAK.BC02.011.01: Memotong Daging
- 1.2.12. NAK.BC02.012.01: *Display* Produk
- 1.2.13. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
- 1.2.14. NAK.BC02.014.01: Melakukan Monitoring dan Supervisi
- 1.2.15. NAK.BC03.001.01: Mengoperasikan *Brisketsaw*
- 1.2.16. NAK.BC03.002.01: Mengoperasikan *Leg Cutter*
- 1.2.17. NAK.BC03.003.01: Mengoperasikan *Hide Puller*
- 1.2.18. NAK.BC03.004.01: Mengoperasikan *Chainsaw*
- 1.2.19. NAK.BC03.005.01: Mengoperasikan *Bandsaw*
- 1.2.20. NAK.BC03.006.01: Mengoperasikan *Mincer*
- 1.2.21. NAK.BC03.007.01: Mengoperasikan *Slicer*
- 1.2.22. NAK.BC03.008.01: Mengoperasikan *Tenderizer*
- 1.2.23. NAK.BC03.009.01: Mengoperasikan *Vacum Pack*
- 1.2.24. NAK.BC03.010.01: Membuat Sosis

- 1.2.25. NAK.BC03.011.01: Membuat Burger
- 1.2.26. NAK.BC03.012.01: Membuat Bakso
- 1.2.27. NAK.BC03.013.01: Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasinan
- 1.2.28. NAK.BC03.014.01: Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasapan

1.3. Unit kompetensi yang terkait :

- 2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
- 3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1. Kemampuan manajemen
 - 3.2. Kepemimpinan
 - 3.3. Teknologi Informasi
- 4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Membuat laporan
 - 4.2. Mengoperasikan komputer
 - 4.3. Melakukan Komunikasi
- 5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketelitian menganalisis data
 - 5.2. Ketepatan mengidentifikasi masalah

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	3
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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	1
7	Menggunakan teknologi	3

E. UNIT KOMPETENSI PILIHAN

- KODE UNIT** : NAK.BC03.001.01
JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Brisketsaw*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *brisketsaw*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1 Alat dan bahan disiapkan 1.2 Kelengkapan <i>brisketsaw</i> diidentifikasi dengan benar 1.3 Uji coba <i>brisketsaw</i> dilakukan dengan benar
2. Mengoperasikan alat	2.1 Prosedur penggunaan <i>brisketsaw</i> dijelaskan dengan tepat 2.2 <i>Brisketsaw</i> dioperasikan dengan benar
3. Merawat alat	3.1 <i>Brisketsaw</i> dibersihkan dengan benar 3.2 <i>Brisketsaw</i> ditempatkan sesuai dengan posisi awal 3.3 Permasalahan operasional <i>brisketsaw</i> dijelaskan dengan benar

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *brisketsaw* yang meliputi persiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *brisketsaw* dan keamanan, serta, keselamatan pekerja
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua rumah potong hewan
- Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - Alat pelindung diri (baju kerja, sepatu *boots*, *apron*, *hairnet*, *helmet*, masker, kacamata, sarung tangan stainless)
 - Sanitizer*
 - Air panas
- Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - Menyiapkan alat
 - Mengoperasikan alat
 - Merawat alat

4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan :
Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.003.01: Memisahkan Bagian-Bagian di Luar Karkas
 - 1.3.2. NAK.BC02.004.01: Membelah Potongan Karkas
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
Ketepatan melakukan uji coba alat

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **NAK.BC03.002.01**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan *Leg Cutter***
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *Leg Cutter*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1. Alat dan bahan disiapkan 1.2. Kelengkapan <i>leg cutter</i> diidentifikasi dengan benar 1.3. Uji coba <i>leg cutter</i> dilakukan dengan benar
2. Mengoperasikan alat	2.1. Prosedur penggunaan <i>leg cutter</i> dijelaskan dengan tepat 2.2. <i>Leg cutter</i> dioperasikan dengan benar
3. Merawat alat	3.1. <i>Leg cutter</i> dibersihkan dengan benar 3.2. <i>Leg cutter</i> ditempatkan sesuai dengan posisi awal 3.3. Permasalahan operasional <i>leg cutter</i> dijelaskan dengan benar

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *leg cutter* yang meliputi persiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *leg cutter* dan keamanan, serta, keselamatan pekerja
 - 1.3. Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua rumah potong hewan
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, sepatu, *apron*, *hairnet*, *helmet*, masker)
 - 2.2. Sanitizer
 - 2.3. Air panas
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat
 - 3.2 Mengoperasikan alat
 - 3.3 Merawat alat
4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan :
Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan, Kesehatan dan Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
NAK.BC02.003.01: Memisahkan Bagian di luar karkas
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
Ketepatan melakukan uji coba alat

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : NAK.BC03.003.01
JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Hide Puller*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *hide puller*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1. Kelengkapan <i>hide puller</i> diidentifikasi dengan benar 1.2. Uji coba <i>hide puller</i> dilakukan dengan benar
2. Mengoperasikan alat	2.1. Prosedur penggunaan <i>hide puller</i> dijelaskan dengan tepat 2.2. <i>Hide puller</i> dioperasikan dengan benar
3. Merawat alat	3.1. <i>Hide puller</i> dibersihkan dengan benar 3.2. <i>Hide puller</i> ditempatkan sesuai dengan posisi awal 3.3. Permasalahan operasional <i>hide puller</i> dijelaskan dengan benar

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.2. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *hide puller* yang meliputi penyiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.3. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *hide puller* dan keamanan, serta keselamatan pekerja
 - 1.4. Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua rumah potong hewan
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, *apron*, *hairnet*, *helmet*, sepatu, masker, sarung tangan *stainles*)
 - 2.2. *Sanitizer*
 - 2.3. Pisau
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 4.1. Menyiapkan alat
 - 4.2. Mengoperasikan alat
 - 4.3. Merawat alat
4. Peraturan-peraturan yang dibutuhkan :
Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
NAK.BC02.003.01 : Memisahkan Bagian di Luar Karkas
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketepatan mengatur posisi *hidepuller*
 - 5.2. Penanganan permasalahan *hide puller*

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **NAK.BC03.004.01**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan *Chainsaw***
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *chainsaw*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1. Alat dan bahan disiapkan 1.2. Kelengkapan <i>chainsaw</i> diidentifikasi dengan benar 1.3. Uji coba <i>chainsaw</i> dilakukan dengan benar
2. Mengoperasikan alat	2.1. Prosedur penggunaan <i>chainsaw</i> dijelaskan dengan tepat 2.2. <i>Chainsaw</i> dioperasikan dengan benar
3. Merawat alat	3.1. <i>Chainsaw</i> dibersihkan dengan benar 3.2. <i>Chainsaw</i> ditempatkan sesuai dengan posisi awal 3.3. Permasalahan operasional <i>chainsaw</i> dijelaskan dengan benar

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *chainsaw* yang meliputi penyiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *chainsaw* dan keamanan, serta keselamatan pekerja
 - 1.3. Unit kompetensi ini berlaku untuk *Butcher* semua rumah potong hewan
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, sepatu, *apron*, *hairnet*, *helmet*, masker, kacamata, sarung tangan stainless)
 - 2.2. *Sanitizer*
 - 2.3. Air panas
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat
 - 3.2 Mengoperasikan alat
 - 3.3 Merawat alat
4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan :

Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1 Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2 Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3 Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4 Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5 Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6 Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
NAK.BC02.004.01 : Membelah Karkas
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
Ketepatan melakukan uji coba alat

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : NAK.BC03.005.01
JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Bandsaw*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *bandsaw*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1 Alat dan bahan disiapkan 1.2 Kelengkapan <i>bandsaw</i> diidentifikasi sesuai spesifikasi alat 1.3 Perangkat <i>bandsaw</i> dipasang dengan tepat 1.4 <i>Bandsaw</i> dipastikan kebersihan dan sanitasinya 1.5 Uji coba <i>bandsaw</i> dilakukan sesuai standar
2. Mengoperasikan alat	2.1 Prosedur penggunaan <i>bandsaw</i> dijelaskan dengan tepat 2.2 <i>Bandsaw</i> dioperasikan sesuai prosedur
3. Merawat alat	3.1 Perangkat <i>bandsaw</i> dilepas dari bagian utamanya 3.2 <i>Bandsaw</i> dibersihkan dengan benar dan disanitasi sesuai ketentuan 3.3 Permasalahan operasional <i>bandsaw</i> dijelaskan dengan benar 3.4 Perawatan <i>bandsaw</i> dilakukan secara berkala

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *bandsaw* yang meliputi persiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *bandsaw* mencakup keamanan dan keselamatan pekerja
2. Perlengkapan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, topi, *apron*, sepatu boot, masker, sarung tangan stainless)
 - 2.2. *Sanitizer*
 - 2.3. Alat Tulis
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat
 - 3.2 Mengoperasikan alat
 - 3.3 Merawat alat
4. Peraturan perundangan yang diperlukan :

Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
Ketepatan mengikuti prosedur penggunaan *bandsaw*

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : NAK.BC03.006.01
JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Mincer*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *mincer*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1. Alat dan bahan disiapkan 1.2. Kelengkapan <i>mincer</i> diidentifikasi sesuai spesifikasi alat 1.3. Perangkat <i>mincer</i> dipasang dengan tepat 1.4. <i>Mincer</i> dipastikan kebersihan dan sanitasinya 1.5. Uji coba <i>mincer</i> dilakukan sesuai standar
2. Mengoperasikan alat	2.1. Prosedur penggunaan <i>mincer</i> dijelaskan dengan tepat 2.2. <i>Mincer</i> dioperasikan sesuai prosedur
3. Merawat alat	3.1. Perangkat <i>mincer</i> dilepas dari bagian utamanya 3.2. <i>Mincer</i> dibersihkan dan disanitasi sesuai ketentuan 3.3. Permasalahan operasional <i>mincer</i> dijelaskan dengan benar 3.4. Perawatan <i>mincer</i> dilakukan secara berkala

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *mincer* yang meliputi penyiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *mincer* dan keamanan, keselamatan pekerja
 - 1.3. Unit ini berlaku untuk uji kompetensi *Butcher* selain rumah potong hewan
2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, topi, *apron*, sepatu boot, masker, stik plastik)
 - 2.2. *Sanitizer*
 - 2.3. Alat Tulis
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat
 - 3.2 Mengoperasikan alat
 - 3.3 Merawat alat
4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan
Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
 - 1.3.2. NAK.BC03.009.01: Membuat Burger
 - 1.3.3. NAK.BC03.010.01: Membuat Bakso
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
Ketepatan mengikuti prosedur penggunaan *mincer*

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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	2

KODE UNIT : NAK.BC03.007.01
JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Slicer*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *slicer*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1 Alat dan bahan disiapkan 1.2 Kelengkapan <i>slicer</i> diidentifikasi sesuai spesifikasi alat 1.3 Perangkat <i>slicer</i> dipasang dengan tepat 1.4 <i>Slicer</i> dipastikan kebersihan dan sanitasinya 1.5 Uji coba <i>slicer</i> dilakukan sesuai standar
2. Mengoperasikan alat	2.1. Prosedur penggunaan <i>slicer</i> dijelaskan dengan tepat 2.2. <i>Slicer</i> dioperasikan sesuai Prosedur
3. Merawat alat	3.1. <i>Perangkat slicer</i> dilepas dari bagian utamanya 3.2. <i>Slicer</i> dibersihkan dan disanitasi sesuai ketentuan 3.1. Permasalahan operasional <i>slicer</i> dijelaskan dengan benar 3.2. Perawatan <i>slicer</i> dilakukan secara berkala

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *slicer* yang meliputi penyiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *slicer* mencakup keamanan dan keselamatan pekerja
2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju, topi, apron, sepatu boot, masker, *hand glove*)
 - 2.2. *Sanitizer*
 - 2.3. Alat Tulis
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat
 - 3.2 Mengoperasikan alat
 - 3.3 Merawat alat
4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan :

Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.005.01: Memisahkan Daging sesuai dengan Spesifikasinya
 - 1.3.2. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.3.3. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
 - 1.3.4. NAK.BC02.010.01: Mengurangi Wastage
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
Ketepatan mengikuti prosedur penggunaan *slicer*

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
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	1
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : NAK.BC03.008.01
JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Tenderizer*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *tenderizer*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1 Kelengkapan <i>tenderizer</i> diidentifikasi sesuai spesifikasi alat 1.2 Perangkat <i>tenderizer</i> dipasang ke bagian utamanya dengan tepat 1.3 <i>Tenderizer</i> dibersihkan dan disanitasi sesuai ketentuan 1.4 Uji coba <i>tenderizer</i> dilakukan sesuai standar
2. Mengoperasikan alat	2.1 Prosedur penggunaan <i>tenderizer</i> dijelaskan dengan tepat 2.2 <i>Tenderizer</i> dioperasikan sesuai prosedur
3. Merawat alat	3.1 Perangkat <i>tenderizer</i> dilepas dari bagian utamanya 3.2 <i>Tenderizer</i> dibersihkan dan disanitasi sesuai ketentuan 3.3 Permasalahan operasional <i>tenderizer</i> dijelaskan dengan benar 3.4 <i>Tenderizer</i> dirawat secara berkala

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *tenderizer* yang meliputi penyiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *tenderizer* mencakup keamanan dan keselamatan pekerja
2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju kerja, *apron*, masker, *gloves*)
 - 2.2. *Sanitizer*
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat
 - 3.2 Mengoperasikan alat
 - 3.3 Merawat alat
4. Peraturan-peraturan yang diperlukan :

Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.3.2. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
 - 1.3.3. NAK.BC02.010.01: Mengurangi Wastage
 - 1.3.4. NAK.BC02.013.01: Membuat Nilai Tambah Produk
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
 - 5.1 Ketepatan memasang perangkat *tenderizer*
 - 5.2 Keterampilan menggunakan *tenderizer* sesuai prosedur

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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 : NAK.BC03.009.01
JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Vacum Pack*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *vacum pack*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat	1.1. Kelengkapan <i>vacum pack</i> diidentifikasi sesuai spesifikasi alat 1.2. <i>Vacum pack</i> dibersihkan dan disanitasi dengan benar 1.3. Uji coba <i>vacum pack</i> dilakukan sesuai standar
2. Mengoperasikan alat	2.1. Prosedur penggunaan <i>vacum pack</i> dijelaskan dengan tepat 2.2. <i>Vacum pack</i> dioperasikan sesuai prosedur
3. Merawat alat	3.1. <i>Vacum pack</i> dibersihkan dan disanitasi dengan benar 3.2. Permasalahan operasional <i>vacum pack</i> dijelaskan dengan benar 3.3. <i>Vacum pack</i> dirawat secara berkala

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *vacum pack* yang meliputi persiapan, pengoperasian, dan perawatan alat
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar manual *vacum pack* mencakup keamanan dan keselamatan pekerja
2. Peralatan yang dibutuhkan :
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju kerja, *apron*, masker, *gloves*)
 - 2.2. *Sanitizer*
 - 2.3. Alat Tulis
3. Tugas-tugas harus yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat
 - 3.2 Mengoperasikan alat
 - 3.3 Merawat alat
4. Peraturan peraturan yang diperlukan :
Peraturan Menteri Tenaga Kerja No. Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :
 - 1.3.1. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.3.2. NAK.BC02.008.01: Mengatur Ketersediaan Produk
 - 1.3.3. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Alat dan mesin
4. Keterampilan yang dibutuhkan
Mengoperasikan alat
5. Aspek kritis:
 - 5.1. Ketelitian membersihkan *vacum pack*
 - 5.2. Keterampilan menggunakan *vacum pack*

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	1
2	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	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** : **NAK.BC03.010.01**
JUDUL UNIT : **Membuat Sosis**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat sosis

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat, mesin dan bahan baku	1.1 Alat, mesin dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan 1.2 Alat dan mesin dibersihkan dan disanitasi 1.3 Daging dan bumbu disiapkan sesuai dengan spesifikasi produk 1.4 <i>Casing</i> sosis disiapkan menurut spesifikasi produk
2. Memproses sosis	2.1 Prosedur pembuatan sosis dijelaskan dengan benar 2.2 Daging diproses sesuai dengan kebutuhan 2.3 Daging dan bumbu yang telah disiapkan dicampur sesuai dengan spesifikasi produk 2.4 Campuran daging dan bumbu diproses menjadi sosis 2.5 Sosis dikemas dan dilabel 2.6 Sosis disimpan sesuai dengan prosedur penyimpanan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat sosis, yang meliputi menyiapkan alat dan bahan baku, serta mengolah sosis.
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai standar kesehatan yang berlaku.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan
 - 2.1. *Mincer, filler, mixer*, pisau
 - 2.2. Alat pelindung diri (baju kerja, *apron*, topi, *hair net*, sarung tangan lateks dan masker)
 - 2.3. Mesin pengemas, label, dan tinta label
 - 2.4. Alat dan mesin timbang
 - 2.5. Wadah stainless
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1. Menyiapkan alat dan bahan baku
 - 3.2. Mengolah sosis
4. Peraturan peraturan yang diperlukan
 - 4.1 Undang-Undang Nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2 Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.3 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.5 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

- 4.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian

1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut :

- 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian
- 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan
- 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian
- 1.1.4. Penentuan standar penilaian
- 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan
- 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
- 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Mengelola Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
- 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
- 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
- 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan berbagai Jenis Pisau
- 1.2.6. NAK.BC02.006.01: Memilih Daging sesuai dengan Kegunaannya
- 1.2.7. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
- 1.2.8. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
- 1.2.9. NAK.BC03.004.01: Mengoperasikan *Mincer*

1.3. Unit kompetensi yang terkait :

2. Kondisi Pengujian

- 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan.
- 2.2. Metoda penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 3.1. Teknologi pengolahan pangan
- 3.2. Resep masakan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mengoperasikan alat
- 4.2. Memilih daging
- 4.3. Mengolah sosis

5. Aspek kritis :
 - 5.1. Ketepatan menerapkan higienis sanitasi
 - 5.2. Ketepatan mencampur daging dan bumbu
 - 5.3. Ketepatan menyimpan produk

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
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 : NAK.BC03.011.01
JUDUL UNIT : Membuat Burger
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat burger

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan baku	1.1 Alat dan mesin disiapkan sesuai kebutuhan 1.2 Alat dan mesin disanitasi 1.3 Daging dan bumbu disiapkan sesuai ketentuan
2. Mengolah burger	2.1 Prosedur pembuatan burger dijelaskan dengan benar 2.2 Daging diproses sesuai dengan kebutuhan 2.3 Daging dan bumbu dicampur sesuai prosedur 2.4 Campuran daging dan bumbu diproses sesuai prosedur 2.5 Burger dikemas dan dilabel 2.6 Burger disimpan sesuai dengan prosedur penyimpanan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat burger, yang meliputi menyiapkan alat dan bahan baku, serta mengolah burger.
2. Peralatan yang dibutuhkan
 - 2.1. Mincer dan pisau
 - 2.2. Alat pelindung diri (baju kerja, apron, topi, *gloves* dan masker)
 - 2.3. Mesin pengemas, label, tinta label
 - 2.4. Alat dan mesin timbang,
 - 2.5. Baskom stainless
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat dan bahan baku
 - 3.2 Mengolah burger
4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan
 - 4.1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2 Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.3 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.5 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 4.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut :
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.
 - 1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan Berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.006.01: Memilih Daging sesuai dengan Kegunaanya
 - 1.2.7. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.2.8. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
 - 1.2.9. NAK.BC03.004.01: Mengoperasikan *Mincer*
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait :

2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan.
 - 2.2. Metoda penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 - 3.1 Teknologi pengolahan pangan
 - 3.2 Resep masakan
4. Keterampilan yang dibutuhkan
 - 4.1. Mengoperasikan alat
 - 4.2. Memilih daging
 - 4.3. Mengolah burger

5. Aspek kritis :
- 5.1. Ketepatan menerapkan Higienis sanitasi
 - 5.2. Ketepatan mencampur daging dan bumbu
 - 5.3. Ketelitian menyimpan produk

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
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 : NAK.BC03.012.01

JUDUL UNIT : Membuat Bakso

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat bakso

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan baku	1.1 Alat disiapkan sesuai kebutuhan 1.2 Alat disanitasi 1.3 Daging dan bumbu disiapkan sesuai ketentuan 1.4 Cetakan bakso disiapkan menurut spesifikasi produk
2. Mengolah bakso	2.1 Prosedur pembuatan bakso dijelaskan dengan benar 2.2 Daging diproses sesuai dengan kebutuhan 2.3 Daging dan bumbu dicampur sesuai prosedur 2.4 Campuran daging dan bumbu diproses 2.5 Bakso dikemas dan dilabel 2.6 Bakso disimpan sesuai dengan prosedur penyimpanan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat bakso, yang meliputi menyiapkan alat dan bahan baku dan mengolah bakso.
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai persyaratan peraturan keselamatan dan kesehatan yang berhubungan dengan pemotongan hewan.
2. Peralatan yang dibutuhkan
 - 2.1. *Mincer, cutter, mixer*, alat cetak bakso
 - 2.2. Alat pelindung diri (baju kerja, apron, topi, sarung tangan lateks dan masker)
 - 2.3. Mesin pengemas, label, tinta label
 - 2.4. Alat dan mesin timbang,
 - 2.5. Baskom dan panci stainless
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan alat dan bahan baku
 - 3.2 Mengolah bakso
4. Peraturan peraturan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
 - 4.3. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

- 4.4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- 4.5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 4.6. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian

1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut :

- 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian
- 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan
- 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian
- 1.1.4. Penentuan standar penilaian
- 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan
- 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian.

1.2. Unit Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
- 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
- 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
- 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
- 1.2.5. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging Sesuai dengan Kegunaannya
- 1.2.6. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
- 1.2.7. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
- 1.2.8. NAK.BC03.004.01: Mengoperasikan *Mincer*

1.3. Unit kompetensi yang terkait :

2. Kondisi Pengujian

- 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan.
- 2.2. Metoda penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 3.1 Teknologi pengolahan pangan
- 3.2 Resep masakan

4. Keterampilan yang dibutuhkan
 - 4.1 Mengoperasikan alat
 - 4.2 Memilih daging
 - 4.3 Mengolah burger

5. Aspek kritis :
 - 5.1 Ketepatan menerapkan higienis sanitasi
 - 5.2 Ketepatan mencampur daging dan bumbu
 - 5.3 Ketepatan menyimpan produk

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	2
2.	Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	1
3.	Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	2
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 : NAK.BC03.013.01
JUDUL UNIT : Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasinan
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengawetkan daging dengan cara pengasinan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan	1.1 Alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan 1.2 Alat disanitasi 1.3 Daging dan bahan dipilih sesuai peruntukannya 1.4 Larutan pengasinan dibuat sesuai standar yang berlaku
2. Melakukan pengasinan daging	2.1 Prosedur pengasinan daging dijelaskan dengan benar 2.2 Daging diproses sesuai dengan kebutuhan 2.3 Daging dan larutan dicampur sesuai prosedur 2.4 Campuran daging dan larutan diproses sesuai prosedur 2.5 Daging <i>curing</i> dikemas dan diberi label sesuai prosedur 2.6 Daging <i>curing</i> disimpan sesuai dengan prosedur penyimpanan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawetkan daging dengan cara *curing* sesuai dengan standar yang ditentukan.
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai persyaratan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan
 - 2.1. Alat pelindung diri (baju kerja, masker, *gloves*, *apron*)
 - 2.2. Alat atau mesin *injection*
 - 2.3. Alat masak yang bukan dari bahan aluminium
 - 2.4. *Hydrometer*
 - 2.5. Bahan Kimia (*Garam*, *Sodium Nitrite*, *Potassium Nitrite*, *Phosphate*, *Erythorbate*, *food additive*)
 - 2.6. *Log book*
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan peralatan dan bahan
 - 3.2 Melakukan pengasinan daging
4. Peraturan-peraturan yang diperlukan :
 - 4.1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2 Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan

- 4.3 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 4.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang label dan iklan pangan
- 4.5 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 4.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1. Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian
 - 1.2. Untuk Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.2.6. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.2.7. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
 - 1.3. Unit kompetensi yang terkait:
NAK.BC02.011.01 : Memotong Daging
2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode Penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan simulasi
3. Pengetahuan yang dibutuhkan
 - 3.1 Bahan kimia dan sifat larutan
 - 3.2 Pengasinan daging

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Mengoperasikan alat
 - 4.2. Memilah daging
 - 4.3. Menentukan takaran bahan kimia yang digunakan

5. Aspek Kritis :
 - 5.1. Ketepatan menerapkan higienis sanitasi
 - 5.2. Ketepatan menentukan komposisi larutan
 - 5.3. Kecermatan menyuntik daging
 - 5.4. Ketelitian memilih daging

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : NAK.BC03.014.01
JUDUL UNIT : Mengawetkan Daging dengan Cara Pengasapan
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengawetkan daging dengan cara pengasapan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan	1.1 Alat dan bahan disiapkan sesuai prosedur 1.2 Alat disanitasi 1.3 Daging dipilih sesuai peruntukannya. 1.4 Jenis kayu pengasapan dipilih dengan tepat
2. Melakukan pengasapan daging	2.1 Prosedur pengasapan daging dijelaskan dengan benar 2.2 Daging dan bumbu dicampur sesuai prosedur 2.3 Campuran daging dan bumbu diproses sesuai prosedur 2.4 Daging asap dikemas dan diberi label sesuai prosedur 2.5 Daging asap disimpan sesuai dengan prosedur penyimpanan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks umum
 - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawetkan daging dengan cara pengasapan sesuai dengan standar yang ditentukan.
 - 1.2. Pekerjaan dilakukan sesuai persyaratan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja.
2. Perlengkapan yang dibutuhkan
 - 2.1. *Smoke chamber*
 - 2.2. Alat pelindung diri (baju kerja, masker, *gloves*, *apron*)
 - 2.3. Pisau
 - 2.4. Bahan Kimia (Garam, *Sodium Nitrite*, *Potassium Nitrite*, *Phospate*, *Erythorbate*, *food additive*)
 - 2.5. *Thermometer*
3. Tugas-tugas yang harus dilakukan :
 - 3.1 Menyiapkan peralatan dan bahan
 - 3.2 Melakukan pengasapan daging

4. Peraturan-peraturan yang diperlukan :
 - 4.1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
 - 4.2 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 4.3 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 4.4 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 4.5 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 72 Tahun 1988 tentang Bahan Tambahan Pangan
 - 4.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi Penilaian
 - 1.1 Prosedur penilaian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:
 - 1.1.1. Penentuan tempat, waktu dan cara penilaian.
 - 1.1.2. Penyiapan alat dan bahan penilaian.
 - 1.1.3. Penyusunan kriteria penilaian.
 - 1.1.4. Penentuan standar penilaian.
 - 1.1.5. Pengujian, penilaian dan penetapan kelulusan.
 - 1.1.6. Pelaporan hasil pengujian
 - 1.2 Untuk Kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :
 - 1.2.1. NAK.BC01.001.01: Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Lingkungan Kerja
 - 1.2.2. NAK.BC01.002.01: Menerapkan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk
 - 1.2.3. NAK.BC01.003.01: Menerapkan Higiene Sanitasi
 - 1.2.4. NAK.BC01.004.01: Mengorganisasikan Pekerjaan
 - 1.2.5. NAK.BC02.001.01: Mengoperasikan berbagai Jenis Pisau
 - 1.2.6. NAK.BC02.006.01: Memilah Daging sesuai dengan Kegunaannya
 - 1.2.7. NAK.BC02.007.01: Mengemas Produk
 - 1.2.8. NAK.BC02.009.01: Melakukan Penyimpanan Produk
 - 1.2.9. NAK.BC02.011.01: Memotong Daging
 - 1.3 Unit kompetensi yang terkait:

2. Kondisi Pengujian
 - 2.1. Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK) yang ditetapkan
 - 2.2. Metode Penilaian dapat dilakukan melalui wawancara, tes tulis, praktik dan atau simulasi

3. Pengetahuan yang dibutuhkan
 - 3.1 Bahan bakar kayu
 - 3.2 Bahan kimia
 - 3.3 *Food additive*
 - 3.4 Pengasapan daging

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 - 4.1. Mengoperasikan alat
 - 4.2. Memilah daging

5. Aspek Kritis :
 - 5.1. Ketepatan menerapkan higienis sanitasi
 - 5.2. Ketelitian memilih daging
 - 5.3. Ketelitian memilih kayu

KOMPETENSI KUNCI

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

BAB III

KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkannya Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Peternakan Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Peternakan Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*), 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 29 DECEMBER 2011

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



Drs. H.A. MUHAMMAD ISKANDAR, M.Si.