



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 32 TAHUN 2023

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN
MINUM GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN
BIDANG PENYEDIAAN MINUMAN KOPI
DI KEDAI USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM);
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 27 Januari 2021 di Jakarta;

- c. bahwa sesuai surat Direktur Standardisasi Kompetensi, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor B/UM.00.00/74/DSDK.4/2021 tanggal 30 November 2021 perihal permohonan Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM);
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM);

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

- c. bahwa sesuai surat Direktur Standardisasi Kompetensi, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor B/UM.00.00/74/DSDK.4/2021 tanggal 30 November 2021 perihal permohonan Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM);
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM);

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

6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Ketenagakerjaan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 108);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN TENTANG PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN BIDANG PENYEDIAAN MINUMAN KOPI DI KEDAI USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM).

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

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

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 8 Maret 2023

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 32 TAHUN 2023
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI
PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN
MAKAN MINUM GOLONGAN POKOK
PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN
BIDANG PENYEDIAAN MINUMAN KOPI DI
KEDAI USAHA MIKRO, KECIL DAN
MENENGAH (UMKM)

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu usaha yang memiliki daya tahan tangguh jika dibandingkan dengan usaha berskala besar terutama di saat ekonomi sedang mengalami guncangan. Oleh karena itu, sektor UMKM menjadi salah satu faktor penting yang perlu diperhatikan. Pemberdayaan dan pengembangan UMKM bisa menjadi upaya pemerataan ekonomi dan kebijakan pembangunan.

Kewirausahaan (*entrepreneurship*) dan sektor UMKM menjadi sangat strategis karena selain menjadi sektor yang menyelamatkan perekonomian bangsa juga menyelamatkan perekonomian keluarga dan masyarakat.

Secara umum, terdapat tiga peran UMKM dalam perekonomian Indonesia, yaitu sebagai berikut.

1. Sebagai sarana pemerataan perekonomian rakyat kecil karena UMKM berada di berbagai tempat. UMKM menjangkau pelosok daerah sehingga masyarakat tidak perlu ke kota untuk memperoleh penghidupan yang layak.
2. Sebagai sarana pengentasan kemiskinan. UMKM berperan mengentaskan masyarakat dari kemiskinan sebab mampu menyerap tenaga kerja tinggi.
3. Sebagai sarana pemasukan devisa Negara. UMKM bisa menghasilkan devisa negara karena mampu menjangkau pasar global.

Berdasarkan sensus ekonomi tahun 2016, usaha yang berkaitan dengan akomodasi dan penyediaan makan minum seperti restoran, rumah makan, kafe, dan katering merupakan salah satu dari tiga bidang Usaha Mikro Kecil (UMK) nonpertanian yang menempati urutan teratas dalam perekonomian nasional. Dua bidang usaha lainnya adalah perdagangan besar dan eceran serta usaha industri pengolahan.

Sejak 2014, tren minum kopi di Indonesia meningkat. Minum kopi telah berkembang menjadi gaya hidup. Tidak sekadar menjadi penghilang kantuk, kopi juga menjadi teman saat bercengkrama dan saat bekerja. Hal itu beriringan dengan menjamurnya kedai-kedai kopi di berbagai kota di Indonesia. Keadaan tersebut meningkatkan kebutuhan barista yang andal dan profesional.

Profesionalitas barista kedai kopi penting untuk menghindari dampak yang tidak diinginkan akibat salah racik atau tidak terpeliharanya sanitasi *hygiene*. Oleh karena itu diperlukan suatu standar untuk meningkatkan kemampuan berdaya saing bagi para pelaku UMKM usaha kedai kopi.

Dalam rangka menyiapkan barista yang andal dan profesional serta mendorong pertumbuhan wirausaha muda sesuai tuntutan pasar diperlukan standar kompetensi mengacu pada Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar kompetensi Kerja Nasional Indonesia [SKKNI].

Pengkodean unit-unit kompetensi tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pengkodean Unit Kompetensi

KLASIFIKASI	KODE	JUDUL
Kategori	I	Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum
Golongan Pokok	56	Penyediaan Makanan dan Minuman
Golongan	563	Penyediaan Minuman
Kelompok Usaha	563040	Kedai Minuman
Area Pekerjaan		Barista

B. Pengertian

Berikut ini pengertian-pengertian yang digunakan dalam Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM.

1. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah istilah umum dalam khazanah ekonomi yang merujuk pada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan ataupun badan usaha sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008. Pada Ketentuan Umum Pasal 1 disebutkan: Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-undang ini.
2. Kedai kopi adalah kedai tempat penyediaan minuman (kopi, teh) dan makanan kecil (gorengan, kue-kue, dan sebagainya).
3. Barista adalah orang yang berprofesi meracik dan menyajikan minuman berbahan dasar kopi.
4. Barista UMKM adalah orang yang berprofesi meracik, menyajikan minuman berbahan dasar kopi, serta dapat mengelola dan mengembangkan usaha mikro, kecil dan menengah di bidang minuman kopi untuk tercapainya hasil kerja.
5. *Brewers* adalah orang yang berprofesi meracik dan menyajikan minuman kopi menggunakan alat tanpa mesin espresso. *Brewers* biasanya menggunakan alat seduh manual.

6. *Minuman* kopi adalah minuman hasil seduhan dari biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan dengan menggunakan *grinder* dan di seduh.
7. Kopi arabika adalah pohon kopi yang berbentuk perdu. Ketinggiannya bisa mencapai 6 meter, bisa ditanam di bawah naungan pohon peneduh ataupun lahan terbuka. Pohon kopi arabika memiliki perakaran yang dalam. Tanaman bisa menyerbuk sendiri. Lamanya perkembangan buah sejak berbunga hingga siap panen berkisar antara 7-9 bulan. Tanaman kopi arabika hanya tumbuh dengan baik di atas ketinggian 1.000 mdpl. Suhu yang dibutuhkan tanaman kopi arabika berkisar antara 15-24°C dengan curah hujan 1.200-2.200 mm per tahun.
8. Kopi Robusta adalah pohon kopi yang bisa tumbuh hingga 12 meter. Tanaman ini memiliki sistem perakaran yang dangkal sehingga membutuhkan tanah yang subur. Daun kopi robusta cukup besar. Tanaman kopi robusta melakukan penyerbukan silang. Waktu yang diperlukan mulai dari berbunga hingga buah siap panen sekitar 9--11 bulan. Robusta bisa tumbuh dengan baik di dataran yang lebih rendah dibanding arabika, sekitar 250-1.500 mdpl. Tanaman ini membutuhkan suhu sekitar 18-36°C dengan curah hujan 2.200-3.000 mm per tahun.
9. *Green bean coffee* adalah biji kopi yang dihasilkan dari tanaman kopi yang dipetik saat sudah berwarna merah dan diproses menggunakan teknik tertentu baik teknik kering maupun basah dan dijemur dengan kadar air minimal 13% kemudian dilakukan pengupasan kulit kopi menggunakan mesin *huller*.
10. Proses pasca panen adalah proses pengolahan buah kopi setelah pemanenan dengan beberapa metode baik itu dengan metode basah maupun kering.
11. Proses natural adalah proses pengolahan buah kopi setelah dipanen. Buah kopi dipetik saat sudah berwarna merah dan disortir untuk memilih buah kopi yang berkualitas dengan cara direndam dengan air. Selanjutnya, kopi dijemur dengan menggunakan media yang tidak bersentuhan langsung dengan tanah (*para-para*) atau

menggunakan *dom* sampai kadar air mencapai 11%-13%. Setelah itu, kulit kopi dikupas menggunakan mesin *huller*.

12. Proses *wash* adalah proses pengolahan buah kopi setelah dipanen dengan cara buah kopi di petik saat sudah berwarna merah dan di sortir untuk memisahkan buah kopi yang berkualitas dengan cara direndam dengan air. Setelah itu, kulit *cherry* kopi yang berkualitas dikupas dengan mesin *pulper*. Lendir yang menempel dicuci dan dibersihkan menggunakan air dan difermentasi dengan cara direndam minimal 36 jam. Selanjutnya, kopi dijemur di atas media yang tidak bersentuhan langsung dengan tanah. Setelah proses penjemuran dan kadar air buah kopi telah mencapai 11%-13%, kulit cangkang kopi dikupas dengan menggunakan mesin *huller*.
13. Proses *honey* adalah proses pengolahan buah kopi setelah dipanen dengan cara buah kopi di petik saat sudah berwarna merah dan di sortir untuk memilih buah kopi yang berkualitas dengan cara direndam dengan air. Setelah itu, kulit *cherry* kopi yang berkualitas dikupas dengan mesin *pulper*. Selanjutnya, buah kopi langsung dijemur di atas media yang tidak bersentuhan langsung dengan tanah. Setelah proses penjemuran dan kadar air biji kopi telah mencapai 11%-13%, kulit cangkang kopi dikupas dengan menggunakan mesin *huller*.
14. *Coffee storage* adalah penyimpanan biji kopi baik *green bean* maupun *roast bean* dengan menggunakan bahan, alat, dan suhu yang sesuai standar agar kopi tetap terjaga kualitasnya.
15. *Coffee freshness* adalah proses penggunaan peralatan dan bahan penyimpanan serta waktu yang layak dalam penyimpanan dan penyeduhan kopi sehingga kopi tetap berkualitas dan terjaga kesegarannya.
16. *Roasting* kopi adalah proses sangrai *green coffee* atau *green beans* biji kopi mentah.
17. *Profil roasting* adalah nama/jenis sangrai yang diberikan setelah biji kopi mentah selesai disangrai. *Profil roasting* mempunyai metode sangrai dan waktu yang berbeda-beda yang menyebabkan cita rasa kopi semakin kompleks.

18. *Roast beans* adalah biji kopi yang sudah di-*roasting*.
19. *Cupping* adalah proses evaluasi kualitas, aroma, rasa, dan kecacatan *roastbean* dengan memaksimalkan indra manusia dan dilakukan sesuai dengan standar protokol *cupping*.
20. *Single origin* adalah asal mula atau tempat pertama kopi itu berasal. Kopi *single origin* mengacu kepada satu wilayah, tempat, atau daerah spesifik dan tidak bisa direkayasa.
21. *House blend* adalah kombinasi atau campuran dari beberapa kopi *single origin* atau varietas yang berbeda dan dilakukan bisa dua atau lebih *single origin*.
22. *Brew method* adalah metode *brewing* kopi dibuat dengan menuangkan air panas ke atas bubuk kopi dan dibiarkan terekstraksi.
23. *Immersion* adalah teknik seduh dengan cara perendaman (perebusan, kedekatan, seduhan/*boiling, contiguity, steeping*). Kopi bubuk direndam dalam air kemudian dibiarkan diseduh hingga diekstraksi dengan tepat sampai siap untuk dikonsumsi, misalnya: *French press, siphon, ibrik*, dan tubruk.
24. *Pour over (gravity, drip, filter)* adalah metode seduh dengan cara menuangkan air panas melalui bubuk kopi ke dalam *filter*. Air mengalir melalui kopi dan disaring ke dalam *server* atau cangkir, misalnya: *V60, kalitta, blue bottle, chemex*.
25. Tekanan (*infus*) adalah teknik seduh dengan mendorong air panas melalui lapisan kopi bubuk yang dipadatkan atau sebaliknya dengan tekanan, misalnya: *aeropress, moka pot*, dan mesin *espresso*.
26. *Rockpresso* adalah alat manual pembuat *espresso* melalui metode tekanan dan suhu tinggi tanpa listrik yang terdiri dari *handle, plunger, portafilter*, dan *temper*.
27. *Flair* adalah alat manual pembuat *espresso* melalui metode tekanan dan suhu tinggi tanpa listrik yang terdiri dari *base portafilter, portafilter, brew cylinder, preheat, tamping cap, stem pressure gauge, dosing cup, filling funnel, drip tray*, dan *tamper*.
28. Mesin *espresso* adalah mesin penyeduh kopi yang menghasilkan *espresso* melalui metode tekanan dan suhu tinggi.

29. *Crema* adalah buih atau busa yang dihasilkan dari hasil ekstraksi yang terdapat di espresso.
30. *Liquid coffee* adalah cairan espresso bagian bawah yang terpisah dengan crema.
31. *Manual brewing* adalah metode menyeduh kopi tanpa menggunakan mesin espresso. *Manual brewing* juga biasa dilakukan dengan menggunakan alat seduh manual.
32. *Grinder* adalah alat yang terdiri dari satu motor dan sepasang mata penggiling yang berfungsi untuk menghaluskan biji kopi matang menjadi bubuk kopi dengan tingkat kehalusan partikel yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan ekstraksi yang diharapkan.
33. *Scale* adalah alat ukur atau timbangan kopi yang didesain sesuai kebutuhan kopi dengan tingkat keakuratan 0.00gr dan biasanya terdapat alat pengukur waktu (*timer*).
34. *Barista tools* adalah peralatan penunjang kerja barista.
35. *Working station* adalah area kerja barista.
36. *Tamper* adalah sebuah perangkat yang digunakan untuk memadatkan dan meratakan bubuk kopi pada *portafilter* guna menunjang ekstraksi yang sesuai kebutuhan.
37. *Milk jug* adalah wadah/tempat untuk men-*steam* susu dengan ukuran dan bentuk sesuai standar.
38. *Espresso* adalah 1 fl. oz. minuman (30mL+/-5ml) terbuat dari biji kopi yang dihaluskan dan diekstraksi dengan temperatur dan tekanan tertentu dalam satu proses berkelanjutan.
39. *Latte art* adalah seni menghias atau menggambar di atas cangkir kopi dengan bahan dasar minuman *cafe latte*.
40. *Americano* adalah minuman kopi dengan volume 180ml dengan skala perbandingan 1 espresso dan ditambah air panas sekitar 150ml.
41. *Cappucino* adalah minuman kopi dengan volume 150-240ml dengan skala perbandingan 1 espresso, 3 susu, dan 2 *foam*.
42. *Coffe latte* adalah minuman kopi dengan volume 150-240ml dengan skala perbandingan 1 espresso, 4 susu, dan 1 *foam*.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi Kerja Nasional ini dapat digunakan sebagai dasar dan acuan dalam manajemen dan pengembangan SDM Barista UMKM berbasis kompetensi, antara lain sebagai berikut.

1. Pengembangan pelatihan berbasis kompetensi bidang penyediaan minuman kopi di kedai UMKM. Pengembangan Berbasis Kompetensi atau yang lebih dikenal dengan istilah *Competency Base Training* (CBT) adalah pelatihan yang tujuan, kualifikasi, isi, proses, penilaian, dan rekognisinya mengacu dan berorientasi pada SKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM. SKKNI ini digunakan sebagai pedoman perumusan program pelatihan, penyusunan kurikulum dan silabus, penyusunan modul pelatihan, penetapan metode pelatihan, pengkriteriaan dan materi penilaian, serta penggunaan lain yang sejenis.
2. Pengembangan sertifikasi kompetensi bidang penyediaan minuman kopi di kedai UMKM. Sertifikasi adalah proses pemberian sertifikat kompetensi di bidang Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM yang dilakukan secara sistematis, objektif, akuntabel, dan terukur, dengan mengacu pada SKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM yang telah ditetapkan. Fungsi sertifikasi kompetensi adalah memastikan dan memelihara kompetensi sesuai SKKNI. SKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM digunakan sebagai acuan dalam menetapkan sasaran dan materi uji/asesmen kompetensi, penetapan metode penilaian/asesmen kompetensi, penetapan kriteria kelulusan uji/asesmen kompetensi, dan penentuan skema sertifikasi kompetensi Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM.
3. Pengembangan sistem manajemen SDM bidang penyediaan minuman kopi di kedai UMKM. Dalam rangka pengembangan sistem manajemen SDM berbasis kompetensi, SKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM dapat digunakan sebagai acuan untuk rekrutmen dan seleksi, penempatan, penilaian kompetensi, dan pengembangan karier SDM Barista UMKM, baik di jalur struktural maupun fungsional.

4. Penataan organisasi pada bidang penyediaan minuman kopi di kedai UMKM. Penataan organisasi dapat digunakan untuk merumuskan pola pembagian kerja dan tata hubungan kerja antarposisi atau jabatan terutama dengan mempertimbangkan hasil analisis hierarki dan keterkaitan fungsi-fungsi produktif.

D. Komite Standar Kompetensi

1. Komite Standar Kompetensi

Sesuai dengan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 tahun 2016 Tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi kerja Nasional Indonesia (SKKNI), Pasal 7 menyebutkan bahwa “Dalam hal instansi teknis telah memiliki satuan kerja yang tugas dan fungsinya di bidang standardisasi atau pengembangan sumber daya manusia, tugas dan fungsi Komite Standar Kompetensi dilaksanakan oleh satuan kerja yang bersangkutan.” Oleh sebab itu, sesuai dengan pasal sebagaimana disebutkan di atas, fungsi perumusan dan pengembangan SKKNI Sektor Ekonomi Kreatif melekat pada fungsi Deputi Bidang Pengembangan Sumber Daya dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

2. Tim Perumus

Susunan Tim Perumus RSKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM adalah sebagai berikut.

Tabel 2. Tim Perumus RSKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

NO.	NAMA	INSTANSI/ KUALIFIKASI	JABATAN DALAM TIM
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	I Made Witara, S.ST., M.M.	<i>Indonesian Chef Association</i>	Ketua
2.	Wartadi, S.H.	Perkumpulan Penyelenggara Jasaboga Indonesia	Anggota
3.	Arifatun, A.Md.Par.	<i>Jogja Pastry Alliance</i>	Anggota

NO.	NAMA	INSTANSI/ KUALIFIKASI	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
4.	Ani Syafa'atun, M.Pd.	Himpunan Penyelenggaran Pelatihan dan Kursus Indonesia	Anggota
5.	Muhammad Samsi Yancik, S.Kom.	Komunitas Kopi Nusantara	Anggota
6.	Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.	Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta	Anggota
7.	Erwan Sakti, NCT, CA.	<i>Indonesian Food and Beverage Association</i>	Anggota
8.	Maya Dewi Savitri, S.Psi., MSi.	Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta	Anggota

3. Tim Verifikator SKKNI

Susunan tim verifikator RSKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai UMKM adalah sebagai berikut.

Tabel 3. Tim Verifikator RSKKNI Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

NO.	NAMA	INSTANSI/ KUALIFIKASI	JABATAN/ KUALIFIKASI DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Muhammad Ricky Fauziyani, S.Sos, M.Pd.	Kemenparekraf	Ketua
2.	Wedha Laksana, S.Sn.	Kemenparekraf	Anggota
3.	Hidayatullah Arrozi, S.Pd.	Kemenparekraf	Anggota
4.	Christiana Farida E., S.Ars.	Kemenparekraf	Anggota
5.	Drs. H. Budiharja, M.M.	Asesor	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR	
Menjadikan pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Barista yang handal, profesional dan terstandar	Merencanakan dan mempersiapkan	Melakukan perencanaan	Merencanakan kebutuhan peralatan dan perlengkapan	
			Merencanakan produk minuman kopi untuk memenuhi kebutuhan pasar	
			Mengelola area kerja kedai kopi	
		Melakukan persiapan	Mengelola bahan baku kedai kopi	
			Mengelola peralatan dan perlengkapan kedai kopi	
			Mengelola minuman kopi	Meracik minuman kopi
	Menyeduh kopi dengan teknik perendaman			
	Menyeduh kopi dengan teknik <i>pour over</i>			
	Menyeduh kopi dengan teknik tekanan manual			
	Menyeduh kopi dengan teknik tekanan menggunakan mesin espresso			
	Melakukan Pelayanan	Memastikan kualitas	Mengendalikan mutu (<i>quality control</i>)	Menjaga kendali mutu produk baik dari sisi penampilan, cita rasa, kimia dan biologi
				Menerapkan prinsip-prinsip kontrol produk kedai kopi
				Menangani kualitas layanan pelanggan

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
		pelayanan	Meningkatkan kualitas penampilan prima
			Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris dalam tingkat operasional dasar
	Melakukan pengelolaan kerja	Mengelola sumber daya	Mengendalikan biaya produksi kedai kopi
			Mengadministrasikan laporan kerja harian kedai kopi
			Mengembangkan pengetahuan dan wawasan di bidang manajemen kedai kopi
		Mengembangkan usaha	Memasarkan produk kedai kopi secara daring dan luring
Mengembangkan usaha kedai kopi			

B. Daftar Unit Kompetensi

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	2	3
1.	I.56KDM40.001.1	Merencanakan Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
2.	I.56KDM40.002.1	Mengembangkan Produk Minuman Kopi untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
3.	I.56KDM40.003.1	Mengelola Area Kerja Kedai Kopi
4.	I.56KDM40.004.1	Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
5.	I.56KDM40.005.1	Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
6.	I.56KDM40.006.1	Menyiapkan Bahan Baku Sesuai Resep yang Akan Dibuat
7.	I.56KDM40.007.1	Menyeduh Kopi dengan Teknik Perendaman
8.	I.56KDM40.008.1	Menyeduh Kopi dengan Teknik <i>Pour Over</i>
9.	I.56KDM40.009.1	Menyeduh Kopi dengan Teknik Tekanan Manual
10.	I.56KDM40.010.1	Menyeduh Kopi dengan Teknik Tekanan Menggunakan Mesin Espresso
11.	I.56KDM40.011.1	Menjaga Kendali Mutu Produk Baik dari Sisi Penampilan, Cita Rasa, Kimia dan Biologi
12.	I.56KDM40.012.1	Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Produk Kedai Kopi
13.	I.56KDM40.013.1	Mengendalikan Biaya Produksi Kedai Kopi
14.	I.56KDM40.014.1	Mengadministrasikan Laporan Kerja Harian Kedai Kopi
15.	I.56KDM40.015.1	Mengembangkan Pengetahuan dan Wawasan di Bidang Manajemen Kedai Kopi
16.	I.56KDM40.016.1	Memasarkan Produk Kedai Kopi secara Daring dan Luring
17.	I.56KDM40.017.1	Mengembangkan Usaha Kedai Kopi

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : I.56KDM40.001.1

JUDUL UNIT : **Merencanakan Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan kebutuhan peralatan dan perlengkapan kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan peralatan	1.1 Kebutuhan peralatan diidentifikasi. 1.2 Kelayakan tempat peralatan diidentifikasi.
2. Merencanakan perlengkapan	2.1 Kebutuhan perlengkapan diidentifikasi. 2.2 Kelayakan tempat perlengkapan diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan kebutuhan peralatan dan perlengkapan kedai kopi.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi merencanakan peralatan dan perlengkapan.
- 1.3 Peralatan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.3.1 Mesin espresso
 - a. Mesin espresso otomatis.
 - b. Mesin espresso semi otomatis.
 - c. Mesin espresso manual.
 - 1.3.2 Alat seduh manual
 - a. *French press/plunger*.
 - b. *Dripper*.
 - c. *Syphon*.
 - d. *Moka pot*.
 - e. *Ibrik*.

- 1.3.3 Alat giling kopi
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.
- 1.3.4 Pemanas air.
- 1.3.5 Barista *tools*.
 - a. *Tamper*.
 - b. *Knock box*.
 - c. *Tamping mat*.
 - d. *Milk jug*.
 - e. Kuas dan sikat/*brushes*.
- 1.4 Perlengkapan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.4.1 Alat ukur (timbangan).
 - 1.4.2 Sendok ukur.
 - 1.4.3 Gelas ukur/*shot glass*.
 - 1.4.4 Lap/*towel*.
 - 1.4.5 Termometer.
 - 1.4.6 Alat pengukur waktu/*timer*.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Sumber informasi yang berlaku (buku, majalah, internet)
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
 - 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Nama dan kegunaan masing-masing alat dan perlengkapan
 - 3.1.2 Penggunaan masing-masing alat dan perlengkapan
 - 3.1.3 Teknik perawatan peralatan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Merawat peralatan kerja kedai kopi
 - 3.2.2 Menyimpan peralatan kerja kedai kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Jujur

4.2 Teliti

4.3 Cekatan

4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam merencanakan kebutuhan peralatan dan perlengkapan

5.2 Kecermatan dalam merencanakan penataan jenis peralatan dan perlengkapan

KODE UNIT : I.56KDM40.002.1

JUDUL UNIT : Mengembangkan Produk Minuman Kopi Untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan produk minuman kopi untuk memenuhi kebutuhan pasar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat perencanaan pengembangan produk minuman kopi	1.1 Data budaya konsumsi minuman kopi di sekitar perusahaan dianalisis. 1.2 Riset pasar dan data jenis minuman kopi yang dikonsumsi oleh penduduk di sekitar perusahaan sesuai dengan target yang disasar, diidentifikasi. 1.3 Referensi untuk pengembangan produk minuman kopi diidentifikasi sesuai perkembangan jaman.
2. Mengidentifikasi jumlah, jenis, dan bahan yang dibutuhkan	2.1 Jumlah, jenis, dan bahan diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan jenis minuman yang dikembangkan. 2.2 Jumlah dan jenis bahan baku ditetapkan dan dibuatkan Harga Pokok Produksi (HPP) sesuai dengan bahan baku yang digunakan. 2.3 Jumlah dan jenis bahan baku didokumentasikan sesuai prosedur.
3. Mengidentifikasi peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan	3.1 Peralatan didata sesuai kebutuhan produk yang dikembangkan. 3.2 Perlengkapan didata sesuai kebutuhan produk yang dikembangkan.
4. Menetapkan jumlah dan kebutuhan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang akan digunakan	4.1 Jumlah dan bahan baku ditetapkan sesuai dengan kebutuhan dan jenis minuman yang telah ditetapkan. 4.2 Jumlah peralatan dan perlengkapan ditetapkan sesuai kebutuhan dan jenis minuman yang telah ditetapkan. 4.3 Prosedur operasional standar dibuat sesuai dengan cara produksi yang telah ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengembangkan produk minuman kopi untuk memenuhi kebutuhan pasar.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi membuat perencanaan pengembangan produk minuman kopi; mengidentifikasi jumlah, jenis, dan bahan yang dibutuhkan; mengidentifikasi peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan; dan menetapkan jumlah dan kebutuhan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang akan digunakan.
- 1.3 Bahan baku dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.3.1 Biji kopi sangrai/*roasted bean*.
 - 1.3.2 Susu.
 - 1.3.3 Gula.
 - 1.3.4 Sirup.
 - 1.3.5 Saus.
 - 1.3.6 Bubuk perasa.
 - 1.3.7 Es batu.
 - 1.3.8 Air.
- 1.4 Jenis bahan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.4.1 Biji kopi sangrai/*roasted bean*
 - a. Arabika.
 - b. Robusta.
 - 1.4.2 Susu
 - a. Susu full cream.
 - b. Susu Ultra High Temperature (UHT).
 - c. Susu rendah atau tanpa lemak/low-skim.
 - d. Krimer kental manis.
 - 1.4.3 Gula
 - a. Gula pasir putih.
 - b. Gula pasir coklat/brown sugar.
 - c. Gula rendah kalori.

- 1.4.4 Air
 - a. Mineral.
 - b. Non mineral.
- 1.5 Peralatan dan perlengkapan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.5.1 Mesin *Espresso*
 - a. Mesin *espresso* otomatis.
 - b. Mesin *espresso* semiotomatis.
 - c. Mesin *espresso* manual.
 - 1.5.2 Alat seduh manual
 - a. *V60*.
 - b. *Kalitta*.
 - c. *Chemex*.
 - d. *Syphon*.
 - e. *Aeropress*.
 - f. *French press/plunger*.
 - g. *Vietnam drip*.
 - h. *Moka pot*.
 - 1.5.3 Alat giling kopi
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.
 - 1.5.4 Pemanas air
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.
 - 1.5.5 *Barista tools*
 - a. *Tamper*.
 - b. *Knock box*.
 - c. *Tamping mat*.
 - d. *Milk jug*.
 - e. Kuas dan sikat/*brushes*.
 - f. Lap/*towel*.
 - g. Termometer.
 - h. Alat pengukur waktu/*timer*.

- 1.5.6 Alat ukur
 - a. Timbangan.
 - b. Sendok ukur.
 - c. Gelas ukur/ *shot glass*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Sambungan internet
- 2.1.3 Buku tentang kopi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Standar prosedur kerja
- 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
- 1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
- 1.3 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

- 1.4 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
 - 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Standar kopi *Specialty Coffee Association* (SCA)/(*Specialty Coffee Association Indonesia* (SCAI)
 - 3.1.2 Pengetahuan tentang kopi dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PUSLITKOKA)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mampu merencanakan peralatan dan bahan baku untuk minuman kopi sesuai kebutuhan pasar
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam menentukan bahan baku
 - 5.2 Kecermatan dalam menentukan peralatan

KODE UNIT : I.56KDM40.003.1

JUDUL UNIT : **Mengelola Area Kerja Kedai Kopi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola area kerja kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa kelayakan area kerja	1.1 Kelayakan area kerja diidentifikasi 1.2 Area kerja dibersihkan sesuai standar. 1.3 Tempat penyimpanan bahan baku dibersihkan dengan menggunakan lap yang bersih.
2. Menyiapkan area kerja	2.1 Mesin kopi dan alat penggiling kopi dikalibrasi sesuai prosedur. 2.2 Pengujian produk dilakukan dari mesin dan alat penggiling kopi yang sedang dikalibrasi. 2.3 Parameter hasil kalibrasi mesin ditetapkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola area kerja/*working station* seorang barista UMKM.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi memeriksa kelayakan area kerja/*working station* dan menyiapkan area kerja/*working station*.
- 1.3 Area kerja/*working station* dalam unit kompetensi ini adalah tempat menyimpan peralatan dan perlengkapan serta aktivitas kerja barista UMKM.
- 1.4 Kalibrasi dalam unit kompetensi ini adalah melakukan penyesuaian ulang parameter mesin kopi dan alat penggiling kopi sesuai standar yang ditetapkan oleh perusahaan.
- 1.5 Parameter pada unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.5.1 Suhu air yang direkomendasikan antara 90,5 – 96 derajat *celcius* untuk menyeduh kopi.
 - 1.5.2 Tekanan pompa air mesin espresso pada 8,5-9,5 *bar*.

- 1.5.3 Waktu ekstraksi *espresso* yang direkomendasikan selama 20–30 detik.
 - 1.5.4 Menghasilkan volume *espresso* (termasuk *crema*) sebanyak 30ml (+/- 5ml).
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kain pembersih meja
 - 2.1.2 Kain pembersih peralatan dan perlengkapan
 - 2.1.3 Sapu
 - 2.1.4 Kain pel lantai
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Cairan pembersih
 - 2.2.2 Ember
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

- 1.3 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
 - 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan kebersihan area kerja barista
 - 3.1.2 Jenis-jenis mesin dan alat penggiling kopi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menata peralatan dan perlengkapan di area kerja barista
 - 3.2.2 Membersihkan peralatan dan perlengkapan di area kerja barista
 - 3.2.3 Melakukan kalibrasi alat kerja
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 dalam menata peralatan dan perlengkapan area kerja barista
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan membersihkan area kerja sesuai standar

KODE UNIT : I.56KDM40.004.1

JUDUL UNIT : Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola bahan baku kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan bahan baku kedai kopi	1.1 Mutu bahan baku diidentifikasi. 1.2 Bahan segar dan bahan kering dipilih, sesuai prosedur. 1.3 Komposisi bahan baku diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Memesan bahan baku kedai kopi	2.1 Kebutuhan bahan baku yang akan dipesan diidentifikasi. 2.2 Bahan baku dipesan sesuai kebutuhan.
3. Menerima bahan baku kedai kopi	3.1 Bahan baku diterima sesuai pesanan. 3.2 Bahan baku yang diterima diidentifikasi.
4. Menyimpan bahan baku kedai kopi	4.1 Kelayakan tempat penyimpanan bahan baku diidentifikasi. 4.2 Bahan baku disimpan sesuai prosedur standar penyimpanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola bahan baku kedai kopi.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi bahan baku kedai kopi, memesan bahan baku kedai kopi, menerima bahan baku kedai kopi, dan menyimpan bahan baku kedai kopi.
- 1.3 Komposisi adalah bahan-bahan yang dipergunakan berserta perbandingan antara satu bahan dengan bahan yang lain.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat tulis
- 2.1.2 Alat pengolah data
- 2.1.3 Alat komunikasi
- 2.1.4 Alat pengukur
- 2.1.5 Wadah penyimpan
- 2.1.6 Rak barang

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Kartu stok bahan baku
- 2.2.2 Perlengkapan keamanan dan kesehatan
- 2.2.3 Prosedur penyimpanan dan distribusi

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur kerja
- 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit ini dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
- 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
- 1.3 Penilaian unit ini mencakup keterampilan, pengetahuan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
- 1.4 Penilaian unit ini dilakukan pada proses dan hasil kerja.

- 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 I.56KDM40.001.1 : Merencanakan Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan
 - 2.2 I.56KDM40.002.1 : Merencanakan Produk Minuman Kopi Untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Memiliki pengetahuan tentang mengidentifikasi bahan baku kedai kopi
 - 3.1.2 Memiliki pengetahuan tentang cara memesan bahan baku kedai kopi
 - 3.1.3 Memiliki pengetahuan tentang tahapan menerima bahan
 - 3.1.4 Memiliki pengetahuan tentang cara menyimpan bahan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memiliki keterampilan teknis menghitung kebutuhan bahan baku
 - 3.2.2 Memiliki keterampilan teknis menyimpan bahan baku
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan mengidentifikasi kebutuhan bahan baku
 - 5.2 Kecermatan menyimpan kebutuhan bahan baku

KODE UNIT : I.56KDM40.005.1

JUDUL UNIT : Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan dalam mengelola peralatan dan perlengkapan kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan	1.1 Kelayakan peralatan diidentifikasi. 1.2 Peralatan di area kerja ditata dengan rapi sesuai standar yang ditentukan. 1.3 Peralatan dipastikan berfungsi sesuai standar.
2. Menyiapkan perlengkapan	2.1 Kelayakan perlengkapan diidentifikasi. 2.2 Perlengkapan di area kerja ditata dengan rapi sesuai standar yang ditentukan. 2.3 Perlengkapan dipastikan berfungsi sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola peralatan dan perlengkapan kedai kopi.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan dan perlengkapan.
- 1.3 Peralatan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.3.1 Mesin *espresso*:
 - a. Mesin *espresso* otomatis.
 - b. Mesin *espresso* semi otomatis.
 - c. Mesin *espresso* manual.
 - 1.3.2 Alat seduh manual:
 - a. *French press/plunger*.
 - b. *Dripper*.

- c. *Syphon*.
 - d. *Moka pot*.
 - e. *Ibrik*.
 - 1.3.3 Alat giling kopi:
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.
 - 1.3.4 Pemanas air.
 - 1.3.5 *Barista tools*:
 - a. *Tamper*.
 - b. *Knock box*.
 - c. *Tamping mat*.
 - d. *Milk jug*.
 - e. Kuas dan sikat/*brushes*.
 - 1.4 Perlengkapan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut:
 - 1.4.1 Timbangan.
 - 1.4.2 Sendok ukur.
 - 1.4.3 Gelas ukur/*shot glass*.
 - 1.4.4 Lap/*towel*.
 - 1.4.5 Termometer.
 - 1.4.6 Alat pengukur waktu/*timer*.
2. Peralatan dan perlengkapan
- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Rak
 - 2.1.2 Lemari
 - 2.1.3 Bak cuci
 - 2.1.4 Kotak peralatan (*container box*)
 - 2.1.5 Meja bar
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sikat
 - 2.2.2 Kuas
 - 2.2.3 Kain
 - 2.2.4 Lap
 - 2.2.5 Kimia pembersih khusus

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
 - 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 I.56KDM40.001.1 : Merencanakan Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Nama dan kegunaan masing-masing alat dan perlengkapan
 - 3.1.2 Penggunaan masing-masing alat dan perlengkapan
 - 3.1.3 Teknik perawatan peralatan

- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Merawat peralatan kerja kedai kopi
 - 3.2.2 Menyimpan peralatan kerja kedai kopi

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi kelayakan peralatan dan perlengkapan
 - 5.2 Kecermatan dalam menata peralatan perlengkapan

KODE UNIT : I.56KDM40.006.1

JUDUL UNIT : Menyiapkan Bahan Baku Sesuai Resep yang Akan Dibuat

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan menyiapkan bahan baku menjadi minuman siap saji sesuai dengan resep standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan menyiapkan bahan	<p>1.1 Bahan baku diidentifikasi dan disiapkan sesuai persyaratan mutu jenis menu tertentu.</p> <p>1.2 Bahan baku diidentifikasi dan disiapkan sesuai pedoman prinsip dasar mengolah minuman.</p> <p>1.3 Bahan baku rawan rusak diidentifikasi, disiapkan, dan disimpan sesuai standar penyimpanan.</p> <p>1.4 Mutu, kebersihan dan gizi maksimum bahan baku dikontrol sesuai standar minuman.</p> <p>1.5 Stempel tanggal dan kode mutu bahan baku diperiksa sesuai kendali mutu bahan.</p>
2. Menyiapkan bahan untuk diracik sesuai prosedur	<p>2.1 Bahan dipilih dan dibersihkan sesuai standar yang ditentukan.</p> <p>2.2 Bahan disiapkan untuk diracik sesuai standar yang ditentukan dan permintaan konsumen.</p> <p>2.3 Kontrol porsi digunakan sesuai standar.</p> <p>2.4 Bahan pendamping dan pelengkap disiapkan sesuai dengan resep standar dan sebagaimana dibutuhkan untuk menu penyerta.</p>
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi kegiatan dilaporkan kepada tim sesuai prosedur.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan bahan sesuai resep yang akan dibuat.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi bahan, menyiapkan bahan untuk diracik sesuai prosedur, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
- 1.3 Bahan baku dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut:
 - 1.3.1 Biji kopi sangrai/*roasted bean*.
 - 1.3.2 Susu.
 - 1.3.3 Gula.
 - 1.3.4 Sirup.
 - 1.3.5 Saus.
 - 1.3.6 Bubuk perasa.
 - 1.3.7 Es batu.
 - 1.3.8 Air.
- 1.4 Bahan pendamping dan pelengkap dalam unit kompetensi ini adalah bahan yang dipergunakan untuk menambah citarasa kopi seperti: susu, krimer kental manis, gula pasir putih, gula pasir coklat/brown sugar, gula rendah kalori, sirup, saus, bubuk perasa, es batu, air mineral, air non mineral.
- 1.5 Menu penyerta dalam unit kompetensi ini adalah menu yang disajikan sebagai penyerta atau pendamping minuman kopi atau minuman lainnya sebagai upaya untuk meningkatkan penjualan (*up selling*).

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat ukur
 - 2.1.2 Wadah penyimpanan
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku resep pembuatan minuman kopi
 - 2.2.2 Alat tulis
 - 2.2.3 Penghias hidangan dan penyedap minuman kopi

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kompetensi ini diujikan di lingkungan kerja kedai kopi.
 - 1.2 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di Tempat kerja.
 - 1.3 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok.
 - 1.4 Kondisi yang berpengaruh pada penilaian adalah penguasaan teknik penyiapan bahan sesuai standar dan pemilihan bahan yang berkualitas, memonitor proses penyiapan minuman kopi, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada tim untuk penyiapan bahan sesuai resep standar.
 - 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulasi/atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 56KDM40.004.1 : Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Bahan minuman
 - 3.1.2 Resep

- 3.1.3 Kopi dan bahan pendukungnya
- 3.1.4 Penyimpanan kopi dan bahan pendukungnya
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memilih bahan sesuai standar
 - 3.2.2 Menyiapkan bahan dengan berbagai kebutuhan dengan tepat
 - 3.2.3 Menyiapkan bahan sesuai standar
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi bahan baku
 - 5.2 Ketelitian dalam mengontrol porsi

KODE UNIT : I.56KDM40.007.1

JUDUL UNIT : Menyeduh Kopi dengan Teknik Perendaman

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik perendaman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan seduh kopi teknik perendaman	1.1 Peralatan seduh yang akan digunakan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Peralatan seduh yang akan digunakan disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan dan perlengkapan dipastikan berfungsi dengan baik sesuai prosedur.
2. Memeriksa <i>profil roasting</i>	2.1 Jenis kopi yang akan digunakan diidentifikasi. 2.2 Profil roasting kopi yang akan digunakan diidentifikasi.
3. Menentukan takaran	3.1 Takaran ditentukan sesuai dengan alat teknik perendaman yang digunakan. 3.2 Takaran ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan.
4. Menentukan <i>grind size</i>	4.1 Grind size ditentukan sesuai dengan alat teknik perendaman yang digunakan. 4.2 <i>Grind Size</i> ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan. 4.3 <i>Grind Size</i> ditentukan sesuai dengan takaran yang ditentukan.
5. Menentukan rasio (perbandingan) air	5.1 Rasio ditentukan sesuai dengan alat teknik perendaman yang digunakan. 5.2 Rasio ditentukan sesuai dengan takaran yang digunakan. 5.3 Rasio ditentukan sesuai dengan <i>grind size</i> yang digunakan. 5.4 Rasio ditentukan sesuai standar rasio penyeduhan kopi yang telah ditetapkan.
6. Menentukan suhu air	6.1 Suhu ditentukan sesuai dengan alat teknik seduh perendaman yang digunakan. 6.2 Suhu ditentukan sesuai dengan takaran yang digunakan. 6.3 Suhu ditentukan sesuai dengan <i>grind size</i> yang digunakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	6.4 Suhu ditentukan sesuai standar suhu rasio perbandingan air yang digunakan. 6.5 Suhu ditentukan sesuai standar suhu penyeduhan kopi yang telah ditetapkan.
7. Menentukan <i>contact time</i>	7.1 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan alat teknik seduh perendaman yang digunakan. 7.2 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan takaran bubuk kopi yang digunakan. 7.3 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan <i>grind size</i> yang digunakan. 7.4 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai standar suhu rasio perbandingan air yang digunakan. 7.5 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan suhu yang digunakan. 7.6 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai standar suhu penyeduhan yang telah ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik perendaman.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik perendaman dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang digunakan oleh perusahaan.
- 1.3 Peralatan dan perlengkapan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.3.1 Alat seduh manual:
 - a. *French Press*.
 - b. *Siphon*.
 - c. *Ibrik*.
 - d. Tubruk.
 - 1.3.2 Alat giling kopi:
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.
 - 1.3.3 Pemanas air:
 - a. Manual.

- b. Elektrik.
- 1.3.4 Barista *tools*:
 - a. Kuas dan sikat/*brushes*.
 - b. Lap/*towel*.
 - c. Termometer.
 - d. Alat pengukur waktu/*timer*.
- 1.3.5 Alat ukur:
 - e. Timbangan.
 - f. Sendok ukur.
 - g. Gelas ukur/*shot glass*.
 - h. *Server*.
- 1.4 Yang dimaksud *profile roasting* dalam unit kompetensi ini adalah nama/jenis sangrai yang diberikan setelah biji kopi mentah selesai disangrai.
- 1.5 Yang dimaksud *grind size* dalam unit kompetensi ini adalah ukuran gilingan kopi.
- 1.6 Yang dimaksud *contact time* adalah berapa lama bubuk kopi dan air bertemu dalam proses seduhannya, *extraction rate* adalah seberapa tinggi tingkat ekstraksi berdasarkan seberapa luas permukaan kopi pada metode seduh, dan *flow rate* adalah tingkat waktu mengurainya air dan kopi saat proses penyeduhan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Peralatan sesuai uraian yang tercantum dalam konteks variabel

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Filter*
- 2.2.2 Alat tulis
- 2.2.3 Kuas
- 2.2.4 Sikat
- 2.2.5 Kain lap
- 2.2.6 *Check list* inventori dan perawatan
- 2.2.7 Kimia pembersih khusus

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.1.1 Standar prosedur kerja
 - 4.1.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
 - 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 I.56KDM40.004.1 : Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
 - 2.2 I.56KDM40.005.1 : Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
 - 2.3 I.56KDM40.006.1 : Menyiapkan Bahan Baku Sesuai Resep yang Akan Dibuat

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik seduh perendaman

3.1.2 Jenis peralatan teknik seduh perendaman

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melakukan teknik seduh perendaman

3.2.2 Menggunakan peralatan teknik seduh perendaman

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Jujur

4.2 Teliti

4.3 Cekatan

4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dan ketelitian dalam menyeduh kopi dengan teknik perendaman

5.2 Kecermatan dalam menetapkan jenis peralatan dan perlengkapan yang telah diperiksa

KODE UNIT : I.56KDM40.008.1

JUDUL UNIT : Menyeduh Kopi dengan Teknik *Pour Over*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik *pour over*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan seduh kopi teknik <i>pour over</i>	1.1 Peralatan dan perlengkapan disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan dan perlengkapan seduh kopi dibersihkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan dan perlengkapan dipastikan berfungsi dengan baik sesuai prosedur.
2. Memeriksa <i>profile roasting</i>	2.1 Jenis kopi yang akan digunakan diidentifikasi. 2.2 <i>Profile roasting</i> kopi yang akan digunakan diidentifikasi.
3. Menentukan jenis filter	3.1 Jenis <i>filter</i> yang digunakan diidentifikasi. 3.2 <i>Filter</i> yang digunakan di bersihkan atau di <i>flashing</i> .
4. Menentukan <i>gramasi</i> (takaran) kopi	4.1 Alat seduh <i>pour over</i> yang akan digunakan, diidentifikasi. 4.2 <i>Gramasi</i> ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan.
5. Menentukan <i>grind size</i>	5.1 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan. 5.2 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan jenis filter yang digunakan. 5.3 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan <i>gramasi</i> yang digunakan. 5.4 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan standar <i>grind size</i> penyeduhan kopi menggunakan alat <i>pour over</i> yang telah ditetapkan.
6. Menentukan suhu air	6.1 Suhu air ditentukan sesuai dengan jenis alat <i>pour over</i> yang digunakan. 6.2 Suhu air ditentukan sesuai dengan <i>grind size</i> yang digunakan. 6.3 Suhu air ditentukan sesuai dengan jenis filter yang digunakan. 6.4 Suhu air ditentukan sesuai dengan takaran atau <i>gramasi</i> yang digunakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	6.5 Suhu air ditentukan sesuai dengan standar suhu penyeduhan kopi menggunakan alat <i>pour over</i> yang telah ditetapkan.
7. Menentukan rasio (perbandingan) air	7.1 Rasio air ditentukan sesuai dengan alat <i>pour over</i> yang digunakan. 7.2 Rasio air ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan. 7.3 Rasio air ditentukan sesuai dengan takaran yang digunakan. 7.4 Rasio air ditentukan sesuai dengan <i>grind size</i> yang digunakan. 7.5 Rasio air ditentukan sesuai dengan suhu air yang digunakan. 7.6 Rasio air ditentukan sesuai dengan standar rasio penyeduhan kopi yang telah ditetapkan.
8. Menentukan <i>contact time</i>	8.1 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan alat <i>pour over</i> yang digunakan. 8.2 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan. 8.3 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan takaran yang digunakan. 8.4 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan <i>grind size</i> yang digunakan. 8.5 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan suhu air yang digunakan. 8.6 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan rasio air yang gunakan. 8.7 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan standar <i>contact time</i> penyeduhan kopi menggunakan alat <i>pour over</i> yang telah ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik *pour over*.
 - 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola peralatan dan perlengkapan seduh kopi sesuai dengan peralatan yang digunakan oleh perusahaan.

1.3 Yang dimaksud dengan teknik *pour over* adalah metode menyeduh kopi dengan cara menuangkan (*pour*) air panas melalui bubuk kopi ke dalam *filter*. Air mengalir melalui kopi dan disaring ke dalam *server* atau cangkir, misalnya: V60, *kalitta*, *blue bottle*, *chemex*.

1.4 Peralatan dan perlengkapan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.

1.4.1 Alat seduh manual:

- a. V60.
- b. *Kallita*.
- c. *Chemex*.

1.4.2 Alat giling kopi:

- a. Manual.
- b. Elektrik.

1.4.3 Pemanas air:

- a. Manual.
- b. Elektrik.

1.4.4 Barista *tools*:

- a. Kuas dan sikat/*brushes*.
- b. Lap/*towel*.
- c. Termometer.
- d. Alat pengukur waktu/*timer*.

1.4.5 Alat ukur:

- a. Timbangan.
- b. Sendok ukur.
- c. Gelas ukur/*shot glass*.
- d. *Server*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan sesuai uraian yang tercantum dalam konteks variabel

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Filter*

- 2.2.2 Alat tulis
- 2.2.3 Kuas
- 2.2.4 Sikat
- 2.2.5 Kain lap
- 2.2.6 *Check list* inventori dan perawatan
- 2.2.7 Kimia pembersih khusus

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
- 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
- 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
- 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
- 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 I.56KDM40.004.1 : Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
 - 2.2 I.56KDM40.005.1 : Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
 - 2.3 I.56KDM40.006.1 : Menyiapkan Bahan Baku Sesuai Resep yang Akan Dibuat

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik *pour over*
 - 3.1.2 Jenis peralatan teknik *pour over*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan teknik *pour over*
 - 3.2.2 Menggunakan jenis-jenis peralatan teknik *pour over*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dan ketelitian dalam menyeduh kopi dengan teknik *pour over*
 - 5.2 Kecermatan dalam menetapkan jenis peralatan dan perlengkapan yang telah diperiksa

KODE UNIT : I.56KDM40.009.1

JUDUL UNIT : Menyeduh Kopi dengan Teknik Tekanan Manual

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik tekanan manual.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan seduh kopi teknik tekanan manual	1.1 Peralatan dan perlengkapan disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan dan perlengkapan seduh kopi dibersihkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan dan perlengkapan dipastikan berfungsi dengan baik sesuai prosedur.
2. Memeriksa <i>profil roasting</i>	2.1 Jenis kopi yang akan digunakan diidentifikasi. 2.2 Profil <i>roasting</i> kopi yang akan digunakan diidentifikasi.
3. Menentukan <i>gramasi</i> (takaran) kopi	3.1 Alat seduh tekanan yang akan digunakan, diidentifikasi. 3.2 <i>Gramasi</i> ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan.
4. Menentukan <i>grind size</i>	4.1 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan. 4.2 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan jenis filter yang digunakan. 4.3 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan <i>gramasi</i> yang digunakan. 4.4 <i>Grind size</i> ditentukan sesuai dengan standar <i>grind size</i> penyeduhan kopi menggunakan alat teknik tekanan yang telah ditetapkan.
5. Menentukan suhu	5.1 Suhu ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan. 5.2 Suhu ditentukan sesuai dengan <i>gramasi</i> yang digunakan. 5.3 Suhu ditentukan sesuai <i>grind size</i> yang digunakan. 5.4 Suhu ditentukan sesuai dengan standar suhu penyeduhan kopi menggunakan alat teknik tekanan yang telah ditetapkan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
6. Menentukan <i>contact time</i>	6.1 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai standar waktu seduh kopi yang telah ditetapkan. 6.2 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai alat tekanan yang digunakan. 6.3 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan <i>profil roasting</i> yang digunakan. 6.4 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan <i>grind size</i> yang digunakan. 6.5 <i>Contact time</i> ditentukan sesuai dengan suhu air yang digunakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik tekanan manual.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola peralatan dan perlengkapan seduh kopi sesuai dengan peralatan yang digunakan oleh perusahaan.
- 1.3 Yang dimaksud dengan Teknik Tekanan Manual dalam unit kompetensi ini adalah teknik seduh dengan mendorong air panas melalui lapisan kopi bubuk yang dipadatkan atau sebaliknya dengan tekanan, misalnya: *aeropress*, *moka pot*, dan mesin espresso.
- 1.4 Peralatan dan perlengkapan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.4.1 Alat seduh tekanan manual:
 - a. *Aeropress*.
 - b. *Mokapot*.
 - c. *Nanopresso*.
 - d. *Staresso*.
 - e. *Rokpresso*.
 - f. *Flair*.
 - 1.4.2 Alat giling kopi:
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.

1.4.3 Pemanas air:

- a. Manual.
- b. Elektrik.

1.4.4 Barista tools:

- a. *Tamper*.
- b. *Knock box*.
- c. *Tamping mat*.
- d. *Milk jug*.
- e. Kuas dan sikat/*brushes*.
- f. Lap/*towel*.
- g. Termometer.
- h. Alat pengukur waktu/*timer*.

1.4.5 Alat ukur:

- a. Timbangan.
- b. Sendok ukur.
- c. Gelas ukur/*shot glass*.
- d. *Server*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan sesuai uraian yang tercantum dalam konteks variabel

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Filter*

2.2.2 Alat tulis

2.2.3 Kuas

2.2.4 Sikat

2.2.5 Kain lap

2.2.6 *Check list inventori* dan perawatan

2.2.7 Kimia pembersih khusus

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar prosedur kerja

4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.56KDM40.004.1 : Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi

2.2 I.56KDM40.005.1 : Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi

2.3 I.56KDM40.006.1 : Menyiapkan Bahan Baku Sesuai Resep yang Akan Dibuat

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan teknik seduh tekanan manual

3.1.2 Jenis peralatan teknik seduh tekanan manual

- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Terampil melakukan teknik tekanan manual
 - 3.2.2 Terampil mengoperasikan jenis-jenis peralatan

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dan ketelitian dalam menyeduh kopi dengan teknik tekanan manual
 - 5.2 Kecermatan dalam menetapkan jenis peralatan dan perlengkapan yang telah diperiksa

KODE UNIT : I.56KDM40.010.1

JUDUL UNIT : Menyeduh Kopi dengan Teknik Tekanan Menggunakan Mesin Espresso

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik tekanan menggunakan mesin espresso.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan seduh menggunakan mesin espresso	1.1 Peralatan seduh yang akan digunakan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Peralatan seduh yang akan digunakan disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Porta filter yang akan digunakan dibersihkan sesuai prosedur. 1.4 Mesin espresso yang akan digunakan dipastikan sudah siap. 1.5 Grouphead yang akan digunakan dibersihkan sesuai prosedur. 1.6 Peralatan dan perlengkapan dipastikan berfungsi dengan baik sesuai prosedur.
2. Memeriksa <i>house blend</i> yang digunakan	2.1 Kesegaran kopi diidentifikasi. 2.2 <i>House blend</i> kopi yang digunakan, ditentukan.
3. Memeriksa <i>profil roasting</i>	3.1 Jenis kopi yang akan digunakan diidentifikasi. 3.2 <i>Profil roasting</i> kopi yang akan digunakan diidentifikasi.
4. Menentukan <i>grind size</i>	4.1 Jenis <i>grinder</i> yang akan digunakan, diidentifikasi. 4.2 Jenis <i>house blend</i> yang digunakan, diidentifikasi. 4.3 Jenis <i>profile roasting</i> yang digunakan, diidentifikasi. 4.4 Ukuran ditentukan dari <i>dose</i> yang digunakan. 4.5 Ukuran ditentukan dari <i>contact time</i> yang digunakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Menentukan <i>dosing</i> kopi	<p>5.1 <i>Dosing</i> kopi ditentukan sesuai dengan standar <i>dose</i> pembuatan espresso yang telah ditetapkan.</p> <p>5.2 <i>Dosing</i> kopi ditentukan sesuai dengan <i>house blend</i> kopi yang digunakan.</p> <p>5.3 <i>Dosing</i> kopi ditentukan sesuai dengan <i>profile roasting</i> yang digunakan.</p> <p>5.4 <i>Dosing</i> kopi ditentukan sesuai dengan ukuran <i>grinder</i> yang digunakan.</p>
6. Menentukan kekuatan tekanan <i>tamping</i>	<p>6.1 <i>Tamper</i> dibersihkan sesuai prosedur.</p> <p>6.2 <i>Porta filter</i> dibersihkan sesuai prosedur.</p> <p>6.3 Bubuk kopi diratakan di <i>portafilter basket</i> sesuai prosedur.</p> <p>6.4 <i>Tamping</i> ditentukan sesuai dengan <i>profile roasting</i> yang digunakan.</p> <p>6.5 <i>Tamping</i> ditentukan sesuai dengan ukuran <i>grinder</i> yang digunakan.</p> <p>6.6 <i>Tamping</i> ditentukan sesuai dengan takaran <i>dosing</i> yang digunakan.</p> <p>6.7 Bubuk kopi dipadatkan sesuai prosedur.</p>
7. Menentukan <i>contact time</i> ekstrasi	<p>7.1 Waktu ekstrasi ditentukan sesuai <i>profile roasting</i> yang digunakan.</p> <p>7.2 Waktu ekstrasi ditentukan sesuai ukuran <i>grind size</i> yang digunakan.</p> <p>7.3 Waktu ekstrasi ditentukan sesuai takaran <i>dosing</i> yang digunakan.</p> <p>7.4 Waktu ekstrasi ditentukan sesuai kekuatan tekanan <i>tamping</i> yang digunakan.</p> <p>7.5 Waktu ekstrasi ditentukan sesuai prosedur dan standar yang ditetapkan.</p>
8. Membersihkan peralatan setelah digunakan	<p>8.1 <i>Grouphead</i> dibersihkan sesuai prosedur.</p> <p>8.2 <i>Steamer</i> dibersihkan sesuai prosedur.</p> <p>8.3 <i>Tray</i> dibersihkan sesuai prosedur.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyeduh kopi dengan teknik tekanan menggunakan mesin espresso.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola peralatan dan perlengkapan seduh kopi sesuai dengan peralatan

yang digunakan oleh perusahaan.

- 1.3 Yang dimaksud dengan *grouphead* dalam unit kompetensi ini adalah sebuah pintu yang mempertemukan air panas dari water boiler dengan bubuk kopi pada *portafilter*.
- 1.4 Peralatan dan perlengkapan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut.
 - 1.4.1 Mesin espresso:
 - a. Mesin espresso otomatis.
 - b. Mesin espresso semi otomatis.
 - c. Mesin espresso manual.
 - 1.4.2 Alat giling kopi:
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.
 - 1.4.3 Pemanas air:
 - a. Manual.
 - b. Elektrik.
 - 1.4.4 Barista *tools*:
 - a. *Tamper*.
 - b. *Knock box*.
 - c. *Tamping mat*.
 - d. *Milk jug*.
 - e. Kuas dan sikat/*brushes*.
 - f. Lap/*towel*.
 - g. Termometer.
 - h. Alat pengukur waktu/*timer*.
 - 1.4.5 Alat *ukur*:
 - a. Timbangan.
 - b. Sendok ukur.
 - c. Gelas ukur/*shot glass*.
 - d. *Server*.
- 1.5 Yang dimaksud dengan *house blend* dalam unit kompetensi ini adalah kombinasi atau campuran dari beberapa kopi *single origin* atau varietas yang berbeda, dan dilakukan bisa dua atau lebih *single origin*.

- 1.6 Yang dimaksud dengan dosing dalam unit kompetensi ini adalah menakar bubuk kopi, yang mana takaran ini menentukan seberapa banyak espresso yang akan disajikan.
 - 1.7 Yang dimaksud dengan tamping dalam unit kompetensi ini adalah kegiatan memadatkan dan meratakan bubuk kopi pada *portafilter* untuk menunjang ekstraksi yang sesuai kebutuhan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Peralatan sesuai uraian yang tercantum dalam konteks variabel
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Filter*
 - 2.2.2 Alat tulis
 - 2.2.3 Kuas
 - 2.2.4 Sikat
 - 2.2.5 Kain lap
 - 2.2.6 *Check list inventori* dan perawatan
 - 2.2.7 Kimia pembersih khusus
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
- 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
- 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
- 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
- 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 I.56KDM40.004.1 : Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
- 2.2 I.56KDM40.005.1 : Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
- 2.3 I.56KDM40.006.1 : Menyiapkan Bahan Baku Sesuai Resep yang akan Dibuat

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

- 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik tekanan dengan mesin espresso
 - 3.1.2 Jenis peralatan
 - 3.1.3 Spesifikasi peralatan
 - 3.1.4 Cara pengoperasian mesin espresso
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Terampil melakukan teknik tekanan dengan mesin espresso
 - 3.2.2 Terampil mengoperasikan jenis-jenis peralatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Jujur
- 4.2 Teliti
- 4.3 Cekatan
- 4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dan ketelitian dalam menggunakan peralatan

5.2 Kecermatan dalam mengikuti prosedur kerja

KODE UNIT : I.56KDM40.011.1

JUDUL UNIT : Menjaga Kendali Mutu Produk Baik dari Sisi Penampilan, Cita Rasa, Kimia dan Biologi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menjaga kendali mutu produk, baik dari segi penampilan, cita rasa, maupun kemungkinan adanya pencemaran kimia dan biologi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengendalikan mutu dan cita rasa kopi (<i>cupping</i>)	<ul style="list-style-type: none">1.1 Jenis kopi diidentifikasi.1.2 <i>Profile Roasting</i> diidentifikasi.1.3 Kopi ditakar sesuai ukuran <i>cupping</i>1.4 Kopi digrinder sesuai <i>grind size cupping</i>.1.5 Aroma kopi dianalisis sebelum diseduh.1.6 Aroma kopi dianalisis setelah penyeduhan.1.7 Rasa, aroma, <i>body</i>, dan kecacatan kopi dianalisis.1.8 Hasil analisis didokumentasikan.
2. Melaksanakan prosedur kendali mutu produk baik dari penampilan, cita rasa, kimia, maupun biologi	<ul style="list-style-type: none">2.1 Prosedur kendali mutu bahan produk disiapkan sesuai standar operasional.2.2 Prosedur pengolahan disiapkan dan dijalankan/diikuti sesuai resep standar dan kebijakan.2.3 Prosedur kendali mutu produk disiapkan dari segi penampilan, cita rasa, dan kemungkinan adanya cemaran kimia dan biologi.2.4 Kontrol porsi setiap produk disiapkan dan dilakukan sesuai standar resep.2.5 Tata cara penyajian produk disiapkan dan diikuti sesuai standar pelayanan yang telah ditetapkan.2.6 Konsistensi kualitas produk dan layanan dilakukan dalam rangka kepuasan konsumen sesuai standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
3. Memonitor mutu produk baik dari segi penampilan, cita rasa, kimia dan biologi	<p>3.1 Prosedur <i>monitoring</i> mutu, pengamatan, pengujian dan pencarian umpan balik dari konsumen dilakukan baik dari segi penampilan, cita rasa maupun kemungkinan pencemaran kimia dan biologi.</p> <p>3.2 Temuan permasalahan kualitas rasa, warna, struktur, bau minuman, jumlah porsi yang tidak standar diidentifikasi sesuai kebijakan dan dievaluasi setiap hari.</p> <p>3.3 Pencemaran minuman oleh bakteri, jamur dan zat kimia diidentifikasi dan dilakukan penelusuran.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Melaksanakan prosedur kendali mutu produk, baik dari penampilan, cita rasa maupun kemungkinan adanya cemaran kimia dan biologi.
- 1.2 Sampel produk disimpan sebagai langkah antisipatif untuk memastikan produk tersebut bebas dari cemaran apabila ada konsumen yang mengeluhkan kualitas produk.
- 1.3 Memonitor mutu produk baik dari segi penampilan, cita rasa maupun kemungkinan adanya cemaran kimia dan biologi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Peralatan *cupping*
- 2.1.2 Peralatan pengolahan
- 2.1.3 Peralatan penyimpanan
- 2.1.4 Alat ukur (*timer*, timbangan)
- 2.1.5 Alat seduh

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Perlengkapan *cupping*
- 2.2.2 *Cupping form*
- 2.2.3 Alat tulis kantor/buku catatan kendali mutu

- 2.2.4 Standar kendali mutu minuman
- 2.2.5 Tempat penyimpanan sampel minuman
- 2.2.6 Buku resep minuman

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar
 - 4.2.1 Protokol *cupping*
 - 4.2.2 Standar prosedur kerja
 - 4.2.3 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
- 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang disyaratkan.
- 1.3 Penilaian unit ini dilakukan pada proses dan hasil kerja.
- 1.4 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 I.56KDM40.004.1 : Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
- 2.2 I.56KDM40.007.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik Perendaman
- 2.3 I.56KDM40.008.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik *Pour Over*
- 2.4 I.56KDM40.009.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik Tekanan Manual

2.5 I.56KDM40.010.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik Tekanan
Menggunakan Mesin Espresso

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Produk kopi terkini

3.1.2 Keamanan pangan

3.1.3 Pemilihan bahan baku

3.1.4 Peracikan kopi dengan berbagai teknik seduh

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menerapkan pengetahuan tentang produk kopi terkini

3.2.2 Memahami pentingnya keamanan pangan

3.2.3 Memilih bahan baku kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Jujur

4.2 Teliti

4.3 Cekatan

4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menganalisis rasa, aroma, *body* dan kecacatan kopi

5.2 Ketepatan melakukan prosedur *monitoring* mutu, pengamatan, pengujian dan pencarian umpan balik dari konsumen baik dari segi penampilan, cita rasa maupun kemungkinan pencemaran kimia dan biologi

KODE UNIT : I.56KDM40.012.1

JUDUL UNIT : Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Produk Kedai Kopi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol produk pada usaha kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/ pemborosan	1.1 Prosedur kontrol porsi, penyusunan kekhasan produk, persediaan, penggunaan bahan, kartu resep standar, dan kemungkinan pemborosan diidentifikasi sesuai standar. 1.2 Ukuran keamanan untuk mengurangi kerugian diidentifikasi.
2. Melaksanakan kontrol prosedur usaha kedai kopi	2.1 Kontrol porsi dilaksanakan sesuai standar. 2.2 Perlengkapan yang digunakan dipersiapkan untuk memastikan kontrol porsi dengan benar.
3. Membuang limbah/ sampah	3.1 Sisa produksi yang dapat didaur ulang dimanfaatkan sesuai standar. 3.2 Sisa produk yang tidak dapat didaur ulang dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 3.3 Produk-produk yang tidak dapat didaur ulang dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja serta peraturan yang berlaku.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerapan prinsip-prinsip kontrol usaha kedai kopi dievaluasi sesuai kebijakan usaha. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan didokumentasikan untuk panduan usaha ke depannya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk hal-hal sebagai berikut:

1.1.1 Mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/ pemborosan.

- 1.1.2 Melaksanakan kontrol prosedur kedai kopi.
- 1.1.3 Membuang limbah/sampah.
- 1.1.4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada pemangku kepentingan (*stakeholder*).
- 1.1.5 Sisa produk dibuang dengan memperhatikan peraturan yang berlaku.
- 1.1.6 Kaca, plastik, kertas, dan bahan lain digunakan atau dibuang dengan tepat memperhatikan faktor lingkungan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Standar operasional usaha
- 2.1.2 Standar kendali mutu minuman
- 2.1.3 Buku resep minuman
- 2.1.4 Alat tulis kantor/buku catatan kendali mutu
- 2.1.5 Alat-alat komunikasi (telepon dan *handphone*)

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Hand glove*
- 2.2.2 *Plastic wrap*
- 2.2.3 *Service tongs* dan alat penjamah makan lainnya
- 2.2.4 Tempat sampah
- 2.2.5 Tempat penyimpanan sampel makanan

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Standar prosedur kerja
- 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
- 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
- 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
- 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
- 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/ atau di Tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 I.56KDM40.007.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik Perendaman
- 2.2 I.56KDM40.008.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik *Pour Over*
- 2.3 I.56KDM40.009.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik Tekanan Manual
- 2.4 I.56KDM40.010.1 : Menyeduh Kopi Dengan Teknik Tekanan Menggunakan Mesin Espresso

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 K3 perusahaan
- 3.1.2 Pemesanan dan kontrol persediaan
- 3.1.3 Daur produk
- 3.1.4 Konsistensi kualitas produk
- 3.1.5 Kontrol porsi, temperatur, dan ketepatan waktu
- 3.1.6 Higiene dan sanitasi produk minuman

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Menerapkan prosedur kerja sesuai standar
- 3.2.2 Menerapkan kontrol prosedur dengan tepat
- 3.2.3 Menangani limbah atau sisa produksi
- 3.2.4 Mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/pemborosan

- 3.2.5 Menerapkan prosedur yang benar untuk mengurangi kerugian/pemborosan
- 3.2.6 Menangani limbah/sampah
- 3.2.7 Menyimpan makanan dengan benar

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Jujur
- 4.2 Teliti
- 4.3 Cekatan
- 4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

- 5.1 Kecermatan melaksanakan kontrol porsi sesuai standar

KODE UNIT : I.56KDM40.013.1

JUDUL UNIT : Mengendalikan Biaya Produksi Kedai Kopi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengendalikan biaya produksi kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan harga jual	1.1 Segmentasi pasar diidentifikasi. 1.2 Harga jual dibuat dengan memperhitungkan biaya produksi.
2. Menetapkan biaya bahan (<i>food cost</i>)	2.1 Biaya bahan dibuat dengan melihat persentase harga. 2.2 Harga bahan baku dipilih dengan prinsip ekonomi.
3. Menetapkan biaya produksi dan keuntungan	3.1 Biaya produksi dihitung berdasarkan biaya yang keluar atas proses produksi. 3.2 Keuntungan ditetapkan sesuai standar usaha.
4. Membuat alur keuangan (<i>cash flow</i>)	4.1 Alur keuangan dibuat untuk kelancaran produksi. 4.2 Alur keuangan dibuat terpisah dengan keuangan rumah tangga/pribadi.
5. Membuat laporan keuangan sederhana	5.1 Laporan penggunaan biaya dibuat laporan tertulis. 5.2 Kondisi keuangan usaha diidentifikasi berdasarkan laporan keuangan. 5.3 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan monitor dimasukkan dalam biaya operasional selanjutnya dilaporkan kepada tim.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan harga jual, menetapkan biaya bahan (*food cost*), menetapkan biaya produksi dan keuntungan, memahami alur keuangan (*cash flow*), membuat laporan keuangan sederhana untuk pengendalian biaya bahan pada usaha kedai kopi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Prosedur Operasional Standar (*Standard Operating Procedure* (SOP) usaha kedai kopi

2.1.2 Alat tulis kantor, buku catatan pemasukan dan biaya

2.1.3 Komputer

2.1.4 Mesin hitung uang

2.1.5 Alat-alat komunikasi (telepon dan *handphone*)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku kas dan penerimaan non kas

2.2.2 Buku resep minuman

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pembukuan dasar

4.2.2 Peraturan perusahaan tentang administrasi keuangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut. Hal itu terkait dengan penetapan harga jual, penetapan biaya bahan baku, penetapan persentase biaya produksi dan keuntungan yang diharapkan, penetapan dan pemeliharaan sistem pengontrolan keuangan, penetapan sistem kontrol produksi, pemilihan dan penggunaan teknologi. Selain itu, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan agar dapat digunakan untuk memonitor pengendalian biaya.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/ atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 I.56KDM40.012.1 : Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Produk Kedai Kopi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Menu
 - 3.1.2 Pengelolaan menu minuman
 - 3.1.3 Pemilihan sistem meracik minuman
 - 3.1.4 Harga bahan
 - 3.1.5 Penghitungan harga jual per porsi
 - 3.1.6 Penetapan biaya produksi dan keuntungan yang diharapkan
 - 3.1.7 *Monitoring* pemasukan dan biaya
 - 3.1.8 Laporan keuangan sederhana
 - 3.1.9 Kebutuhan tenaga kerja operasional
 - 3.1.10 Higiene dan sanitasi minuman
 - 3.1.11 Prosedur pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan, dan pengeluaran bahan minuman
 - 3.1.12 Kontrol persediaan bahan minuman
 - 3.1.13 Kontrol harga dan biaya sesuai stándar sistem usaha
 - 3.1.14 Kontrol pemasukan keuangan harian dan periodik
 - 3.1.15 Penerimaan kas dan non kas
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menetapkan harga jual
 - 3.2.2 Menetapkan dan melaksanakan sistem keuangan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Jujur

4.2 Teliti

4.3 Cekatan

4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Keakuratan dalam menetapkan harga jual

5.2 Kecermatan dalam memonitor pengendalian biaya

KODE UNIT : I.56KDM40.014.1

JUDUL UNIT : Mengadministrasikan Laporan Kerja Harian Kedai Kopi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengadministrasikan laporan kerja harian kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendata stok bahan baku	1.1 Bahan baku produk diidentifikasi sesuai standar. 1.2 Pengeluaran bahan baku diidentifikasi dan didokumentasikan sesuai standar. 1.3 Laporan pengeluaran bahan baku yang telah dipakai disusun sesuai standar.
2. Melakukan pemeriksaan kegiatan	2.1 Jenis kegiatan diidentifikasi sesuai deskripsi pekerjaan (<i>job desc</i>). 2.2 Jenis kegiatan harian dibuat laporan sesuai standar.
3. Mengadministrasikan kegiatan	3.1 Semua bentuk kegiatan harian didokumentasikan sesuai standar. 3.2 Dokumentasi dipergunakan untuk bahan evaluasi usaha.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengadministrasikan laporan kerja harian kedai kopi.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mengelola administrasi dan pelaporan penggunaan stok bahan baku, aktivitas kerja, dan penjualan produk.
- 1.3 Bahan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut:
 - 1.3.1 Biji kopi sangrai/*roasted bean*.
 - 1.3.2 Susu.
 - 1.3.3 Gula.
 - 1.3.4 Sirup.

- 1.3.5 Saus.
- 1.3.6 Bubuk perasa.
- 1.3.7 Es batu.
- 1.3.8 Air.
- 1.4 Jenis bahan dalam unit kompetensi ini setidaknya meliputi hal- hal sebagai berikut:
 - 1.4.1 Biji kopi sangrai/ *roasted bean*:
 - a. Arabika.
 - b. Robusta.
 - 1.4.2 Susu:
 - a. Susu *full cream*.
 - b. Susu *Ultra High Temperature (UHT)*.
 - c. Susu rendah atau tanpa lemak/ *low-skim*.
 - d. Krimer kental manis.
 - 1.4.3 Gula:
 - a. Gula pasir putih.
 - b. Gula pasir coklat/ *brown sugar*.
 - c. Rendah kalori.
 - 1.4.4 Air:
 - a. Mineral.
 - b. Nonmineral.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Kalkulator
- 2.1.3 Alat tulis
- 2.1.4 *Form* laporan

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Logbook*
- 2.2.2 *Form* data kegiatan
- 2.2.3 *Form* data bahan baku
- 2.2.4 *Form* data stok
- 2.2.5 *Form* data penjualan

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di Tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
 - 1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulator/atau di Tempat kerja.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 I.56KDM40.012.1 : Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Produk Kedai Kopi
 - 2.2 I.56KDM40.013.1 : Mengendalikan Biaya Produksi Kedai Kopi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pembuatan laporan kerja, stok bahan baku harian, dan cara mengadministrasikan

- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membuat laporan kerja harian dan mengadministrasikan kegiatan
 - 3.2.2 Menggunakan aplikasi keuangan

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam pembuatan laporan kerja harian, stok bahan baku, dan cara mengadministrasikan
 - 5.2 Kecermatan dalam mengoperasikan sistem aplikasi administrasi

KODE UNIT : I.56KDM40.015.1

JUDUL UNIT : Mengembangkan Pengetahuan dan Wawasan di Bidang Manajemen Kedai Kopi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan, wawasan di bidang manajemen kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan pengetahuan dan wawasan di bidang ragam jenis produk minuman kopi	1.1 Jenis produk minuman dari kopi diidentifikasi sesuai dengan perkembangan pasar. 1.2 Informasi tentang ragam minuman kopi diperoleh dari berbagai sumber
2. Mengembangkan pengetahuan keterampilan di bidang produksi/peracikan untuk dapat melayani para konsumen berdasarkan pesanan	2.1 Informasi tentang berbagai cara meracik kopi diperoleh dari berbagai sumber. 2.2 Informasi produk diidentifikasi sesuai ketentuan. 2.3 Informasi teknik seduh diidentifikasi sesuai ketentuan. 2.4 Inovasi produk dilakukan sesuai kebutuhan konsumen.
3. Mengembangkan pengetahuan dan wawasan di bidang manajemen usaha	3.1 Informasi tentang sistem manajemen usaha kedai kopi diperoleh dari berbagai sumber. 3.2 Sistem manajemen yang sesuai diterapkan untuk pengembangan usaha.
4. Mengembangkan pengetahuan dan wawasan di bidang pengemasan produk	4.1 Berbagai jenis kemasan produk minuman kopi diidentifikasi dari berbagai referensi. 4.2 Jenis pengemasan/penyajian minuman kopi diidentifikasi sesuai kebutuhan usaha.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengembangkan pengetahuan wawasan di bidang usaha kedai minuman.

1.2 Unit ini berlaku untuk sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengembangkan manajemen di bidang usaha kedai minuman.

- 1.3 Berbagai sumber dalam unit kompetensi ini adalah media sosial, literatur cetak dan elektronik.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Komputer dan laptop
 - 2.1.3 Alat komunikasi (telepon dan *handphone*)
 - 2.1.4 Gelas
 - 2.1.5 Manual *brew*
 - 2.1.6 Pengaduk
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Kopi robusta dan arabika
 - 2.2.2 *Creamer*
 - 2.2.3 Susu
 - 2.2.4 Gula
 - 2.2.5 Bahan tambahan kayu manis dan aneka rempah
 - 2.2.6 Kemasan *cup* plastik
 - 2.2.7 Kemasan *cup* gelas
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat diterapkan pada usaha kedai kopi.
 - 1.2 Unit ini dapat dilakukan pengujian di kedai kopi atau tempat lain dengan diadakan simulasi serta portofolio.

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 P.85SOF00.014.1 : Meningkatkan Kualitas Penampilan Prima
 - 2.2 I.56KDM40.013.1 : Mengendalikan Biaya Produksi Kedai Kopi
 - 2.3 I.56KDM40.014.1 : Mengadministrasikan Laporan Kerja Harian Kedai Kopi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Produk minuman kopi
 - 3.1.2 Racikan kopi
 - 3.1.3 Manajemen usaha kopi
 - 3.1.4 Penyajian dasar minuman kopi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menjaga kepuasan pelanggan
 - 3.2.2 Mengelola sebuah usaha kedai kopi
 - 3.2.3 Bekerjasama dengan tim
 - 3.2.4 Berkomunikasi dengan kolega
 - 3.2.5 Memahami informasi dari berbagai sumber

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kemampuan untuk menanggapi permintaan konsumen
 - 5.2 Kemampuan mendapatkan informasi dan menggunakan dengan benar

KODE UNIT : I.56KDM40.016.1

JUDUL UNIT : Memasarkan Produk Kedai Kopi secara Daring dan Luring

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memasarkan produk kedai kopi secara daring dan luring.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan identifikasi pasar dan tren pemasaran secara daring dan luring	1.1 Identifikasi pasar dilakukan berdasarkan sumber-sumber terpercaya untuk menentukan kebutuhan pelanggan sesuai prosedur. 1.2 Hasil identifikasi dijadikan acuan untuk pengembangan produk sesuai prosedur. 1.3 Teknik pemasaran direncanakan berdasarkan hasil identifikasi sesuai prosedur.
2. Melakukan aktivitas pemasaran secara daring	2.1 Desain promosi daring dibuat sesuai standar. 2.2 Pemasaran produk dilakukan dengan menggunakan <i>platform marketplace</i> dan media sosial.
3. Melakukan aktivitas pemasaran secara luring	3.1 Desain promosi luring dibuat sesuai standar. 3.2 Pemasaran produk dilakukan dengan menggunakan metode penjualan langsung.
4. Mengevaluasi, melaporkan dan mendokumentasi aktivitas pemasaran secara daring dan luring	4.1 Hasil aktivitas pemasaran secara daring dan luring dievaluasi sesuai standar. 4.2 Hasil evaluasi dilaporkan sesuai prosedur. 4.3 Hasil laporan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk staf senior yang telah mampu bekerja mandiri serta mempunyai wewenang dan tanggung jawab membuat keputusan terkait aktivitas pemasaran secara daring dan luring sesuai dengan kebijakan dan prosedur organisasi.

- 1.2 Riset pasar meliputi seluruh kegiatan penelitian pada pangsa pasar yang spesifik. Hal itu berguna untuk mengidentifikasi pasar dan tren pemasaran, melakukan aktivitas pemasaran daring dan luring, mengevaluasi, melaporkan dan mendokumentasi aktivitas pemasaran.
- 1.3 Pemasaran secara daring dan luring meliputi seluruh aktivitas pemasaran, target, ukuran, dan interaksi. Hal itu dimulai dari mempromosikan merek, membangun preferensi, dan meningkatkan penjualan dengan menggunakan teknologi daring dan luring. Pemasaran digital diperlukan untuk mencapai, mengubah, dan mengarahkan serta mempertahankan pelanggan untuk menggunakan media daring dan luring. Hal tersebut bisa dilakukan melalui brosur, selebaran, televisi, telepon seluler, atau internet.
- 1.4 Pemasaran di dalam unit kompetensi ini meliputi juga aktivitas penjualan, baik secara daring dan luring.
- 1.5 Kebijakan dan prosedur perusahaan meliputi peraturan, perundang-undangan, kode etik, perangkat, dan aktivitas pemasaran secara daring dan luring.
- 1.6 Perangkat untuk pemasaran meliputi berbagai perangkat (*tools*) untuk mengoptimalkan aktivitas pemasaran secara daring dan luring. Contoh media sosial yang bisa digunakan untuk pemasaran antara lain *facebook, instagram, twitter*, atau aplikasi *landing pages design, google adwords, youtube, vimeo*, dan *dailymotion*.
- 1.7 Aktivitas pemasaran secara daring setidaknya meliputi hal-hal sebagai berikut:
 - 1.7.1 *Search Engine Optimization (SEO)* – meningkatkan jumlah pengunjung ke situs web organisasi.
 - 1.7.2 *Social Media Marketing* – melibatkan banyak orang melalui jaringan media sosial.
 - 1.7.3 *Search Engine Marketing* – meningkatkan jumlah pengunjung ke situs *web* organisasi baik dengan metode

berbayar maupun tidak berbayar.

- 1.7.4 *Content Marketing* – mengirimkan informasi seputar penggunaan produk dan deskripsi serta fitur unggulan produk agar dapat menambah nilai produk atau jasa yang ditawarkan kepada pelanggan.
- 1.7.5 *Email Marketing* - mengirim pesan komersial kepada pelanggan secara langsung melalui ponsel (*email*).
- 1.7.6 *Affiliate Marketing* - mempromosikan bisnis orang lain agar mendapat imbalan sehingga kedua pihak akan mendapatkan keuntungan.
- 1.7.7 *Web Analytics* - memantau lalu lintas di situs *web* dan aktivitas pengguna (*user*).
- 1.7.8 *Mobile Marketing* - mengirim pesan komersial melalui telepon seluler.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 *Personal Computer (PC)*, laptop, dan *printer*
- 2.1.2 Alat komunikasi
- 2.1.3 Perangkat keras untuk teknologi dan aplikasi daring seperti *server, modem wifi, router, bridges, driver, switches, dan hub*.
- 2.1.4 Alat pencetak
- 2.1.5 Teknologi digital seperti *2nd generation digital mobile (GSM), 3rd generation digital mobile (3G), 3G or universal mobile telephone service (UMTS), Short Message Service (SMS), Wireless Application Protocol (WAP)*

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Perangkat daring untuk pemasaran digital
- 2.2.2 Alat-alat tulis kantor (ATK)
- 2.2.3 Formulir dan dokumen sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1999 tentang Larangan Praktik

Monopoli dan Persaingan Usaha Tidak Sehat

- 3.2 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 3.3 Undang-Undang Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perdagangan Melalui Sistem Elektronik
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode etik mengenai pemasaran digital
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Kebijakan dan prosedur perusahaan mengenai pelayanan pelanggan
 - 4.2.2 Kebijakan dan prosedur perusahaan mengenai penanganan keluhan pelanggan
 - 4.2.3 Kebijakan dan prosedur perusahaan mengenai pelaksanaan pemasaran

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dapat dilakukan atas pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dapat dilakukan dengan cara lisan, tulisan, pengumpulan portofolio, laporan pihak ketiga, demonstrasi praktik dan/atau simulasi di Tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.2 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang mewakili tempat kerja beserta kelengkapan peralatan, bahan, dokumen, dan formulir untuk kelancaran demonstrasi/praktik.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Analisis *Strength, Weakness, Opportunity, Threat* (SWOT)

3.1.2 Segmentasi, *targeting*, dan *positioning* produk pemasaran secara daring dan luring

3.1.3 Bauran pemasaran

3.1.4 Perangkat daring untuk pemasaran digital

3.1.5 Aktivitas pemasaran secara daring dan luring

3.1.6 Strategi pemasaran secara daring dan luring

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasionalkan alat pengolah data dan perangkat lunak yang sesuai dengan kebutuhan kedai kopi

3.2.2 Mengevaluasi dan menafsirkan analisis pemasaran secara daring dan luring (pemasaran digital)

3.2.3 Menggunakan perangkat daring untuk pemasaran digital

3.2.4 Melakukan komunikasi efektif untuk mendiskusikan perangkat daring dan aktivitas pemasaran secara daring dan luring (pemasaran digital) yang tepat

3.2.5 Membuat dokumen dan laporan perangkat daring dan aktivitas pemasaran secara daring dan luring (pemasaran digital) yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Jujur

4.2 Teliti

4.3 Cekatan

4.4 Komunikatif

4.5 Mandiri

4.6 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih perangkat dan aktivitas pemasaran secara daring dan luring di kedai kopi

5.2 Ketepatan merencanakan dan menerapkan pemasaran secara daring dan luring di kedai kopi

KODE UNIT : I.56KDM40.017.1

JUDUL UNIT : Mengembangkan Usaha Kedai Kopi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan usaha kedai kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan promosi	1.1 Media promosi dipilih sesuai dengan target pasar. 1.2 Promo menu secara berkala dibuat sesuai tren. 1.3 Promo diunggah di media sosial.
2. Mengenali kompetitor usaha sejenis	2.1 Kompetitor usaha sejenis diidentifikasi dalam satu wilayah. 2.2 Keunggulan dan kekhasan kompetitor diketahui.
3. Memperluas jaringan	3.1 Kegiatan yang melibatkan banyak orang diikuti untuk menambah jaringan (<i>network</i>). 3.2 Kegiatan yang berhubungan dengan bidang kedai kopi diikuti secara berkala.
4. Meningkatkan sumber daya	4.1 Potensi sumber daya yang dimiliki diidentifikasi sesuai prosedur. 4.2 Sumber daya berupa aset ditingkatkan kualitas dan kuantitasnya.
5. Meminimalisasi biaya operasional	5.1 Biaya operasional dikendalikan sesuai standar. 5.2 Biaya operasional dikelola secara efisien sesuai standar.
6. Melakukan investasi	6.1 Anggaran investasi direncanakan sesuai standar. 6.2 Anggaran investasi ditetapkan sesuai standar. 6.3 Investasi dilakukan dalam bentuk menyimpan sisa hasil usaha untuk pengembangan usaha.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Mengembangkan usaha kedai kopi sesuai dengan perkembangan pasar.
 - 1.2 Memonitor dan menyesuaikan usaha mengikuti perkembangan usaha bidang barista kedai minuman.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Komputer dan laptop
 - 2.1.3 Alat-alat komunikasi (telepon dan *handphone*)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan dapur usaha barista kedai minuman
 - 2.2.2 Perlengkapan alat dan bahan penyiapan rancangan hidangan harian untuk kebutuhan pasar
 - 2.2.3 Bahan baku produk tren pasar
 - 2.2.4 Buku resep minuman kopi
 - 2.2.5 Brosur
 - 2.2.6 *Bussiness plan*

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2013 tentang Pelaksanaan Undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar prosedur kerja
 - 4.2.2 Protokol kesehatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Mengembangkan usaha kedai kopi sesuai dengan perkembangan pasar.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara portofolio, tertulis, lisan/wawancara, demonstrasi/praktik, dan simulasi di ruang simulasi/atau di Tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 I.56KDM40.015.1 : Mengembangkan Pengetahuan dan Wawasan di Bidang Manajemen Kedai Kopi
 - 2.2 I.56KDM40.016.1 : Memasarkan Produk Kedai Kopi (Daring dan Luring)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengetahuan produk
 - 3.1.2 Pengetahuan prosedur usaha
 - 3.1.3 Pengembangan diri
 - 3.1.4 Keuangan usaha
 - 3.1.5 Cara-cara promosi
 - 3.1.6 Komunikasi dengan pemangku kepentingan (*stakeholder*)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Pelayanan prima.
 - 3.2.2 Pengembangan diri dalam konteks usaha kedai minuman.
 - 3.2.3 Melakukan promosi
 - 3.2.4 Manajemen keuangan sederhana
 - 3.2.5 Komunikasi dengan pemangku kepentingan (*stakeholder*)

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Jujur
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Dapat melakukan langkah pengembangan dengan promosi

5.2 Kemampuan memperluas jaringan

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Penyediaan Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH