



**MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN
MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR SK/89/EP.02/MK/2022**

**TENTANG
PENERAPAN KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG PENYEDIA
MINUMAN KOPI DI KEDAI USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

**MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA,**

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 9 ayat (1) Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Penyedia Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro Kecil dan Menengah;

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. Undang-Undang Nomor 24 Tahun 2019 tentang Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 212, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6414);

3. 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);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
5. Peraturan Presiden Nomor 142 Tahun 2018 Tentang Rencana Induk Pengembangan Ekonomi Kreatif Nasional Tahun 2018- 2025 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 272);
6. Peraturan Presiden Nomor 96 Tahun 2019 tentang Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 269);
7. Peraturan Presiden Nomor 97 Tahun 2019 tentang Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 270);
8. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
9. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 Tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);
10. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 184);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF TENTANG PENERAPAN KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG PENYEDIA MINUMAN KOPI DI KEDAI USAHAMIKRO KECIL DAN MENENGAH.

- KESATU : Menetapkan Jenjang pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Penyedia Minuman Kopi di Kedai Usaha Mikro Kecil dan Menegah yang selanjutnya disebut KKNI Bidang Penyedia Minuman Kopi di Kedai UMKM sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini
- KEDUA : KKNI Bidang Penyedia Minuman Kopi di Kedai UMKM sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU, meliputi:
- a. Jenjang Kualifikasi 2 (dua) Kemungkinan Jabatan untuk Junior Barista Kedai Kopi UMKM, Server Kedai Kopi UMKM, Bushboy Kedai Kopi UMKM;
 - b. Jenjang Kualifikasi 3 (tiga) Kemungkinan Jabatan untuk Barista Kedai Kopi UMKM, Mixologis Kedai Kopi UMKM;
 - c. Jenjang Kualifikasi 4 (empat) Kemungkinan Jabatan untuk Head Barista Kedai Kopi UMKM, Team Leader Kedai Kopi UMKM, Shift Leader Kedai Kopi UMKM; dan
 - d. Jenjang Kualifikasi 5 (lima) Kemungkinan Jabatan untuk Manager Kedai Kopi UMKM, Manajer Outlet Kedai Kopi UMKM;
- KETIGA : Jenjang KKNI Bidang Penyedia Minuman Kopi di Kedai UMKM sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU diterapkan untuk:
- a. Pengembangan program dan pelaksanaan pendidikan dan/ataupelatihan berbasis kompetensi;
 - b. Pelaksanaan sertifikasi kompetensi;
 - c. Pengembangan sumber daya manusia yang meliputi rekrutmen, seleksi, dan sistem karier; dan
 - d. Pengakuan dan penyetaraan kualifikasi.
- KEEMPAT : Jenjang KKNI Bidang Penyedia Minuman Kopi di Kedai UMKM sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.

KELIMA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 27 Desember 2022

MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI
KREATIF/KEPALA BADAN PARIWISATA DAN
EKONOMI KREATIF



LAMPIRAN

KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA DAN

EKONOMI KREATIF/KEPALA BADAN

PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR SK/89/EP.02/MK/2022

TANGGAL

TENTANG

PENERAPAN KERANGKA KUALIFIKASI

NASIONAL INDONESIA BIDANG PENYEDIA

MINUMAN KOPI DI KEDAI USAHA MIKRO

KECIL DAN MENENGAH

KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG PENYEDIA MINUMAN

KOPI DI KEDAI USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH

A. JENJANG KUALIFIKASI 2

1. Kodifikasi

I56KDM01 Kualifikasi 2 Bidang Kedai Kopi UMKM.

2. Deskripsi

Kualifikasi ini menyediakan keahlian untuk dapat bekerja pada usaha penyediaan minuman kopi di kedai UMKM yang digunakan untuk tujuan pariwisata serta:

- a. mampu melaksanakan tugas pelayanan makanan dan minuman, menangani pelanggan, membersihkan lokasi atau area kerja dan peralatan sesuai dengan prosedur kerja yang telah ditentukan oleh perusahaan, sertamenunjukkan kinerja dengan mutu yang terukur, di bawah pengawasan langsung atasannya;
- b. memiliki pengetahuan operasional dasar dan pengetahuan faktual bidang pelayanan kedai kopi, sehingga mampu memilih penyelesaian yang tersedia terhadap masalah yang lazim timbul; dan
- c. bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri.

3. Sikap Kerja

Menerapkan disiplin kerja dan menjaga konsistensi mutu seperti pelayanan dalam penyediaan layanan makanan dan minuman, layanan menangani pelanggan, kualitas membersihkan lokasi atau area kerja dan peralatan. Dapat bekerja sama dengan atasan dan rekan kerja dalam

pemenuhan pelayanan kepuasan tamu. Secara umum, sikap kerja meliputi:

- a. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
- b. memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
- c. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
- d. mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
- e. menghargai keanekaragaman, budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
- f. menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

4. Peran Kerja

Memiliki kemampuan melaksanakan tugas menyediakan layanan makanan dan minuman, menangani pelanggan, membersihkan lokasi atau area kerja dan peralatan.

5. Kemungkinan Jabatan tetapi tidak terbatas pada:

- a. Junior Barista Kedai Kopi UMKM;
- b. Server Kedai Kopi UMKM; dan
- c. Bushboy Kedai Kopi UMKM.

6. Aturan Pengemasan:

19 (sembilan belas) Unit Kompetensi yang harus diselesaikan/dipenuhi, dengan perincian;

- a. 8 (delapan) Unit Kompetensi Inti; dan
- b. 11 (sebelas) Unit Kompetensi Pilihan.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI		
KOMPETENSI INTI		
1	I.55HDROO.006.2	Melakukan Komunikasi Melalui Telepon
2	I.55HDROO.161.2	Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja
3	I.55HDROO.151.2	Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja
4	I.55HDROO.163.2	Menyediakan Pertolongan Pertama
5	I.55HDROO.149.2	Melakukan Kerja sama dengan Kolega dan Pelanggan

6	I.55HDROO.031.2	Menyediakan Penghubung Antara Area Dapur dan Area Pelayanan
7	I.55HDROO.023.2	Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman
8	I.563030.004.01	Menangani Pelanggan
KOMPETENSI PILIHAN		
1	I.55HDROO.011.2	Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan
2	I.55HDROO.155.2	Menangani Situasi Konflik
3	I.55HDROO.037.2	Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
4	I.55HDROO.164.2	Melaksanakan Prosedur Administrasi
5	I.55HDROO.209.2	Menangani Keluhan
6	I.55HDROO.029.2	Menyajikan Minuman Non Alkohol
7	I.56KDM40.003.1	Mengelola Area Kerja Kedai Kopi
8	I.56KDM40.005.1	Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
9	I.55HDROO.206.2	Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Pelanggan
10	I.55HDROO.212.2	Membaca Teks Informasi
11	I.55HDROO.213.2	Menulis Pesan Singkat
12	I.55HDROO.207.2	Melakukan Percakapan Singkat di Telepon
13	I.563030.001.01	Mengelola Bahan Baku
14	I.55HDROO.039.2	Menerima dan Menyimpan Persediaan
15	I.55HDROO.217.2	Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa pada tingkat Operasional Dasar

B. JENJANG KUALIFIKASI 3

1. Kodifikasi

I56KDM01 Kualifikasi 3 Bidang Kedai Kopi UMKM.

2. Deskripsi

Kualifikasi ini menyediakan keahlian untuk dapat bekerja pada usaha penyediaan minuman kopi di kedai UMKM yang digunakan untuk tujuan pariwisata serta:

- a. mampu melaksanakan serangkaian tugas mengembangkan produk minuman kopi, mengelola area kerja kedai kopi, mengelola bahan baku kedai kopi, mengelola peralatan dan perlengkapan kedai kopi, mengoperasikan peralatan kedai kopi, meracik kopi dengan berbagai teknik seduh berdasarkan sejumlah pilihan prosedur kerja, serta

- mampu menunjukkan kinerja sesuai dengan prosedur, yang sebagian merupakan hasil kerja sendiri dengan pengawasan tidak langsung;
- b. memiliki pengetahuan operasional yang lengkap, prinsip-prinsip serta konsep umum yang terkait dengan prosedur mengembangkan produk minuman kopi, mengelola area kerja kedai kopi, mengelola bahan baku kedai kopi, mengelola peralatan dan perlengkapan kedai kopi, mengoperasikan peralatan kedai kopi, meracik kopi dengan berbagai teknik seduh sehingga mampu menyelesaikan berbagai masalah yang lazim dengan metode yang sesuai;
 - c. mampu bekerja sama dan melakukan komunikasi dalam lingkup kerjanya; dan
 - d. bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas kuantitas dan mutu hasil kerja orang lain.

3. Sikap Kerja

Menerapkan disiplin kerja dan menjaga konsistensi mutu seperti pelayanan kebersihan dan kerapian area kerja, pengelolaan peralatan dan perlengkapan, dalam pengoperasionalan peralatan, pengelolaan bahan baku, peracikan kopi dengan berbagai teknik seduh. Dapat bekerja sama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan tamu. Secara umum, sikap kerja meliputi:

- a. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
- b. memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
- c. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
- d. mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
- e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
- f. menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

4. Peran Kerja

Memiliki kemampuan melaksanakan tugas membersihkan dan merapikan area bar, mengelola peralatan dan perlengkapan, mengoperasionalkan peralatan, mengelola bahan baku, meracik kopi dengan berbagai teknik seduh.

5. Kemungkinan Jabatan tetapi tidak terbatas pada:
 - a. Barista Kedai Kopi UMKM; dan
 - b. Mixologis Kedai Kopi UMKM.
6. Aturan Pengemasan:

25 (dua puluh lima) Unit Kompetensi yang harus diselesaikan/dipenuhi, dengan perincian;

 - a. 11 (sebelas) Unit Kompetensi Inti; dan
 - b. 14 (empat belas) Unit Kompetensi Pilihan.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI		
KOMPETENSI INTI		
1	I.55HDROO.006.2	Melakukan Komunikasi Melalui Telepon
2	I.55HDROO.161.2	Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja
3	I.55HDROO.151.2	Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja
4	I.55HDROO.164.2	Melaksanakan Prosedur Administrasi
5	I.55HDROO.163.2	Menyediakan Pertolongan Pertama
6	I.55HDROO.154.2	Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan
7	I.55HDROO.209.2	Menangani Keluhan
8	I.55HDROO.149.2	Melakukan Kerja sama dengan Kolega dan Pelanggan
9	I.55HDROO.004.2	Memproses Transaksi Keuangan
10	I.55HDROO.168.2	Menerima dan Menyimpan Barang
11	I.563030.004.01	Menangani Pelanggan
KOMPETENSI PILIHAN		
1	I.55HDROO.011.2	Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan
2	I.55HDROO.155.2	Menangani Situasi Konflik
3	I.55HDROO.029.2	Menyajikan Minuman Non Alkohol
4	I.563030.006.01	Mengembangkan Produk Minuman Kopi
5	I.56KDM40.003.1	Mengelola Area Kerja Kedai Kopi
6	I.56KDM40.004.1	Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
7	I.56KDM40.005.1	Mengelola Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
8	I.56KDM40.007.1	Mengoperasikan Peralatan Kedai Kopi

9	I.56KDM40.008.1	Meracik Kopi Dengan Berbagai Teknik Seduh
10	I.55HDROO.236.2	Menangani Kualitas Pelanggan
11	I.55HDROO.263.2	Mengembangkan Produk Layanan Baru
12	I.55HDROO.206.2	Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Pelanggan
13	I.55HDROO.212.2	Membaca Teks Informasi
14	I.55HDROO.213.2	Menulis Pesan Singkat
15	I.55HDROO.207.2	Melakukan Percakapan Singkat di Telepon
16	I.55HDROO.254.2	Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas
17	I.55HDROO.039.2	Menerima dan Menyimpan Persediaan
18	I.55HDROO.217.2	Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa padatingkat Operasional Dasar

C. JENJANG KUALIFIKASI 4

1. Kodifikasi

I56KDM01 Kualifikasi 4 Bidang Kedai Kopi UMKM

2. Deskripsi

Kualifikasi ini menyediakan keahlian untuk dapat bekerja pada usaha penyediaan minuman kopi di Kedai UMKM yang digunakan untuk tujuan pariwisata serta:

- a. mampu menyelesaikan tugas berlingkup menjaga kendali mutu produk baik dari sisi penampilan, cita rasa, kimia dan biologi, menerapkan prinsip-prinsip kontrol produk kedai kopi, mengelola aset fisik, mengelola sumber daya manusia, memantau kegiatan kerja dan kasus spesifik dengan menganalisis informasi secara terbatas, memilih metode yang sesuai dari beberapa pilihan yang baku, serta mampu menunjukkan kinerja sesuai prosedur;
- b. menguasai beberapa prinsip dasar bidang keahlian menjaga kendali mutu produk baik dari sisi penampilan, cita rasa, kimia dan biologi, menerapkan prinsip-prinsip kontrol produk kedai kopi, mengelola aset fisik, mengelola sumber daya manusia, memantau kegiatan kerja dan mampu menyelaraskan dengan permasalahan faktual di bidang kerjanya;
- c. mampu bekerja sama dan melakukan komunikasi, menyusun laporan tertulis dalam lingkup terbatas, dan memiliki inisiatif; dan
- d. bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas hasil kerja orang lain.

3. Sikap Kerja

Menerapkan disiplin kerja dan menjaga konsistensi mutu seperti pelayanan dalam mengelola area kerja, mengelola bahan baku, mengelola peralatan dan perlengkapan, menjaga kendali mutu, menerapkan prinsip-prinsip kontrol produk, menangani situasi konflik, melakukan kerja sama dengan kolega dan pelanggan, melakukan analisa kebutuhan pelatihan, melatih kelompok kecil, mengembangkan prosedur penilaian. Dapat bekerja sama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan tamu. Secara umum, sikap kerja meliputi:

- a. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
- b. memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
- c. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
- d. mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
- e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
- f. menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

4. Peran Kerja

Memiliki kemampuan melaksanakan tugas mengelola area kerja, mengelola bahan baku, mengelola peralatan dan perlengkapan, menjaga kendali mutu, menerapkan prinsip-prinsip kontrol produk, menangani situasi konflik, melakukan kerja sama dengan kolega dan pelanggan, melakukan Analisa kebutuhan pelatihan, melatih kelompok kecil, mengembangkan prosedur penilaian.

5. Kemungkinan Jabatan tetapi tidak terbatas pada:

- a. Head Barista Kedai Kopi UMKM;
- b. Team Leader Kedai Kopi UMKM; dan
- c. Shift Leader Kedai Kopi UMKM.

6. Aturan Pengemasan:

33 (tiga puluh tiga) Unit Kompetensi yang harus diselesaikan/dipenuhi, dengan perincian;

- a. 8 (delapan) Unit Kompetensi Inti; dan
- b. 25 (dua puluh lima) Unit Kompetensi Pilihan.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI		
KOMPETENSI INTI		
1	I.55HDROO.006.2	Melakukan Komunikasi Melalui Telepon
2	I.55HDROO.161.2	Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja
3	I.55HDROO.151.2	Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja
4	I.55HDROO.155.2	Menangani Situasi Konflik
5	I.55HDROO.209.2	Menangani Keluhan
6	I.55HDROO.217.2	Berkomunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar
7	I.55HDROO.149.2	Melakukan Kerja sama dengan Kolega dan Pelanggan
8	I.55HDROO.150.2	Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam
KOMPETENSI PILIHAN		
1	I.55HDROO.199.2	Memantau Anggaran
2	I.56KDM40.003.1	Mengelola Area Kerja Kedai Kopi
3	I.56KDM40.004.1	Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
4	I.56KDM40.005.1	Mengelola Peralatan Dan Perlengkapan Kedai Kopi
5	I.56KDM40.007.1	Mengoperasionalkan Peralatan Kedai Kopi
6	I.56KDM40.008.1	Meracik Kopi Dengan Berbagai Teknik Seduh
7	I.56KDM40.009.1	Menjaga Kendali Mutu Produk Baik Dari Sisi Penampilan, Cita Rasa, Kimia dan Biologi
8	I.56KDM40.010.1	Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Produk Kedai Kopi
9	I.55HDROO.197.2	Mengembangkan Strategi Pemasaran
10	I.55HDROO.160.2	Membangun Hubungan Bisnis
11	I.55HDROO.236.2	Menangani Kualitas Pelanggan
12	I.55HDROO.263.2	Mengembangkan Produk Layanan Baru
13	I.55HDROO.241.2	Merencanakan Penilaian
14	I.55HDROO.240.2	Melakukan Analisa Kebutuhan Pelatihan
15	I.55HDROO.178.2	Melatih Kelompok Kecil
16	I.55HDROO.183.2	Mengembangkan Prosedur Penilaian
17	I.55HDROO.200.2	Mengelola Aset Fisik
18	I.55HDROO.201.2	Mengelola Persediaan

19	I.55HDROO.192.2	Mengelola Sumber Daya Manusia
20	I.55HDROO.184.2	Memantau Kegiatan Kerja
21	I.55HDROO.190.2	Memantau Kinerja Staf
22	I.55HDROO.195.2	Memberikan Bimbingan Kepada Staf
23	I.55HDROO.191.2	Melaksanakan Perekrutan Staf
24	I.55HDROO.206.2	Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Pelanggan
25	I.55HDROO.254.2	Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas
26	I.55HDROO.228.2	Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut
27	I.55HDROO.212.2	Membaca Teks Informasi
28	I.55HDROO.235.2	Menyiapkan Dokumen Bisnis

D. JENJANG KUALIFIKASI 5

1. Kodifikasi

I56KDM01 Kualifikasi 5 Bidang Kedai Kopi UMKM.

2. Deskripsi

Kualifikasi ini menyediakan keahlian untuk dapat bekerja pada usaha penyediaan minuman kopi di kedai UMKM yang digunakan untuk tujuan pariwisata serta:

- a. mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup memantau anggaran, membangun hubungan bisnis, melaksanakan pemantauan rencana bisnis, mengembangkan pengetahuan dan wawasan di bidang manajemen kedai kopi, mengembangkan usaha kedai kopi, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisisdata, serta mampu menunjukkan kinerja yang sesuai prosedur;
- b. menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan memantau anggaran, membangun hubungan bisnis, melaksanakan pemantauan rencana bisnis, mengembangkan pengetahuan dan wawasan di bidang manajemen kedai kopi, mengembangkan usaha kedai kopi serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural;
- c. mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif; dan
- d. bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

3. Sikap Kerja

Menerapkan disiplin kerja dan menjaga konsistensi mutu seperti mampu melaksanakan prosedur administrasi, menangani keluhan, melakukan kerja sama dengan kolega dan pelanggan, melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam, merencanakan kebutuhan perlengkapan dan peralatan kedai kopi, merencanakan produk minuman kopi untuk memenuhi kebutuhan pasar, menangani situasi konflik, menjaga konsistensi mutu dalam mengaudit prosedur keuangan, mengelola kinerja keuangan dalam anggaran, mengelola catatan daftar gaji, memantau anggaran, mempersiapkan laporan keuangan, menjaga kendali mutu produk, baik dari sisi penampilan, cita rasa, kimia dan biologi, menerapkan prinsip-prinsip kontrol kedai kopi, mengembangkan strategi pemasaran, membangun hubungan bisnis, melaksanakan pemantauan rencana bisnis, mengembangkan produk layanan baru, mengembangkan pengetahuan dan wawasan dibidang manajemen kedai kopi, mengembangkan usaha kedai kopi dan menjaga konsistensi mutu menyiapkan dokumen bisnis. Dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan tamu. Secara umum, sikap kerja meliputi:

- a. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
- b. memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
- c. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
- d. mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
- e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
- f. menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

4. Peran Kerja

Memiliki kemampuan melaksanakan prosedur administrasi, menangani keluhan, melakukan kerja sama dengan kolega dan pelanggan, melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam, merencanakan kebutuhan perlengkapan dan peralatan kedai kopi, merencanakan produk minuman kopi untuk memenuhi kebutuhan pasar, menangani situasi konflik, mengaudit prosedur keuangan, mengelola kinerja keuangan dalam anggaran, mengelola catatan daftar

gaji, memantau anggaran, mempersiapkan laporan keuangan, menjaga kendali mutu produk, baik dari sisi penampilan, cita rasa, kimia dan biologi, menerapkan prinsip-prinsip kontrol kedai kopi, mengembangkan strategi pemasaran, membangun hubungan bisnis, melaksanakan pemantauan rencana bisnis, mengembangkan produk layanan baru, mengembangkan pengetahuan dan wawasan di bidang manajemen kedai kopi, mengembangkan usaha kedai kopi dan menyiapkan dokumen bisnis.

5. Kemungkinan Jabatan tetapi tidak terbatas pada:

- a. Manager Kedai Kopi UMKM;
- b. Manajer Outlet Kedai Kopi UMKM;

6. Aturan Pengemasan:

43 (empat puluh tiga) Unit Kompetensi yang harus diselesaikan/dipenuhi, dengan perincian;

- a. 14 (empat belas) Unit Kompetensi Inti; dan
- b. 29 (dua puluh sembilan) Unit Kompetensi Pilihan.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI		
KOMPETENSI INTI		
1	I.55HDROO.006.2	Melakukan Komunikasi Melalui Telepon
2	I.55HDROO.153.2	Memperbaharui Pengetahuan Lokal
3	I.55HDROO.151.2	Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja
4	I.55HDROO.164.2	Melaksanakan Prosedur Administrasi
5	I.55HDROO.163.2	Menyediakan Pertolongan Pertama
6	I.55HDROO.154.2	Mempromosikan Pelanggan Produk dan Jasa Kepada
7	I.55HDROO.209.2	Menangani Keluhan
8	I.55HDROO.217.2	Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar
9	I.55HDROO.149.2	Melakukan Kerja Sama dengan Kolega dan Pelanggan
10	I.55HDROO.150.2	Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam
11	I.55HDROO.218.2	Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang relevan dengan Industri Pariwisata

12	I.56KDM40.001.1	Merencanakan Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan Kedai Kopi
13	I.56KDM40.002.1	Merencanakan Produk Minuman Kopi untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
14	I.56KDM40.006.1	Menyiapkan Bahan Baku Sesuai Resep yang akan Dibuat
KOMPETENSI PILIHAN		
1	I.55HDROO.250.2	Mencari dan Mendapatkan Data Komputer
2	I.55HDROO.155.2	Menangani Situasi Konflik
3	I.55HDROO.252.2	Mengaudit Prosedur Keuangan
4	I.55HDROO.221.2	Mengelola Kinerja Keuangan Dalam Anggaran
5	I.55HDROO.265.2	Mengelola Catatan Daftar Gaji
6	I.55HDROO.199.2	Memantau Anggaran
7	I.55HDROO.253.2	Mempersiapkan Laporan Keuangan
8	I.563030.006.01	Mengembangkan Produk Minuman Kopi
9	I.56KDM40.003.1	Mengelola Area Kerja Kedai Kopi
10	I.56KDM40.004.1	Mengelola Bahan Baku Kedai Kopi
11	I.56KDM40.005.1	Mengelola Peralatan Dan Perlengkapan Kedai Kopi
12	I.56KDM40.007.1	Mengoperasionalkan Peralatan Kedai Kopi
13	I.56KDM40.008.1	Meracik Kopi Dengan Berbagai Teknik Seduh
14	I.56KDM40.009.1	Menjaga Kendali Mutu Produk Baik dari Sisi Penampilan, Cita Rasa, Kimia Dan Biologi
15	I.56KDM40.010.1	Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Produk Kedai Kopi
16	I.55HDROO.197.2	Mengembangkan Strategi Pemasaran
17	I.55HDROO.160.2	Membangun Hubungan Bisnis
18	I.55HDROO.203.2	Melaksanakan Pemantauan Rencana Bisnis
19	I.55HDROO.156.2	Membuat Presentasi
20	I.55HDROO.263.2	Mengembangkan Produk Layanan Baru
21	I.56KDM40.011.1	Mengendalikan Biaya Produksi Kedai Kopi
22	I.56KDM40.012.1	Mengadministrasikan Laporan Kerja Harian Kedai Kopi
23	I.56KDM40.013.1	Mengembangkan Pengetahuan Dan Wawasan Di Bidang Manajemen Kedai Kopi
24	I.56KDM40.014.1	Memasarkan Produk Kedai Kopi (Daring Dan Luring)
25	I.56KDM40.015.1	Mengembangkan Usaha Kedai Kopi

26	I.55HDROO.206.2	Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Pelanggan
27	I.55HDROO.228.2	Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut
28	I.55HDROO.212.2	Membaca Teks Informasi
29	I.55HDROO.235.2	Menyiapkan Dokumen Bisnis
30	I.55HDROO.220.2	Mengembangkan Lingkungan Yang Aman Bagi Anak-Anak di Tujuan Pariwisata
31	I.55HDROO.032.2	Menyediakan Saran Ahli Tentang Makanan
32	I.55HDROO.236.2	Menangani Kualitas Pelanggan

MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI
KREATIF/KEPALA BADAN PARIWISATA DAN
EKONOMI KREATIF

