



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

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

NOMOR KEP.125/MEN/V/2011

TENTANG

**PENETAPAN SKKNI
SEKTOR PARIWISATA BIDANG JASA BOGA**



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

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

NOMOR KEP. 125 /MEN/ V /2011

TENTANG

**PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR PARIWISATA BIDANG JASA BOGA
MENJADI STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA**

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang** : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 14 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Bidang Jasa Boga menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
- Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
3. Keputusan Presiden Nomor 84/P Tahun 2009;
4. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER. 21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
- Memperhatikan** : 1. Hasil Konvensi Nasional Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Bidang Jasa Boga yang diselenggarakan di Jakarta;
2. Surat Direktur Standardisasi Direktorat Jenderal Pengembangan Destinasi Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Nomor 14/srt/Dir.IV/DPDP/II/2011 tanggal 9 Februari 2011 tentang Permohonan Penetapan SKKNI

MEMUTUSKAN:

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 18 Mei 2011

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,

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



LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR PER.125/MEN/V/2011

TENTANG
PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR PARIWISATA BIDANG JASA BOGA
MENJADI STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dengan diterapkannya *Mutual Recognition Agreement* (MRA) dan tingginya tuntutan dari konsumen terhadap kualitas produk dan layanan industri jasa boga maka sangatlah dibutuhkan sebuah acuan yang dapat mengakomodir baik itu perluasan permintaan maupun perubahan tingkat kepuasan konsumen terhadap produk dan layanan dalam industri jasa boga.

Standar kompetensi bidang industri jasa boga dirancang berdasarkan tuntutan perubahan kebutuhan pasar kerja, yang akan digunakan sebagai acuan untuk melatih dan mendidik angkatan kerja yang memiliki keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang diperlukan oleh industri jasa boga. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan akan perubahan yang sangat cepat pada teknologi, cara kerja, tuntutan selera pelanggan, sosial, ekonomi dan lingkungan budaya baik secara nasional maupun internasional. *Stake holder* dari berbagai bidang keahlian dengan intensif melibatkan diri dan telah berusaha menyederhanakan dan menyempurnakan SKKNI sebelumnya.

Standar kompetensi ini tersusun melalui proses penyusunan, konsultasi dan diskusi dengan para ahli/pakar antara lain dari asosiasi-asosiasi terkait, bersama stakeholder terkait serta masukan dari ahli, pakar yang telah berpengalaman. Tim penyusun standar kompetensi bertugas mengidentifikasi dan menganalisis pengetahuan, keterampilan dan sikap yang aktual yang diperlukan pada sektor industri jasa boga, yang dilanjutkan dengan proses pra konvensi dan konvensi untuk disepakati menjadi standar nasional.

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang selanjutnya disingkat SKKNI, adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Unit-unit yang terdapat dalam standar kompetensi ini dapat digunakan sebagai perangkat untuk membantu manajemen dan operasional di industri, antara lain:

1. Pengembangan deskripsi pekerjaan berdasarkan kompetensi.
2. Pengembangan Standar Operasional Prosedur.
3. Pengembangan Standar Kesehatan dan Keselamatan Kerja.
4. Proses Assesemen (pengujian, pengetahuan, keterampilan dan sikap).
5. Pengembangan jalur karir (jenjang jabatan).
6. Pengembangan program pelatihan.

Untuk keperluan pelaksanaan sertifikasi kompetensi bidang jasa boga melalui uji kompetensi, lembaga yang berwenang untuk melaksanakan sertifikasi tenaga kerja dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) atau Lembaga Mandiri lainnya yang ditunjuk berdasarkan ketentuan yang berlaku.

B. Tujuan

Penyusunan Standar Kompetensi Bidang Jasa Boga mempunyai tujuan yaitu pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) yang bergerak dalam bidang keahlian tersebut di atas sesuai dengan kebutuhan masing-masing pihak diantaranya :

1. Institusi pendidikan dan pelatihan
 - Memberikan informasi untuk pengembangan program kurikulum
 - Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian dan sertifikasi
2. Dunia usaha/industri dan pengguna tenaga kerja
 - Membantu dalam rekrutmen tenaga kerja
 - Membantu penilaian unjuk kerja
 - Mengembangkan program pelatihan bagi karyawan berdasarkan kebutuhan
 - Untuk membuat uraian jabatan
3. Institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya
 - Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian dan sertifikasi

Selain tujuan tersebut di atas, tujuan lain dari penyusunan standar ini adalah untuk mendapatkan pengakuan secara nasional maupun internasional. Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk mendapatkan pengakuan tersebut adalah :

1. Menyesuaikan penyusunan standar kompetensi tersebut dengan kebutuhan industri/usaha, dengan melakukan eksplorasi data primer dan sekunder secara komprehensif
2. Menggunakan referensi dan rujukan dari standar – standar sejenis yang digunakan oleh negara lain atau standar internasional, agar dikemudian hari dapat dilakukan proses saling pengakuan (*Mutual Recognition Agreement – MRA*)
3. Dilakukan bersama dengan representatif dari asosiasi pekerja, asosiasi industri/usaha secara institusional, dan asosiasi lembaga pendidikan dan pelatihan profesi atau para pakar dibidangnya agar memudahkan dalam pencapaian konsensus dan pemberlakuan secara nasional

C. Pengertian SKKNI

Pengertian SKKNI diuraikan sebagai berikut :

1. Kompetensi

Berdasarkan pada arti estimologi, kompetensi diartikan sebagai kemampuan yang dibutuhkan untuk melakukan atau melaksanakan pekerjaan yang dilandasi oleh pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja.

Sehingga dapat dirumuskan bahwa kompetensi diartikan sebagai kemampuan seseorang yang dapat terobservasi mencakup atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyelesaikan suatu pekerjaan atau tugas sesuai dengan standar performa yang ditetapkan.

2. Standar Kompetensi

Standar kompetensi terbentuk atas kata standar dan kompetensi. Standar diartikan sebagai "ukuran" yang disepakati, sedangkan kompetensi telah didefinisikan sebagai kemampuan seseorang yang dapat terobservasi mencakup atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyelesaikan dalam suatu pekerjaan atau tugas sesuai dengan standar performa yang ditetapkan.

Dengan demikian, yang dimaksud dengan standar kompetensi adalah rumusan tentang kemampuan yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan yang didasari atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja sesuai dengan unjuk kerja yang dipersyaratkan.

3. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang selanjutnya disingkat SKKNI adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Dengan dikuasainya standar kompetensi tersebut oleh seseorang, maka yang bersangkutan mampu :

- a) Bagaimana **mengerjakan** suatu tugas atau pekerjaan.
- b) Bagaimana **mengorganisasikannya** agar pekerjaan tersebut dapat dilaksanakan
- c) **Apa yang harus dilakukan** bilamana terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula
- d) Bagaimana **menggunakan kemampuan** yang dimilikinya untuk memecahkan masalah atau melaksanakan tugas dengan kondisi yang berbeda.

D. Penggunaan SKKNI

Standar kompetensi kerja nasional indonesia sektor pariwisata bidang jasa boga yang telah disusun dan telah mendapatkan pengakuan oleh para pemangku kepentingan akan bermanfaat apabila telah terimplementasi secara konsisten. Standar Kompetensi Kerja tersebut digunakan sebagai acuan untuk :

- a) Menyusun uraian pekerjaan
- b) Menyusun dan mengembangkan program pendidikan dan pelatihan (Diklat) bagi sumber daya manusia.
- c) Menilai unjuk kerja seseorang.
- d) Sertifikasi Profesi.

E. Format Standar Kompetensi

Standar Kompetensi Kerja disusun menggunakan format standar kompetensi kerja. Untuk menuangkan standar kompetensi kerja menggunakan urutan-urutan sebagaimana struktur SKKNI. Dalam SKKNI terdapat daftar unit kompetensi terdiri atas unit-unit kompetensi. Setiap unit kompetensi merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan dari susunan daftar unit kompetensi sebagai berikut :

1. Kode Unit Kompetensi

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

$$\begin{array}{|c|c|c|} \hline x & x & x \\ \hline \end{array} \cdot \begin{array}{|c|c|c|c|} \hline x & x & 0 & 0 \\ \hline \end{array} \cdot \begin{array}{|c|c|c|} \hline 0 & 0 & 0 \\ \hline \end{array} \cdot \begin{array}{|c|c|} \hline 0 & 0 \\ \hline \end{array}$$

(1) (2) (3) (4) (5)

- a. Sektor/Bidang Lapangan Usaha :

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

b. Sub Sektor/Sub Bidang Lapangan Usaha :

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

c. Kelompok Unit Kompetensi :

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

- 01 : Untuk kode Kelompok unit kompetensi umum (general)
- 02 : Untuk kode Kelompok unit kompetensi inti (fungsional).
- 03 : Untuk kode kelompok unit kompetensi khusus (spesifik)
- 04 : Untuk kode kelompok unit kompetensi pilihan (optional)

d. Nomor urut unit kompetensi

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

e. Versi unit kompetensi

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

2. Judul Unit Kompetensi

Judul unit kompetensi, merupakan bentuk pernyataan terhadap tugas/pekerjaan yang akan dilakukan. Unit kompetensi adalah sebagai bagian dari keseluruhan unit kompetensi yang terdapat pada standar kompetensi kerja. Judul unit kompetensi harus menggunakan kalimat aktif yang diawali dengan kata kerja aktif yang terukur.

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

3. Diskripsi Unit Kompetensi

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

4. Elemen Kompetensi

Elemen kompetensi adalah merupakan bagian kecil dari unit kompetensi yang mengidentifikasi aktivitas yang harus dikerjakan untuk mencapai unit kompetensi tersebut. Elemen kompetensi ditulis menggunakan kalimat aktif dan jumlah elemen kompetensi untuk setiap unit kompetensi terdiri dari 2 sampai 5 elemen kompetensi. Kandungan dari keseluruhan elemen kompetensi pada setiap unit kompetensi harus mencerminkan unsur : "merencanakan, menyiapkan, melaksanakan, mengevaluasi dan melaporkan".

5. Kriteria Unjuk Kerja

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

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

6. Batasan Variabel

Batasan variabel untuk unit kompetensi minimal dapat menjelaskan :

- a. Kontek variabel yang dapat mendukung atau menambah kejelasan tentang isi dari sejumlah elemen unit kompetensi pada satu unit kompetensi tertentu, dan kondisi lainnya yang diperlukan dalam melaksanakan tugas.

- b. Perlengkapan yang diperlukan seperti peralatan, bahan atau fasilitas dan materi yang digunakan sesuai dengan persyaratan yang harus dipenuhi untuk melaksanakan unit kompetensi.
- c. Tugas yang harus dilakukan untuk memenuhi persyaratan unit kompetensi.
- d. Peraturan-peraturan yang diperlukan sebagai dasar atau acuan dalam melaksanakan tugas untuk memenuhi persyaratan kompetensi.

7. Panduan Penilaian

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

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

8. Kompetensi Kunci

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

- a. Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi.
- b. Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide

- c. Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan.
- d. Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok
- e. Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis
- f. Memecahkan masalah
- g. Menggunakan teknologi

Masing-masing dari ketujuh kompetensi kunci tersebut, memiliki tingkatan dalam tiga katagori. Katagori sebagaimana dimaksud tertuang dalam tabel gradasi kompetensi kunci berikut (Lihat tabel gradasi kompetensi kunci).

Tabel gradasi kompetensi kunci merupakan daftar yang menggambarkan :

- a. Kompetensi kunci (berisi 7 kompetensi kunci)
- b. Tingkat/nilai (1, 2 dan 3).

Dari Tabel Gradasi kompetensi kunci, setelah dilakukan analisa terhadap masing-masing nilai kompetensi kunci, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan penjumlahan nilai dari setiap kompetensi kunci yang digunakan sebagai pedoman penetapan tingkat/derajat kemudahan atau kesulitan dari unit kompetensi tertentu.

F. Gradasi Kompetensi Kunci

TABEL GRADASI (TINGKATAN) KOMPETENSI KUNCI

KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT 1 "Melakukan Kegiatan"	TINGKAT 2 "Mengelola Kegiatan"	TINGKAT 3 "Mengevaluasi dan Memodifikasi Proses"
1. Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	Mengikuti pedoman yang ada dan merekam dari satu sumber informasi	Mengakses dan merekam lebih dari satu sumber informasi	Meneliti dan menyaring lebih dari satu sumber dan mengevaluasi kualitas informasi
2. Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	Menerapkan bentuk komunikasi untuk mengantisipasi Kontek komunikasi sesuai jenis dan gaya berkomunikasi.	Menerapkan gagasan informasi dengan memilih gaya yang paling sesuai.	Memilih model dan bentuk yang sesuai dan memperbaiki dan mengevaluasi jenis komunikasi dari berbagai macam jenis dan gaya cara berkomunikasi.

KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT 1 "Melakukan Kegiatan"	TINGKAT 2 "Mengelola Kegiatan"	TINGKAT 3 "Mengevaluasi dan Memodifikasi Proses"
3. Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	Bekerja di bawah pengawasan atau supervisi	Mengkoordinir dan mengatur proses pekerjaan dan menetapkan prioritas kerja	Menggabungkan strategi, rencana, pengaturan, tujuan dan prioritas kerja.
4. Bekerjasama dengan orang lain & kelompok	Melaksanakan kegiatan-kegiatan yang sudah dipahami /aktivitas rutin	Melaksanakan kegiatan dan membantu merumuskan tujuan	Bekerjasama untuk menyelesaikan kegiatan-kegiatan yang bersifat kompleks.
5. Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	Melaksanakan tugas-tugas yang sederhana dan telah ditetapkan	Memilih gagasan dan teknik bekerja yang tepat untuk menyelesaikan tugas-tugas yang kompleks	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas yang lebih kompleks dengan menggunakan teknik dan matematis
6. Memecahkan masalah	Memecahkan masalah untuk tugas rutin di bawah pengawasan /supervisi	Memecahkan masalah untuk tugas rutin secara mandiri berdasarkan pedoman/panduan	Memecahkan masalah yang kompleks dengan menggunakan pendekatan metoda yang sistimatis
7. Menggunakan teknologi	Menggunakan teknologi untuk membuat barang dan jasa yang sifatnya berulang-ulang pada tingkat dasar di bawah pengawasan/ supervisi	Menggunakan teknologi untuk mengkonstruksi, mengorganisasikan atau membuat produk barang atau jasa berdasarkan desain	Menggunakan teknologi untuk membuat desain/merancang, menggabungkan, memodifikasi dan mengembangkan produk barang atau jasa

G. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
I	Melaksanakan kegiatan : <ul style="list-style-type: none"> • Lingkup terbatas • Berulang dan sudah biasa. • Dalam konteks yang terbatas 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengungkap kembali. • Menggunakan pengetahuan yang terbatas. • Tidak memerlukan gagasan baru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terhadap kegiatan sesuai arahan. • Dibawah pengawasan langsung. • Tidak ada tanggungjawab terhadap pekerjaan orang lain.
II	Melaksanakan kegiatan : <ul style="list-style-type: none"> • Lingkup agak luas. • Mapan dan sudah biasa. • Dengan pilihan-pilihan yang terbatas terhadap sejumlah tanggapan rutin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan pengetahuan dasar operasional. • Memanfaatkan informasi yang tersedia. • Menerapkan pemecahan masalah yang sudah baku. • Memerlukan sedikit gagasan baru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terhadap kegiatan sesuai arahan. • Dibawah pengawasan tidak langsung dan pengendalian mutu. • Punya tanggung jawab terbatas terhadap kuantitas dan mutu. • Dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.
III	Melaksanakan kegiatan : <ul style="list-style-type: none"> • Dalam lingkup yang luas dan memerlukan keterampilan yang sudah baku. • Dengan pilihan-pilihan terhadap sejumlah prosedur. • Dalam sejumlah konteks yang sudah biasa 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan pengetahuan-pengetahuan teoritis yang relevan. • Menginterpretasikan informasi yang tersedia. • Menggunakan perhitungan dan pertimbangan. • Menerapkan sejumlah pemecahan masalah yang sudah baku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terhadap kegiatan sesuai arahan dengan otonomi terbatas. • Dibawah pengawasan tidak langsung dan pemeriksaan mutu • Bertanggungjawab secara memadai terhadap kuantitas dan mutu hasil kerja. • Dapat diberi tanggungjawab terhadap hasil kerja orang lain.
IV	Melakukan kegiatan: <ul style="list-style-type: none"> • Dalam lingkup yang luas dan memerlukan keterampilan penalaran teknis. • Dengan pilihan-pilihan yang banyak terhadap sejumlah prosedur. • Dalam berbagai konteks yang sudah biasa maupun yang tidak biasa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan basis pengetahuan yang luas dengan mengaitkan sejumlah konsep teoritis. • Membuat interpretasi analitis terhadap data yang tersedia. • Pengambilan keputusan berdasarkan kaidah-kaidah yang berlaku. • Menerapkan sejumlah pemecahan masalah yang bersifat inovatif terhadap masalah-masalah yang konkrit dan kadang-kadang tidak biasa 	<ul style="list-style-type: none"> • Terhadap kegiatan yang direncanakan sendiri. • Dibawah bimbingan dan evaluasi yang luas. • Bertanggung jawab penuh terhadap kuantitas dan mutu hasil kerja. • Dapat diberi tanggungjawab terhadap kuantitas dan mutu hasil kerja orang lain.

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
V	<p>Melakukan kegiatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalam lingkup yang luas dan memerlukan keterampilan penalaran teknis khusus (spesialisasi). • Dengan pilihan-pilihan yang sangat luas terhadap sejumlah prosedur yang baku dan tidak baku. • Yang memerlukan banyak pilihan prosedur standar maupun non standar. • Dalam konteks yang rutin maupun tidak rutin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan basis pengetahuan yang luas dengan pendalaman yang cukup di beberapa area. • Membuat interpretasi analitik terhadap sejumlah data yang tersedia yang memiliki cakupan yang luas. • Menentukan metoda-metoda dan prosedur yang tepat-guna, dalam pemecahan sejumlah masalah yang konkrit yang mengandung unsur-unsur teoritis. 	<p>Melakukan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan yang diarahkan sendiri dan kadang-kadang memberikan arahan kepada orang lain. • Dengan pedoman atau fungsi umum yang luas. • Kegiatan yang memerlukan tanggungjawab penuh baik sifat, jumlah maupun mutu dari hasil kerja. • Dapat diberi tanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja
VI	<p>Melakukan kegiatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalam lingkup yang sangat luas dan memerlukan keterampilan penalaran teknis khusus. • Dengan pilihan-pilihan yang sangat luas terhadap sejumlah prosedur yang baku dan tidak baku serta kombinasi prosedur yang tidak baku. • Dalam konteks rutin dan tidak rutin yang berubah-ubah sangat tajam. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan pengetahuan khusus yang mendalam pada beberapa bidang. • Melakukan analisis, mem-format ulang dan meng-evaluasi informasi-informasi yang cakupannya luas. • Merumuskan langkah-langkah pemecahan yang tepat, baik untuk masalah yang konkrit maupun abstrak. 	<p>Melaksanakan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengelolaan kegiatan/proses kegiatan. • Dengan parameter yang luas untuk kegiatan-kegiatan yang sudah tertentu • Kegiatan dengan penuh akuntabilitas untuk menentukan tercapainya hasil kerja pribadi dan atau kelompok. • Dapat diberi tanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi.
VII	<p>Mencakup keterampilan, pengetahuan dan tanggungjawab yang memungkinkan seseorang untuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan secara sistematis dan koheren atas prinsip-prinsip utama dari suatu bidang dan, • Melaksanakan kajian, penelitian dan kegiatan intelektual secara mandiri di suatu bidang, menunjukkan kemandirian intelektual serta analisis yang tajam dan komunikasi yang baik. 		

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
VIII	Mencakup keterampilan, pengetahuan dan tanggungjawab yang memungkinkan seseorang untuk: <ul style="list-style-type: none"> • Menunjukkan penguasaan suatu bidang dan, • Merencanakan dan melaksanakan proyek penelitian dan kegiatan intelektual secara original berdasarkan standar-standar yang diakui secara internasional. 		
IX	Mencakup keterampilan, pengetahuan dan tanggungjawab yang memungkinkan seseorang untuk: <ul style="list-style-type: none"> • Menyumbangkan pengetahuan original melalui penelitian dan kegiatan intelektual yang dinilai oleh ahli independen berdasarkan standar internasional 		

H. Kelompok Kerja

Untuk menetapkan kelompok kerja penyusun RSKKNI yang dibentuk oleh Departemen Teknis Pembina Sektor menggunakan format sebagai contoh di bawah ini.

1. Komite SKKNI

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM TIM	KETERANGAN
1.	I Gusti Putu Laksaguna	Ka. Badan Pengemb. SDM Kemen Budpar	Nara sumber	
2.	Hj. Ning Sudjito	Ketua APJI	Nara sumber	
3.	Toni Iswanto	ICA	Nara sumber	
4.	Ir. Firmansyah Rahim, MM	Dirjen Peng. Destinasi Pariwisata	Pengarah	
5.	Ani Insani	Direktur Standardisasi Pariwisata	Penanggung Jawab	
6.	Rinto Taufik Simbolon	Kasubdit Standar Kompetensi Pariwisata	Ketua	
7.	Lucky Sunarwati	Kasi Evaluasi Standar Kompetensi	Sekretaris	
8.	Utami	Apji	Anggota	
9.	Goenardjo	ICA	Anggota	
10.	Ida Trisnasari	LSP	Anggota	
11.	Soedi Hartono	IFBEK	Anggota	
12.	I Ketut Yudhasena	IFBEK	Anggota	
13.	Kelana	ICA	Anggota	
14.	Bambang M	ACP	Anggota	
15.	Ambar Rukmi	Kasi Penyusunan Standar Kompetensi	Anggota	

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM TIM	KETERANGAN
16.	Esther Rotua Manik	Staf Dit. Standar Kompetensi	Anggota	
17.	Radi Manggala	Staf Dit. Standar Kompetensi	Anggota	

2. Panitia Teknis

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM TIM	KETERANGAN
1.	Rinto Taufik Simbolon	Kasubdit Standar Kompetensi Pariwisata	Ketua	
2.	Lucky Sunarwati	Kasi Evaluasi Standar Kompetensi	Sekretaris	
3.	Utami	Apji	Anggota	
4.	Goenardjo	ICA	Anggota	
5.	Ida Trisnasari	LSP	Anggota	
6.	Soedi Hartono	IFBEK	Anggota	
7.	I Ketut Yudhasena	IFBEK	Anggota	
8.	Kelana	ICA	Anggota	
9.	Bambang M	ACP	Anggota	
10.	Ambar Rukmi	Kasi Penyusunan Standar Kompetensi	Anggota	
11.	Ahmad Suharto	Kasi Diseminasi Standar Kompetensi Pariwisata	Anggota	
12.	Esther Rotua Manik	Staf Dit. Standar Kompetensi	Anggota	
13.	Rangga Gading A	Staf Dit. Standar Kompetensi	Anggota	

3. Tim Penyusun SKKNI

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM TIM	KETERANGAN
1.	Rinto Taufik Simbolon	Kasubdit Standar Kompetensi Pariwisata	Ketua	
2.	Lucky Sunarwati	Kasi Evaluasi Standar Kompetensi	Sekretaris	

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM TIM	KETERANGAN
3.	Utami	Apji	Anggota	
4.	Goenardjo	ICA	Anggota	
5.	Ida Trisnasari	LSP	Anggota	
6.	Soedi Hartono	IFBEK	Anggota	
7.	I Ketut Yudhasena	IFBEK	Anggota	
8.	Kelana	ICA	Anggota	
9.	Bambang M	ACP	Anggota	
10.	Ambar Rukmi	Kasi Penyusunan Standar Kompetensi	Anggota	
11.	Ahmad Suharto	Kasi Diseminasi Standar Kompetensi Pariwisata	Anggota	
12.	Esther Rotua Manik	Staf Dit. Standar Kompetensi	Anggota	
13.	Rangga Gading A	Staf Dit. Standar Kompetensi	Anggota	

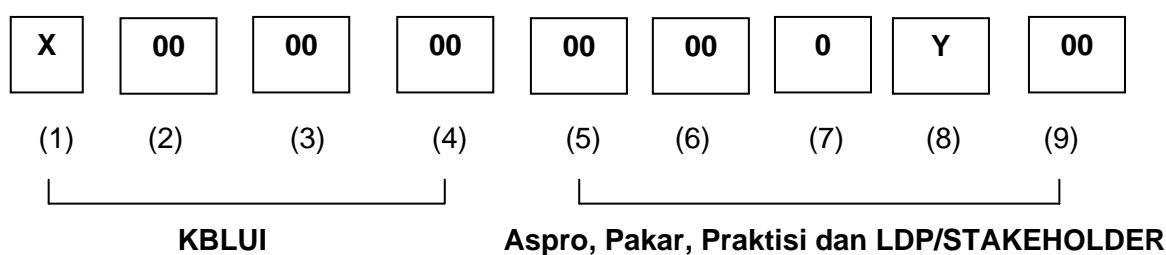
4. Pembentukan Panitia Konvensi RSKKNI

NO	NAMA	INSTANSI	JABATAN DALAM TIM	KETERANGAN
1.	I Ketut Yudhasena	IFBEK	Ketua	
2.	Kelana	ICA	Sekretaris	

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Kodifikasi Pekerjaan/Profesi

Pemberian kode pada suatu kualifikasi pekerjaan/berdasarkan hasil kesepakatan dalam pemaketan sejumlah unit kompetensi, diisi dan ditetapkan dengan mengacu dengan “ Format Kodifikasi Pekerjaan/Jabatan “ sebagai berikut :



(1)	X	:	Kategori, merupakan garis pokok penggolongan kegiatan ekonomi, diisi kapital dari kategori lapangan usaha
(2)	00	:	Golongan Pokok, merupakan uraian lebih lanjut dari kategori, diisi dengan 2 digit angka sesuai nama golongan pokok lapangan usaha
(3)	00	:	Golongan, merupakan uraian lebih lanjut dari golongan pokok, diisi dengan 2 digit angka sesuai nama golongan lapangan usaha
(4)	00	:	Sub Golongan, merupakan uraian lebih lanjut dari kegiatan ekonomi yang tercakup dalam suatu golongan, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama sub golongan lapangan usaha
(5)	00	:	Kelompok, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu sub golongan menjadi beberapa kegiatan yang lebih homogen, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama kelompok lapangan usaha
(6)	00	:	Sub Kelompok, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu kelompok, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama sub kelompok lapangan usaha
(7)	0	:	Bagian, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu sub kelompok menjadi nama-nama pekerjaan (paket SKKNI), diisi dengan 1 digit angka sesuai nama bagian lapangan usaha (pekerjaan/profesi/jabatan)
(8)	Y	:	Kualifikasi kompetensi, untuk menetapkan jenjang kualifikasi kompetensi kerja dan yang terendah s/d yang tertinggi untuk masing-masing nama pekerjaan/jabatan/profesi, diisi dengan 1 digit angka romawi dengan mengacu pada perjenjangan KKNi, yaitu : <ul style="list-style-type: none"> - Kualifikasi I untuk Sertifikat 1 - Kualifikasi II untuk Sertifikat 2 - Kualifikasi III untuk Sertifikat 3 - Kualifikasi IV untuk Sertifikat 4 - Kualifikasi V s/d IX untuk Sertifikat 5 s/d 9
(9)	00	:	Versi, untuk Paket SKKNI diisi dengan nomor urut versi dan menggunakan 2 digit angka, mulai dari 01, 02 dan seterusnya.

Keterangan :

- Nomor (1) s/d (4) berpedoman pada UU Nomor : 16 Tahun 1997 tentang Statistik dan mengacu pada Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) 2005 yang dikeluarkan oleh Biro Pusat Statistik (BPS).
- Nomor (5) s/d (9) pengisiannya berdasarkan penjabaran lebih lanjut dari nomor 5 dan ditetapkan/dibakukan melalui Forum Konvensi antar asosiasi profesi, pakar praktisi dan stakeholder pada sektor, sub sektor dan bidang yang bersangkutan.

Kodefikasi Kompetensi Fungsional Jasa Boga

No	Kode	Judul Unit
1	PAR.JB02.001.02	Menentukan sistem industri jasa boga.
2	PAR.JB02.002.02	Menyiapkan tender kontrak industri jasa boga.
3	PAR.JB02.003.02	Mengatur Fasilitas Sesuai Kontrak Dalam Industri Jasa Boga
4	PAR.JB02.004.02	Melaksanakan acara pesta.
5	PAR.JB02.005.02	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
6	PAR.JB02.006.02	Mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan.
7	PAR.JB02.007.02	Menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi
8	PAR.JB02.008.02	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga.
9	PAR.JB02.009.02	Menerapkan proses produksi <i>cook-chill</i> .
10	PAR.JB02.010.02	Mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji.
11	PAR.JB02.011.02	Mengemas makanan dan minuman.
12	PAR.JB02.012.02	Mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman, bersih, cepat dan tepat

KODE UNIT : PAR.JB02.001.02
JUDUL UNIT : Menentukan Sistem Industri Jasa Boga
DESKRIPSI UNIT : Unit ini membahas keterampilan, pengetahuan, dan sikap yang diperlukan dalam pemilihan sistem industri jasa boga guna memenuhi kebutuhan produksi pada usaha industri jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi suatu sistem industri jasa boga.	1.1 Kebutuhan sistem industri jasa boga diidentifikasi 1.2 Hambatan yang dihadapi perusahaan dalam menentukan sebuah sistem industri jasa boga diidentifikasi. 1.3 Pelatihan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan perusahaan industri jasa boga.
2. Mengevaluasi sistem industri jasa boga.	2.1 Kelebihan dan kekurangan sistem industri jasa boga dievaluasi terhadap kebutuhan produksi. 2.2 Sistem pemrosesan makanan dan minuman dan perlengkapan yang dibutuhkan dievaluasi pada semua tingkatan proses produksi. 2.3 Ketentuan tentang tenaga kerja yang spesifik, dievaluasi sesuai dengan kebutuhan yang telah diidentifikasi. 2.4 Perubahan pola produksi dan organisasi dipertimbangkan. 2.5 Ketentuan instalasi (peralatan) serta dampak operasionalnya dievaluasi.
3. Menetapkan sistem industri jasa boga.	3.1 Informasi tentang perlengkapan yang digunakan dalam sistem yang diajukan termasuk tahapannya, ditetapkan. 3.2 Proses produksi, perlengkapan yang dibutuhkan dan instalasinya, kebutuhan tenaga kerja, ditetapkan. 3.3 Kontrol kualitas serta analisa bahaya dan titik kontrol kritis dari sistem industri jasa boga, ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi suatu sistem industri jasa boga, mengevaluasi sistem industri jasa boga, menetapkan sistem industri jasa boga yang digunakan untuk menentukan sistem industri jasa boga pada sektor pariwisata/bidang industri jasa boga.
2. Perlengkapan untuk menentukan sistem industri jasa boga, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Daftar perlengkapan dapur industri jasa boga.
 - 2.2 Ketersediaan alat dan bahan dalam pemilihan kelengkapan yang mendukung dalam sistem industri jasa boga.
 - 2.3 Daftar buku-buku resep makanan dan minuman.
 - 2.4 Daftar Peralatan untuk pengemasan.
 - 2.5 Daftar Peralatan untuk penyimpanan.
 - 2.6 Daftar Peralatan untuk transportasi.
3. Tugas pekerjaan untuk menentukan sistem industri jasa boga, mencakup antara lain:
 - 3.1 Mengidentifikasi suatu sistem industri jasa boga.
 - 3.2 Mengevaluasi sistem industri jasa boga.

- 3.3 Menetapkan sistem industri jasa boga.
4. Peraturan untuk menentukan sistem industri jasa boga, adalah:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, Nomor. 715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan perusahaan industri jasa boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

 - 1.1 PAR.JB02.002.02 : Menyiapkan *tender* kontrak industri jasa boga.
 - 1.2 PAR.JB02.003.02 : Mengatur Fasilitas Sesuai Kontrak Dalam Industri Jasa Boga
 - 1.3 PAR.JB02.004.02 : Melaksanakan acara pesta
 - 1.4 PAR.JB02.005.02 : Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar
 - 1.5 PAR.JB02.006.02 : Mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan
 - 1.6 PAR.JB02.007.02 : Menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi
 - 1.7 PAR.JB02.008.02 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga
 - 1.8 PAR.JB02.009.02 : Menerapkan proses produksi *cook-chill*
 - 1.9 PAR.JB02.010.02 : Mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji
 - 1.10 PAR.JB02.011.02 : Mengemas makanan dan minuman
 - 1.11 PAR.JB02.012.02 : Mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman, bersih, cepat dan tepat
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi menentukan sistem industri jasa boga.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini mencakup antara lain:

 - 3.1 Kebutuhan sistem industri jasa boga, mencakup antara lain :
 - 3.1.1 Jenis menu dan nutrisi yang diinginkan
 - 3.1.2 Volume produksi.
 - 3.1.3 Lokasi tempat produksi.
 - 3.1.4 Jenis dan lokasi pelayanan.
 - 3.1.5 Jenis perusahaan yang dilayani
 - 3.2 Hambatan – hambatan dalam sistem industri jasa boga, mencakup antara lain:
 - 3.2.1 Fasilitas dan peralatan yang tersedia.
 - 3.2.2 Isu-isu operasional.
 - 3.2.3 Sumber pendanaan.
 - 3.2.4 Sumber daya (tenaga ahli yang ada)
 - 3.3 Kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja.
 - 3.4 Persyaratan pemilihan sistem industri jasa boga.
 - 3.5 Persyaratan kendali mutu sistem industri jasa boga.
 - 3.6 Pengetahuan mengenai karakteristik pelanggan.
 - 3.7 Pengetahuan dan pelatihan industri jasa boga.
 - 3.8 Informasi tentang perlengkapan yang digunakan dalam sistem.
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Mengidentifikasi persyaratan sistem industri jasa boga.
 - 4.2 Menyiapkan peralatan sesuai sistem industri jasa boga yang dipilih.

- 4.3 Memperhitungkan keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih.
 - 4.4 Mengembangkan jenis menu sesuai tipe sistem industri jasa boga.
 - 4.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
 - 4.6 Melakukan presentasi kepada pelanggan dengan baik.
5. Aspek kritis.
Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
- 5.1 Mengidentifikasi suatu sistem industri jasa boga dengan tepat.
 - 5.2 Mengevaluasi sistem industri jasa boga dengan benar.
 - 5.3 Menetapkan sistem industri jasa boga dengan tepat.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.002.02
JUDUL UNIT : Menyiapkan *Tender* Kontrak Industri Jasa Boga
DESKRIPSI UNIT : Unit ini diperlukan sikap, pengetahuan dan keterampilan dalam penyusunan dan pengajuan dokumen *tender*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi persyaratan <i>tender</i> .	1. 1 Informasi mengenai rincian tender diidentifikasi 1. 2 Biaya variabel dan biaya tetap kontrak diidentifikasi 1. 3 Komunikasi dengan pelanggan dilakukan untuk memastikan kebutuhannya. 1. 4 Pesaing <i>tender</i> diidentifikasi.
2. Membuat rincian kebutuhan <i>tender</i> .	2.1 Produk dan layanan dirancang untuk memenuhi permintaan. 2.2 Rincian rencana operasional dibuat untuk memenuhi persyaratan. 2.3 Perhitungan biaya yang akurat disiapkan untuk produk dan layanan. 2.4 Pilihan lain disediakan lebih dari harapan pelanggan. 2.5 Strategi pemenangan <i>tender</i> direncanakan.
3. Menyiapkan dokumen <i>tender</i> .	3.1 Dokumen <i>tender</i> disiapkan sesuai permintaan. 3.2 Dokumen <i>tender</i> disiapkan dalam format yang memaksimalkan presentasi dan promosi. 3.3 Dokumen <i>tender</i> diserahkan tepat waktu.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi persyaratan *tender*, membuat rincian kebutuhan *tender*, menyiapkan dokumen *tender* yang digunakan untuk menyiapkan *tender* kontrak industri jasa boga pada sektor pariwisata/bidang industri jasa boga.
2. Perlengkapan untuk menyiapkan *tender* kontrak industri jasa boga, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Aturan *tender*.
 - 2.2 Dokumen *tender*.
 - 2.3 Catatan referensi.
3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan *tender* kontrak industri jasa boga, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1 Mengidentifikasi persyaratan *tender*.
 - 3.2 Membuat rincian kebutuhan *tender*.
 - 3.3 Menyiapkan dokumen *tender*.
4. Peraturan untuk menguasai menyiapkan *tender* kontrak industri jasa boga, adalah:
 - 4.1 [Perpres](#) nomor : 54 tahun 2010 tentang persiapan dan pengadaan barang – jasa
 - 4.2 Peraturan – peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

1. 1 PAR.JB02.001.02 : Menentukan sistem industri jasa boga
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi menyiapkan *tender* untuk kontrak industri jasa boga.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

 - 3.1 Pengetahuan tentang isi *tender*, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1.1 Layanan yang diminta.
 - 3.1.2 Jenis layanan.
 - 3.1.3 Pelanggan / peserta.
 - 3.1.4 Rencana biaya operasional.
 - 3.1.5 Tanggung jawab yang terkait hukum dari kontraktor.
 - 3.1.6 Tanggung jawab yang terkait hukum dari pemberi *tender*.
 - 3.2 Biaya variabel dan biaya tetap, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.2.1. Makanan dan minuman.
 - 3.2.2. Angkutan.
 - 3.2.3. Keamanan.
 - 3.2.4. Sumber daya manusia.
 - 3.2.5. Biaya lain-lain
 - 3.3 Rincian rencana operasional, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.3.1. Pelayanan operasional yang harus dijalankan.
 - 3.3.2. Sumber daya manusia.
 - 3.3.3. Manajemen fasilitas.
 - 3.3.4. Rencana keamanan/keadaan darurat.
 - 3.3.5. Angkutan.
 - 3.3.6. Kontrol persediaan
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Berkomunikasi.
 - 4.2 Menyiapkan dokumen *tender* jasadoga.
5. Aspek kritis.

Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:

 - 5.1 Menyiapkan dokumen *tender* yang tepat dan akurat untuk kontrak industri jasa boga.
 - 5.2 Penghitungan biaya yang akurat dan menguntungkan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.003.02
JUDUL UNIT : Mengatur Fasilitas Sesuai Kontrak Dalam Industri Jasa Boga
DESKRIPSI UNIT : Unit ini membahas keterampilan, pengetahuan, dan sikap yang diperlukan dalam mengatur fasilitas sesuai kontrak dalam industri jasa boga

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengatur pemeliharaan fasilitas.	1.1 Kebutuhan akan pemeliharaan fasilitas diidentifikasi sesuai dengan kontrak dan cakupan operasional. 1.2 Tanggung jawab dan fungsi pemeliharaan ditetapkan. 1.3 Pemeliharaan fasilitas diatur secara berkala.
2. Mengelola gudang dan area penyimpanan.	2.1 Perlengkapan dan peralatan ditempatkan sesuai dengan kontrak. 2.2 Pola penyimpanan, pengawasan persediaan dan sistem distribusi diatur sesuai dengan aturan yang berlaku. 2.3 Pencatatan dan laporan keluar masuk <i>asset</i> dibuat sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Menjaga daftar <i>asset</i> .	3.1 Seluruh <i>asset</i> diidentifikasi secara jelas. 3.2 <i>Audit asset</i> secara berkala dilaksanakan. 3.3 <i>Asset</i> dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.4 <i>Asset</i> perusahaan yang tidak berfungsi lagi diidentifikasi. 3.5 <i>Asset</i> perusahaan yang tidak berfungsi lagi dikeluarkan dari daftar <i>asset</i> sesuai aturan perusahaan. 3.6 Pengadaan <i>asset</i> dilakukan sesuai dengan aturan perusahaan
4. Menjaga fasilitas untuk layanan pelanggan.	4.1 Kebutuhan fasilitas layanan pelanggan ditentukan dengan pihak terkait. 4.2 Fasilitas layanan pelanggan yang telah ada pada seluruh area operasi dimonitor. 4.3 Penambahan fasilitas layanan diatur sesuai dengan kebutuhan layanan pelanggan.
5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan.	5.1 Pengaturan fasilitas sesuai kontrak <i>jasaboga</i> , dievaluasi. 5.2 Hasil evaluasi pengaturan fasilitas, dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.

Unit ini berlaku untuk mengatur pemeliharaan fasilitas, mengelola gudang dan area penyimpanan, menjaga daftar *asset*, menjaga fasilitas untuk layanan pelanggan, mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk mengatur fasilitas sesuai kontrak dalam industri jasa boga pada sektor pariwisata/bidang industri jasa boga.

2. Perlengkapan untuk mengatur fasilitas sesuai kontrak dalam industri jasa boga, tidak terbatas pada:
 - 2.1 Standar operasional prosedur perusahaan industri jasa boga.
 - 2.2 Buku daftar asset.
 - 2.3 Stiker label penandaan asset.
 - 2.4 Bin card (kartu barang) untuk gudang.
 - 2.5 Alat distribusi gudang.
 - 2.6 Alat transportasi.
3. Tugas pekerjaan untuk mengatur fasilitas sesuai kontrak dalam industri jasa boga, mencakup antara lain:
 - 3.1 Mengatur pemeliharaan fasilitas.
 - 3.2 Mengelola gudang dan area penyimpanan.
 - 3.3 Menjaga daftar asset.
 - 3.4 Menjaga fasilitas untuk layanan pelanggan.
 - 3.5 Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan.
4. Peraturan untuk mengatur fasilitas sesuai kontrak dalam industri jasa boga, adalah:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor. 715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan-peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:
 - 1.1 PAR.JB02.001.02 : Menentukan sistem industri jasa boga.
 - 1.2 PAR.JB02.002.02 : Menyiapkan *tender* kontrak industri jasa boga.
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi mengatur fasilitas sesuai kontrak dalam industri jasa boga.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini mencakup antara lain:
 - 3.1 Jenis pengaturan antara tempat dan pihak industri jasa boga termasuk cakupan kontrak.
 - 3.2 Sistem kontrol persediaan dan menjaga pencatatan asset.
 - 3.3 Dampak pengurangan atau kerusakan asset dan fasilitas.
 - 3.4 Faktor utama yang mempengaruhi manajemen fasilitas industri jasa boga.
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Analisis dan perencanaan untuk penilaian operasional dan perencanaan dari penyesuaian.
 - 4.2 Menangani keluar masuk asset dan fasilitas.
 - 4.3 Berkomunikasi.
5. Aspek kritis.
Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
 - 5.1 Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan fasilitas layanan pelanggan termasuk menjaga, menyimpan dan mengelola.
 - 5.2 Memastikan semua *asset* berfungsi dengan baik.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.004.02
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Acara Pesta**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melaksanakan acara pesta pada industri jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi acara pesta.	1.1 Sasaran dan tujuan pesta diidentifikasi dengan tepat. 1.2 Informasi tentang acara pesta yang diterima dipastikan sesuai permintaan. 1.3 Berbagai faktor yang mungkin akan berdampak pada pelaksanaan acara pesta diidentifikasi.
2. Menetapkan rencana acara pesta	2.1 Kreatifitas, inovasi konsep dan tema acara ditetapkan. 2.2 Rencana pelaksanaan acara pesta dibuat. 2.3 Aspek penting yang menggambarkan tujuan yang hendak dicapai dalam rangka memenuhi kepuasan tamu ditetapkan.
3. Menyiapkan acara pesta.	3.1 Berbagai ide pada keseluruhan konsep, tema dan format acara pesta disiapkan sesuai dengan tanggung jawab masing-masing. 3.2 Kebersihan ruangan sebelum acara pesta dijaga sesuai standar perusahaan
4. Melaksanakan operasional sesuai dengan rencana acara pesta.	4.1 Operasional, kegiatan dan urutan pelayanan diterapkan sesuai dengan rencana acara pesta. 4.2 Penyesuaian dan perbaikan pelaksanaan dipastikan sesuai dengan permintaan pengguna jasa. 4.3 Kebersihan ruangan selama acara pesta dijaga sesuai standar perusahaan.
5. Mengevaluasi pelaksanaan acara pesta	5.1 Seluruh pelaksanaan acara pesta dimonitor. 5.2 Saran dan masukan dari pengguna jasa dikumpulkan. 5.3 Seluruh pelaksanaan acara pesta dievaluasi.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi acara pesta, menetapkan rencana acara pesta, menyiapkan acara pesta, melaksanakan operasional sesuai dengan rencana acara pesta, mengevaluasi pelaksanaan acara pesta yang digunakan untuk melaksanakan acara pesta pada sektor pariwisata/bidang industri jasa boga.
 1. 1 Acara pesta, mencakup tidak terbatas pada:
 - 1.1.1 Pernikahan
 - 1.1.2 Lokakarya
 - 1.1.3 Konvensi
 - 1.1.4 Launching produk
 - 1.1.5 Dll.
2. Perlengkapan untuk melaksanakan acara pesta, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Standar operasional prosedur perusahaan industri jasa boga.
 - 2.2 Standar pelayanan minimum.

- 2.3 Catatan pemesanan.
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan acara pesta, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1 Mengidentifikasi acara pesta
 - 3.2 Menetapkan rencana acara pesta
 - 3.3 Menyiapkan acara pesta,
 - 3.4 Melaksanakan operasional sesuai dengan rencana acara pesta
 - 3.5 Mengevaluasi pelaksanaan acara pesta
4. Peraturan untuk menguasai melaksanakan acara pesta, adalah:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, Nomor : 715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan – peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :
 - 1.1 PAR.JB02.003.02 : Mengatur fasilitas sesuai kontrak dalam industri jasa boga
 - 1.2 PAR.JB02.002.02 : Menyiapkan tender kontrak industri jasa boga
 - 1.3 PAR.JB02.008.02 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga
 - 1.4 PAR.JB02.011.02 : Mengemas makanan dan minuman
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi untuk melaksanakan acara pesta.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini mencakup antara lain :
 - 3.1 Identifikasi kebutuhan acara pesta, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1.1 Jumlah undangan
 - 3.1.2 Lokasi penyelenggaraan
 - 3.1.3 Waktu dan susunan acara
 - 3.1.4 Anggaran.
 - 3.1.5 *Layout* acara pesta.
 - 3.2 Konsep total dan perencanaan strategis acara pesta.
 - 3.3 Prosedur operasional acara pesta.
 - 3.4 Perlengkapan peralatan dan bahan makanan dan minuman acara pesta-
 - 3.5 Pelayanan sumber daya manusia industri jasa boga pada acara pesta.
 - 3.6 Kontrol pelayanan yang memuaskan tamu acara pesta.
 - 3.7 Distribusi makanan dan minuman acara pesta.
 - 3.8 Kesehatan, keamanan dan keselamatan industri jasa boga pada acara pesta.
 - 3.9 Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan dan minuman.
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Menyiapkan rencana strategi acara pesta-
 - 4.2 Membuat konsep total acara pesta.
 - 4.3 Menyiapkan peralatan acara pesta-
 - 4.4 Mendokumentasikan.
 - 4.5 Membersihkan kembali area pesta seusai acara pesta.
 - 4.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
 - 4.7 Terampil dalam mengkombinasikan tema acara dan kebutuhan pendukungnya.
5. Aspek kritis.

Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:

- 5.1 Mengidentifikasi acara pesta dengan tepat.
- 5.2 Menyiapkan acara pesta sesuai dengan kebutuhan
- 5.3 Melaksanakan operasional sesuai dengan rencana acara pesta dengan tepat.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.005.02
JUDUL UNIT : Merancang Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada perusahaan industri jasa boga/catering

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi target dan <i>trend</i> pasar.	1.1 Target dan <i>trend</i> pasar diidentifikasi. 1.2 Karakteristik produk atau jasa perusahaan diidentifikasi sesuai dengan target dan <i>trend</i> pasar.
2. Menciptakan menu.	2.1 Pengembangan menu dibuat sesuai dengan <i>trend</i> pasar. 2.2 Menu makanan dan minuman disusun untuk memenuhi target keuntungan dan kemampuan kinerja perusahaan. 2.3 Menu makanan dan minuman disusun untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.
3. Memonitor efektivitas menu.	3.1 Kepuasan pelanggan terhadap menu dimonitor. 3.2 Jenis menu sehubungan dengan kinerja penjualan dan tingkat keuntungan, dianalisis. 3.3 Menu disesuaikan berdasarkan efektivitas produksi.
4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan.	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan perancangan menu untuk kebutuhan pasar dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan perancangan menu untuk kebutuhan pasar dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi target dan *trend* pasar, menciptakan menu, memonitor efektivitas menu, mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada sektor pariwisata/ bidang industri jasa boga.
2. Perlengkapan untuk merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar, tidak terbatas pada:
 - 2.1 Standar operasional prosedur perusahaan industri jasa boga.
 - 2.2 Standar pelayanan minimum
 - 2.3 Perlengkapan alat dan bahan pada sistem industri jasa boga.
 - 2.4 Buku-buku resep makanan dan minuman.
 - 2.5 Catatan *Trend* pasar sesuai kebiasaan pola makan kontemporer, pengaruh media, tradisi atau suku, perayaan dan festival utama, pengaruh musim dan popularitas.
3. Tugas pekerjaan merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar, mencakup antara lain:
 - 3.1 Mengidentifikasi target dan *trend* pasar.
 - 3.2 Menciptakan menu.
 - 3.3 Memonitor efektivitas menu.
 - 3.4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
4. Peraturan untuk merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar, adalah:

- 4.1 Kepmen Kesehatan Nomor : 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga.
- 4.2 Peraturan – peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:
 - 1.1 PAR.JB02.007.02 : Menyiapkan makanan dan minuman berdasarkan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi
 - 1.2 PAR.JB02.009.02 : Menerapkan proses produksi cook-chill
 - 1.3 PAR.JB02.012.02 : Mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman, bersih, cepat dan tepat
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1. Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
 - 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini mencakup antara lain :
 - 3.1 Identifikasi Kebutuhan dan *trend* pasar makanan dan minuman, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1.1 Pola makan kontemporer.
 - 3.1.2 Pengaruh media.
 - 3.1.3 Tradisi atau suku.
 - 3.1.4 Perayaan dan festival utama.
 - 3.1.5 Pengaruh musim dan popularitas.
 - 3.2 Penyiapan rancangan menu berdasarkan analisa dan kebutuhan pasar.
 - 3.3 Harga bahan makanan dan minuman di pasaran.
 - 3.4 Anggaran belanja perusahaan.
 - 3.5 Pesaing, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.5.1 Usaha hotel.
 - 3.5.2 Restoran.
 - 3.5.3 *take away*.
 - 3.5.4 Pujasera.
 - 3.5.5 Jasa boga.
 - 3.6 Pengetahuan tentang komposisi bahan makanan dan minuman yang dimodifikasi.
 - 3.7 Pengetahuan tentang menu hidangan tertentu.
 - 3.8 Pengetahuan tentang menu tradisi tertentu.
 - 3.9 Pengetahuan tentang menjaga konsistensi kualitas produk makanan dan minuman untuk hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi.
 - 3.10 Pengetahuan tentang hidangan yang sehat
 - 3.11 Pengetahuan tentang peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan dan minuman
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1. Memformulasikan target dan *trend* pasar.
 - 4.2. -Memodifikasi dan mengkombinasi menu sesuai permintaan pelanggan.
 - 4.3. Menciptakan menu berdasarkan analisa pasar.
 - 4.4. Memonitor menu terhadap kepuasan pelanggan.
 - 4.5. Menyusun menu sesuai target anggaran untuk memenuhi kebutuhan pasar.
 - 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

5. Aspek kritis.
Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
- 5.1. Merancang menu untuk mencapai kepuasan pelanggan dan keuntungan optimal
 - 5.2. Menetapkan produk dan layanan sesuai *trend* dan perkembangan pasar

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.006.02
JUDUL UNIT : Mengatur Kerjasama Antara Bagian Dapur Dan Pelayanan
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan di bidang usaha industri jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memastikan kesiapan area dapur dan area layanan.	1.1 Makanan dan minuman dibuat berdasarkan pesanan yang sudah dicatat, disampaikan kepada petugas dapur. 1.2 Tempat pengambilan makanan di dapur dijaga untuk memastikan pengambilan makanan dengan segera. 1.3 Makanan segera ditempatkan secara benar pada lokasi layanan yang tepat sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan. 1.4 Keperluan tambahan yang dibutuhkan dari dapur diidentifikasi melalui pengawas area layanan 1.5 Keperluan tambahan yang dibutuhkan dari dapur dikonsultasikan dengan seksama dengan kolega layanan lainnya. 1.6 Kebersihan makanan siap saji diperiksa.
2. Membersihkan area layanan makanan.	2.1 Peralatan makan dan minum yang telah selesai digunakan segera dipindahkan ke lokasi yang ditentukan. 2.2 Sisa makanan dibersihkan sesuai dengan standar sanitasi 2.3 Perlengkapan dirawat sesuai dengan standar sanitasi
3. Melakukan kerjasama antara area dapur dan area layanan.	3.1 Rapat antara tim dapur dan layanan secara berkala diadakan 3.2 Ketersediaan makanan atau minuman siap saji dengan tepat diinformasikan. 3.3 Perubahan layanan dikomunikasikan secara tepat dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.

Unit ini berlaku untuk memastikan kesiapan area dapur dan area layanan, membersihkan area layanan makanan, melakukan kerjasama antara area dapur dan area layanan yang digunakan untuk mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan pada sektor pariwisata / bidang industri jasa boga .

1.1. Area dapur dan area layanan, mencakup tidak terbatas pada:

- 1.1.1 Ruang persiapan.
- 1.1.2 Area pelayanan dapur.
- 1.1.3 Area penyimpanan.
- 1.1.4 Area cuci.
- 1.1.5 Ruang persiapan layanan.
- 1.1.6 Area *buffet*.
- 1.1.7 Area *clear up*.

- 1.1.8 Area tempat duduk.
2. Perlengkapan untuk mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan, mencakup antara lain:
 - 2.1 Standar operasional prosedur perusahaan industri jasa boga.
 - 2.2 Standar sanitasi.
 - 2.3 Perlengkapan alat dan bahan kebersihan.
 - 2.4 Buku-buku resep makanan dan minuman.
3. Tugas pekerjaan mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan, mencakup antara lain:
 - 3.1 Memastikan kesiapan area dapur dan area layanan.
 - 3.2 Membersihkan area layanan makanan.
 - 3.3 Melakukan kerjasama antara area dapur dan area layanan.
4. Peraturan untuk mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan, adalah:
 - 4.1 Peraturan perusahaan industri jasa boga
 - 4.2 Peraturan – peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :
 - 1.1 PAR.JB02.010.02 : Mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji
 - 1.2 PAR.JB02.012.02 : Mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman, bersih, cepat dan tepat
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini mencakup antara lain :
 - 3.1 Memahami proses pengambilan makanan dari dapur untuk disajikan di bagian pelayanan.
 - 3.2 Pengetahuan tentang waktu penyiapan dan penyajian hidangan.
 - 3.3 **Metedologi jasa boga.**
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Terampil dalam membawa nampan makanan dan minuman ke area layanan.
 - 4.2 Melaksanakan proses pembersihan area layanan.
 - 4.3 Membersihkan dan membawa peralatan yang kotor ke area pencucian.
 - 4.4 Komunikasi yang efektif dengan petugas dapur.
5. Aspek kritis.
Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
 - 5.1. Membersihkan dan menjaga keselamatan di area tempat kerja.
 - 5.2. Ketepatan waktu dalam penyiapan dan penyajian makanan dan minuman.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.007.02
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Makanan dan Minuman Sesuai Dengan Hidangan Tertentu dan Kebutuhan Tradisi**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi di bidang usaha industri jasa boga

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi.	1.1 Makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Bahan dipilih sesuai standar resep untuk mencapai mutu produk akhir, termasuk produk bahan mentah. 1.3 Persiapan dan teknik memasak yang tepat diterapkan untuk menjaga nilai nutrisi tetap optimal. 1.4 Susunan bahan makanan dan minuman yang dimodifikasi untuk disesuaikan dengan kebutuhan tertentu. 1.5 Gizi yang memadai disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan, dipersiapkan sesuai standar perusahaan.
2. Menyiapkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tradisi.	2.1 Kebutuhan kelompok tradisi diidentifikasi sesuai dengan arahan dari ahlinya. 2.2 Perlengkapan yang memadai dan teknik memasak disesuaikan untuk tradisi tertentu. 2.3 Tekstur makanan dan minuman disesuaikan dengan tepat agar memenuhi kebutuhan tertentu. 2.4 Jenis makanan dan minuman dengan gizi seimbang dipersiapkan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.
3. Memeriksa hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Pelaksanaan persiapan kegiatan, penataan makanan dan minuman untuk kebutuhan tertentu dan tradisi diperiksa sesuai kebijakan perusahaan. 3.2 Hasil pemeriksaan pelaksanaan, persiapan kegiatan, penataan makanan dan minuman untuk kebutuhan tertentu dan tradisi dilaporkan kepada manajemen/pimpinan. 3.3 Dokumentasi pemeriksaan disimpan dengan baik.

BATASAN VARIABEL

- Kontek variabel.
 Unit ini berlaku untuk menyiapkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi, menyiapkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tradisi, memeriksa hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi pada sektor pariwisata bidang industri jasa boga.
 Ruang lingkup unit ini termasuk kemampuan mengaplikasikan prinsip dasar nutrisi seperti pada hidangan tertentu khusus dan tradisi tertentu yang umumnya dihadapi perusahaan industri jasa boga. Unit ini berlaku bagi semua juru masak yang telah memiliki kualifikasi

2. Perlengkapan untuk menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Perlengkapan dapur restoran.
 - 2.2 Perlengkapan alat dan bahan pembuatan makanan dan minuman untuk kebutuhan hidangan tertentu atau sesuai kebutuhan tradisi (Timur Tengah, Asia, Medditerania dan Hindu, Muslim).
 - 2.3 Penghias hidangan dan penyedap makanan dan minuman.
 - 2.4 Standar resep pembuatan makanan dan minuman untuk hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi.
3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi, mencakup antara lain:
 - 3.1 Menyiapkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi.
 - 3.2 Menyiapkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan sesuai tradisi
 - 3.3 Memeriksa hasil pelaksanaan kegiatan.
4. Peraturan untuk menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi, mencakup antara lain:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, Nomor : 715/Menkes/SK/V/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan-peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

 - 1.1 PAR.JB02.004.02 : Melaksanakan acara pesta.
 - 1.2 PAR.JB02.005.02 : Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
 - 1.3 PAR.JB02.008.02 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga.
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan sesuai kebutuhan tradisi.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini mencakup antara lain:

 - 3.1 Bahan makanan dan minuman untuk hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi.
 - 3.2 Prinsip dasar pengolahan makanan dan minuman.
 - 3.3 Perlengkapan dapur industri industri jasa boga dan perawatannya.
 - 3.4 Pengetahuan tentang nutrisi.
 - 3.5 Pengetahuan mengenai jejaring kerja, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.5.1 Usaha hotel.
 - 3.5.2 Restoran.
 - 3.5.3 Kafe.
 - 3.5.4 Industri jasa boga perumahan.
 - 3.5.5 Lembaga pendidikan industri jasa boga.
 - 3.6 Pengetahuan tentang komposisi bahan makanan dan minuman yang dimodifikasi.
 - 3.7 Pengetahuan tentang menjaga konsistensi kualitas produk makanan dan minuman untuk hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi.
 - 3.8 Pengetahuan tentang hidangan tertentu yang sehat.
 - 3.9 Pengetahuan tentang peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan dan minuman.

4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Menyiapkan peralatan untuk makanan dan minuman.
 - 4.2 Menjaga kepercayaan konsumen
 - 4.3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
5. Aspek kritis
 Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
 - 5.1 Menangani permintaan menu makanan dan minuman.
 - 5.2 Menyiapkan penghias hidangan.
 - 5.3 Menyajikan minuman pelengkap.
 - 5.4 Menyiapkan dan menghidangkan makanan dan minuman untuk kebutuhan tertentu dan kebutuhan tradisi, mencakup tidak terbatas pada:
 - 5.4.1 Timur Tengah, Yahudi, Hindu, Muslim, Asia.
 - 5.4.2 Mediterania / Eropa.
 - 5.4.3 Tradisi lokal.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.008.02
JUDUL UNIT : Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Industri Jasa Boga
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga di bidang usaha industri jasa boga

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi prosedur kontrol untuk mengurangi kerugian/pemborosan.	1.1 Prosedur yang tepat untuk mengurangi kerugian/pemborosan pada saat pemesanan, penyimpanan dan pemrosesan produksi makanan dan minuman diidentifikasi. 1.2 Standar keamanan pangan yang tepat untuk mengurangi kerugian diterapkan.
2. Melaksanakan prosedur kontrol industri jasa boga.	2.1 Kontrol porsi dilaksanakan secara efektif. 2.2 Perlengkapan digunakan untuk memastikan kontrol porsi yang benar. 2.3 Resep standar diikuti secara akurat untuk menghindari pemborosan. 2.4 Jumlah persediaan disesuaikan dengan pesanan yang ada untuk menghindari kelebihan atau kekurangan persediaan (<i>stocks</i>). 2.5 Persediaan didokumentasikan secara akurat untuk meminimalkan pemborosan dan kerugian/kehilangan.
3. Menerapkan proses produksi yang optimal.	3.1 Sisa bahan baku produksi yang dapat dimanfaatkan kembali, digunakan secara efektif. 3.2 Produk yang dapat dimanfaatkan kembali ditangani dengan cara yang tepat. 3.3 Produk-produk yang tidak dapat dimanfaatkan kembali ditangani sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi prosedur kontrol untuk mengurangi kerugian/pemborosan, melaksanakan prosedur kontrol industri jasa boga, menerapkan proses produksi yang optimal yang digunakan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga pada sektor pariwisata/bidang industri jasa boga.
2. Perlengkapan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Standar operasional prosedur perusahaan industri jasa boga.
 - 2.2 Buku catatan barang.
 - 2.3 Buku resep makanan dan minuman dan pedoman pengemasan makanan dan minuman.
 - 2.4 Perlengkapan produksi yang memadai.
 - 2.5 Tempat penyimpanan persediaan.
 - 2.6 Tempat limbah.
 - 2.7 Tempat penampungan produk yang dapat didaur ulang.

3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga, mencakup antara lain:
 - 3.1 Mengidentifikasi prosedur kontrol untuk mengurangi kerugian/pemborosan.
 - 3.2 Melaksanakan prosedur kontrol industri jasa boga.
 - 3.3 Menerapkan proses produksi yang optimal.
4. Peraturan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga, mencakup antara lain:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, nomor : 715/Menkes/SK/V/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan – peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :
 - 1.1 PAR.JB02.005.02 : Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar
 - 1.2 PAR.JB02.006.02 : Mengatur kerjasama antara bagian dapur dan pelayanan
 - 1.3 PAR.JB02.007.02 : Menyiapkan makanan dan minuman sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi
 - 1.4 PAR.JB02.011.02 : Mengemas makanan dan minuman
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1 Pengetahuan tentang prosedur untuk menerapkan proses produksi yang optimal, antara lain:
 - 3.1.1 Pengendalian porsi.
 - 3.1.2 Rotasi persediaan.
 - 3.1.3 Menggunakan berbagai macam peralatan.
 - 3.1.4 Penyimpanan yang tepat.
 - 3.1.5 Menggunakan standar resep.
 - 3.2 Pengetahuan tentang sisa bahan baku produksi yang dapat dimanfaatkan kembali, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.2.1 Potongan daging/ikan.
 - 3.2.2 *Bones and trimmings*.
 - 3.2.3 Kupasan dan potongan sayuran.
 - 3.2.4 Penyimpanan sisa hasil produk yang dapat dan tidak dapat didaur ulang.
 - 3.3 Produk yang dapat dimanfaatkan kembali, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.3.1. Sisa makanan dan minuman.
 - 3.4 Prosedur menyiapkan dan memasak untuk mengoptimalkan rendemen (yield).
 - 3.5 Prosedur pengendalian persediaan untuk mengoptimalkan rendemen (yield).
 - 3.6 Prosedur penyimpanan untuk menjaga kualitas.
 - 3.7 Kaitan antara kebersihan, keamanan makanan dan minuman dan meminimalkan pemborosan.
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Menyimpan makanan dan minuman.
 - 4.2 Mengontrol porsi.
 - 4.3 Mengoptimalkan rendemen (*yield*) dilakukan tanpa mengurangi kualitas.

- 4.4 Menggunakan tehnik memotong.
- 5. Aspek kritis.
Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
 - 5.1 Menggunakan kontrol porsi dan kontrol persediaan.
 - 5.2 Mengoptimalkan rendemen (*yield*) tetap dalam kontrol pangan yang aman.
 - 5.3 Meminimalkan pemborosan secara produktif, termasuk sistem daur ulang.
 - 5.4 Menyimpan makanan dan minuman dengan tepat

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.009.02
JUDUL UNIT : Menerapkan Proses Produksi *Cook-Chill*
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill* di bidang usaha industri jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima bahan dengan benar.	1.1 Bahan makanan dan minuman diterima sesuai spesifikasi dan standar bahan. 1.2 Bahan makanan dan minuman yang diterima dipastikan dalam temperatur yang tepat, sesuai dengan standar keamanan pangan. 1.3 Kuantitas dan kualitas daging serta produk yang mengandung susu yang mudah rusak harus diperiksa sesuai permintaan.
2. Menyiapkan produk <i>cook-chill</i> sesuai standar industri yang aman.	2.1 Bahan Makanan dan minuman harus dimasak sesuai dengan temperatur yang ditentukan. 2.2 Perubahan unsur kimia dan mikro biologi dicegah dengan memasak makanan dan minuman dengan cara yang aman. 2.3 Kualitas makanan dan minuman harus dipertahankan pada tingkat yang optimal. 2.4 Peralatan/wadah yang sesuai digunakan untuk makanan dan minuman yang sudah disiapkan
3. Mendinginkan produk <i>cook-chill</i> .	3.1 Makanan dan minuman yang disiapkan didinginkan dengan teknik yang benar. 3.2 Kualitas makanan dan minuman dijaga selama proses pendinginan. 3.3 Temperatur yang tepat dipastikan agar rasa dan penampilan sesuai standar perusahaan.
4. Menyimpan produk <i>cook-chill</i> didalam alat pendingin.	4.1 Tempat untuk penyimpanan dipilih sesuai dengan fungsi dan kapasitas yang dibutuhkan. 4.2 Standar waktu dan temperatur untuk pendinginan diatur sesuai dengan prosedur. 4.3 Proses penyimpanan dinamis diatur dengan sistem <i>FIFO (first in first out)/FEFO (First Expired First Out)</i> 4.4 Penyimpanan dalam lemari pendingin ditata dengan tepat. 4.5 Pelabelan produk <i>cook chill</i> diatur dengan jelas dan benar 4.6 Temperatur dari tempat penyimpanan dimonitor dengan baik
5. Mendistribusikan produk <i>cook-chill</i> .	5.1 Distribusi ditangani dengan tepat agar makanan dan minuman aman. 5.2 <i>Trolley</i> lemari pendingin atau wadah yang tertutup rapat disiapkan bilamana diperlukan transportasi produksi makanan dan minuman dari dapur ke tempat lain. 5.3 Tingkatan temperatur diperiksa dan di laporkan secara tertulis pada saat penataan, pengiriman dan penerimaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk menerima bahan dengan benar, menyiapkan produk *cook-chill* sesuai standar industri yang aman, mendinginkan produk *cook-chill*, menyimpan produk *cook-chill* didalam alat pendingin, mendistribusikan produk *cook-chill* yang digunakan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill* pada sektor pariwisata/bidang industri jasa boga .
 - 1.1. Yang dimaksud proses produksi *cook – chill* adalah : Proses pengolahan makanan industri jasa boga, yaitu:
 - 1.1.1 Proses penerimaan makanan dan minuman
 - 1.1.2 Penyimpanan makanan dan minuman
 - 1.1.3 Pengolahan makanan dan minuman
 - 1.1.4 Penyajian makanan dan minuman
2. Perlengkapan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill*, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Alat pendingin dan pengatur temperatur.
 - 2.2 Standar operasional prosedur.
 - 2.3 Alat transportasi pengiriman makanan dan minuman dalam kemasan.
 - 2.4 Peralatan dan perlengkapan penyimpanan makanan dan minuman.
 - 2.5 Peralatan / mesin pengemasan makanan dan minuman.
 - 2.6 Contoh macam-macam label makanan dan minuman kemasan.
 - 2.7 Alat pengukur suhu.
3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill*, mencakup antara lain:
 - 3.1 Menerima bahan dengan benar.
 - 3.2 Menyiapkan produk *cook-chill* sesuai standar industri yang aman
 - 3.3 Mendinginkan produk *cook-chill*.
 - 3.4 Menyimpan produk *cook-chill* didalam alat pendingin.
 - 3.5 Mendistribusikan produk *cook-chill*
4. Peraturan untuk menerapkan proses *cook-chill*, mencakup antara lain :
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, nomor : 715/Menkes/SK/V/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan keselamatan, kesehatan dan keamanan
 - 4.3 Peraturan kebersihan makanan dan minuman.
 - 4.4 Peraturan – peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:
 - 1.1 PAR.JB02.011.02 : Mengemas Makanan dan Minuman
 - 1.2 PAR.JB02.012.02 : Mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman, bersih, cepat dan tepat
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi menerapkan proses produksi *cook-chill*.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1 Pengetahuan tentang produk *cook-chill*
 - 3.2 Persyaratan tentang penyimpanan dan transportasi makanan dan minuman.
 - 3.3 Spesifikasi temperatur untuk menjaga kendali mutu makanan dan minuman.
 - 3.4 Prinsip-prinsip dan metode memasak makanan dan minuman.

4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, mencakup tidak terbatas pada:
 - 4.1 Penggunaan perlengkapan dan peralatan produksi *cook-chill*.
 - 4.2 Menetapkan bahan makanan dan minuman.
 - 4.3 Menerapkan metode memasak makanan dan minuman.
 - 4.4 Menyimpan hasil proses makanan dan minuman *cook – chill*.
5. Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan, sebagai berikut:
 - 5.1 Menerapkan proses produksi *cook-chill* dengan cara yang aman dan bersih secara efisien sesuai dengan standar perusahaan dan prinsip *hygiene* dan sanitasi.
 - 5.2 Menerapkan program keselamatan makanan dan minuman yang disyaratkan dalam keseluruhan siklus *cook-chill*.
 - 5.3 Membuat, membungkus dan menyimpan makanan dan minuman yang disiapkan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.010.02
JUDUL UNIT : Mengoperasikan Gerai Makanan Dan Minuman Cepat Saji
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengoperasikan *gerai* makanan dan minuman cepat saji di bidang usaha industri jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan pelayanan.	1.1 Kuantitas dan kualitas bahan makanan dan minuman disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Seluruh persiapan diselesaikan sebelum pelayanan dimulai. 1.3 Peralatan disiapkan dengan benar dan aman sesuai standar perusahaan, serta prinsip keselamatan dan kesehatan kerja. 1.4 Area pelayanan makanan dan minuman diperiksa kebersihannya setiap waktu. 1.5 Makanan dan minuman tambahan kebutuhannya diantisipasi.
2. Melayani pelanggan.	2.1 Bantuan diberikan kepada pelanggan dalam pemilihan jenis makanan dan minuman 2.2 Pelayanan diberikan dengan sopan, efisien dan efektif. 2.3 Kebutuhan pelanggan dipenuhi secara tepat dan akurat. 2.4 Keterampilan menjual digunakan sebaik-baiknya sesuai dengan praktek perusahaan.
3. Menyiapkan makanan dan minuman.	3.1 Perlengkapan dipilih dan digunakan secara benar. 3.2 Metode memasak yang tepat digunakan sesuai dengan prosedur perusahaan 3.3 Makanan dan minuman yang perlu dipanaskan kembali, dipanaskan pada temperatur yang sesuai dengan standar. 3.4 Pemborosan/kerugian diminimalkan dengan penerapan kontrol porsi. 3.5 Makanan dan minuman disajikan dengan perlengkapan saji yang tepat dan menarik. 3.6 Area layanan dirapikan dengan cepat, bersih dan rapi sesuai standar perusahaan.
4. Menyimpan makanan dan minuman.	4.1 Jenis makanan dan minuman cepat saji dirapikan dengan cepat, bersih dan rapi sesuai standar perusahaan 4.2 Makanan dan minuman disimpan dengan cara yang benar sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan makanan dan minuman 4.3 Persediaan makanan, minuman dan perlengkapan saji dipersiapkan dengan cermat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Merawat perlengkapan dan peralatan.	5.1 Persediaan perlengkapan dan peralatan diinventarisir dengan benar. 5.2 Perlengkapan dirawat sesuai standar perusahaan. 5.3 Praktek kerja yang sehat dan aman diterapkan dalam perawatan perlengkapan dan peralatan. 5.4 Perlengkapan disimpan dengan cara yang aman sesuai dengan standar perusahaan, prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja. 5.5 Kebersihan pribadi diperhatikan untuk pencegahan kontaminasi pada perlengkapan dan peralatan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk mempersiapkan pelayanan, melayani pelanggan, menyiapkan makanan dan minuman, menyimpan makanan dan minuman, merawat perlengkapan dan peralatan yang digunakan untuk mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji pada sektor pariwisata / bidang industri jasa boga.
2. Perlengkapan untuk mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Buku catatan barang.
 - 2.2 Jenis – jenis kemasan makanan dan minuman.
 - 2.3 Perlengkapan dan peralatan saji, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.3.1 Sendok.
 - 2.3.2 Garpu.
 - 2.3.3 Pemanas makanan.
 - 2.3.4 Pendingin.
 - 2.3.5 Dispenser.
 - 2.4 Tempat penyimpanan makanan dan minuman dalam kemasan.
 - 2.5 Tipe dan jenis makanan dan minuman yang akan dikemas.
3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji, mencakup antara lain:
 - 3.1 Menyiapkan pelayanan.
 - 3.2 Melayani pelanggan.
 - 3.3 Menyiapkan dan memasak makanan dan minuman.
 - 3.4 Menyimpan makanan dan minuman.
 - 3.5 Merawat perlengkapan sesuai peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.
4. Peraturan untuk mengoperasikan *gerai* makanan dan minuman cepat saji, mencakup antara lain:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, nomor : 715/Menkes/SK/V/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan-peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :
 - 1.1 PAR.JB02.008.02 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga
 - 1.2 PAR.JB02.011.02 : Mengemas makanan dan minuman

- 1.3 PAR.JB02.012.02 : Mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman, bersih, cepat dan tepat
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

 - 3.1 Pengetahuan tentang teknik memasak jenis makanan dan minuman tertentu, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1.1. *Hot Dogs*.
 - 3.1.2. *Pizza*.
 - 3.1.3. Ikan dan Keripik.
 - 3.1.4. *Hamburger*.
 - 3.1.5. Ayam Goreng.
 - 3.1.6. *Popcorn*.
 - 3.1.7. *Sandwiches*.
 - 3.1.8. *Souvlaki / Doner Kebabs*.
 - 3.1.9. *Mie, Pasta*.
 - 3.1.10. Sup yang disiapkan sebelumnya.
 - 3.1.11. *Ice Cream*.
 - 3.1.12. Minuman yang dikocok.
 - 3.1.13. Kue, Roti
 - 3.2 Pengetahuan tentang penyimpanan dan transportasi.
 - 3.3 Hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja.
 - 3.4 Persiapan dasar sebelum pelayanan mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.4.1 Persiapan bahan.
 - 3.4.2 Persiapan jenis makanan dan minuman.
 - 3.4.3 Pemilihan, penanganan kontrol porsi, dan produk.
 - 3.4.4 Penampilan makanan dan minuman.
 - 3.4.5 penyimpanan yang tepat.
 - 3.5 Penanganan/penyimpanan uang tunai mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.5.1. *Cash Register* (mesin penghitung uang).
 - 3.5.2. Lemari besi/brankas.
 - 3.6 Bentuk pengemasan makanan dan minuman.
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Menyiapkan makanan dan minuman
 - 4.2 Menyimpan makanan dan minuman
 - 4.3 Merawat perlengkapan dan peralatan
5. Aspek kritis.

Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, mencakup antara lain:

 - 5.1 Menerapkan teknik dasar memasak.
 - 5.2 Penerapan prinsip higienis dan keamanan pangan.
 - 5.3 Menerapkan sistem transaksi yang akurat.
 - 5.4 Mengoordinasikan dan menyiapkan serangkaian masakan dengan efisien dan jangka waktu yang ditentukan industri dengan *realistic*.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.011.02
JUDUL UNIT : Mengemas Makanan Dan Minuman
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengemas bahan makanan dan minuman yang disiapkan pada perusahaan industri jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan jenis makanan dan minuman yang sesuai untuk dikemas.	1.1. Makanan dan minuman yang sesuai untuk pengemasan, penyimpanan dan transportasi, dipastikan. 1.2. Waktu dan daya tahan makanan terhadap jarak tempuh harus ditetapkan.
2. Menetapkan kemasan yang sesuai untuk makanan dan minuman tertentu.	2.1. Bahan materi kemasan makanan dan minuman dipilih sesuai dengan kebutuhan dan fungsi. 2.2. Tampilan kemasan dipilih sesuai dengan kebutuhan dan fungsi. 2.3. Ukuran kemasan dipilih sesuai dengan makanan dan minuman yang akan dikemas.
3. Mengemas makanan dan minuman sesuai dengan kebutuhan.	3.1. Persyaratan higienis, kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja dipenuhi. 3.2. Persyaratan lingkungan pengemasan makanan dan minuman dilaksanakan. 3.3. Prosedur pengemasan yang tepat disesuaikan dengan peraturan perusahaan. 3.4. Makanan dan minuman diberi label sesuai dengan peraturan yang berlaku. 3.5. Pengemasan makanan ditata sesuai dengan prosedur pengiriman yang tepat. 3.6. Makanan dan minuman kemasan disimpan dengan baik

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk menetapkan jenis makanan dan minuman yang sesuai untuk dikemas, menetapkan kemasan yang sesuai untuk makanan dan minuman tertentu, mengemas makanan dan minuman sesuai dengan kebutuhan yang digunakan untuk mengemas makanan dan minuman pada sektor pariwisata bidang industri jasa boga.
2. Perlengkapan untuk mengemas makanan dan minuman yang disiapkan, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Buku catatan inventaris barang kemasan.
 - 2.2 Jenis – jenis dan tipe kemasan makanan dan minuman.
 - 2.3 Tempat penyimpanan makanan dan minuman dalam kemasan.
 - 2.4 Alat pengiriman makanan dan minuman dalam kemasan.
 - 2.5 Peralatan / mesin pengemasan makanan dan minuman.
 - 2.6 Contoh macam-macam label makanan dan minuman kemasan.
 - 2.7 Peralatan untuk keperluan makan.
 - 2.8 Peralatan untuk porsi.
3. Tugas pekerjaan untuk mengemas makanan dan minuman yang disiapkan, mencakup antara lain:

- 3.1 Menetapkan jenis makanan dan minuman yang sesuai untuk dikemas.
- 3.2 Menetapkan kemasan yang sesuai untuk makanan dan minuman tertentu.
- 3.3 Mengemas makanan dan minuman sesuai dengan kebutuhan.
4. Peraturan untuk mengemas makanan dan minuman yang disiapkan, mencakup antara lain:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, nomor : 715/Menkes/SK/V/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan – peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN :

1. Penjelasan prosedur penilaian
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :
 - 1.1 PAR.JB02.008.02 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga
 - 1.2 PAR.JB02.010.02 : Mengoperasikan gerai makanan dan minuman cepat saji
 - 1.3 PAR.JB02.012.02 : Mengirimkan Makanan Dan Minuman Dengan Cara Yang Aman, Bersih, Cepat Dan Tepat
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi mengemas makanan dan minuman yang disiapkan.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini antara lain:
 - 3.1 Pengetahuan tentang makanan dan minuman yang sesuai untuk pengemasan, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1.1 Kualitas.
 - 3.1.2 Daya tahan diatas rak / dalam kemasan.
 - 3.1.3 Kondisi Mikrobiologi.
 - 3.1.4 Kontrol porsi / bagian
 - 3.2 Pengetahuan tentang keselamatan dan kebersihan makanan dan minuman terutama terkait dengan mengemas makanan dan minuman yang disiapkan, termasuk:
 - 3.2.1 Peraturan kesehatan makanan dan minuman yang khusus tentang produksi makanan dan minuman dan pengemasan.
 - 3.2.2 Pengetahuan tentang pengaruh kemasan terhadap makanan dan minuman.
 - 3.3 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai materi pengemasan, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.3.1. Non-kontaminasi.
 - 3.3.2. Dapat melindungi makanan dan minuman dari kerusakan.
 - 3.3.3. Ramah lingkungan.
 - 3.3.4. Mudah serta aman saat disusun dan dikirim.
 - 3.4 Persyaratan lingkungan pengemasan makanan dan minuman, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.4.1. Kontrol temperatur
 - 3.4.2. Kelembaban
 - 3.4.3. Desain dan konstruksi
 - 3.5 Persyaratan penyimpanan untuk makanan dan minuman, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.5.1. Kontrol temperatur.
 - 3.5.2. Disain dan konstruksi.
 - 3.5.3. Bebas kontaminasi
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain:
 - 4.1 Pengemasan makanan dan minuman sesuai peraturan keselamatan dan

kebersihan makanan dan minuman
4.2 Prinsip dan Cara Kontrol porsi

5. Aspek kritis.

Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:

- 5.1 Menggunakan metode pengemasan yang aman sesuai persyaratan dan peraturan keselamatan makanan dan minuman.
- 5.2 Menetapkan dan menggunakan materi pengemasan yang sesuai.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAR.JB02.012.02
JUDUL UNIT : Mengirimkan Makanan Dan Minuman Dengan Cara Yang Aman, Bersih, Cepat Dan Tepat
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman bersih, cepat dan tepat di bidang industri jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan pengangkutan makanan dan minuman.	1.1 Makanan dan minuman yang akan diangkut, diidentifikasi. 1.2 Sarana pengangkut makanan dan minuman ditentukan. 1.3 Petugas dan cara kerja dalam mengangkut makanan dan minuman ditentukan.
2. Mengirim makanan dan minuman secara aman dan bersih.	2.1 Makanan dan minuman dimuat dalam kendaraan secara rapih dan aman. 2.2 Makanan dan minuman dikirim dengan aman dan tepat. 2.3 Makanan dan minuman dikeluarkan dari kendaraan secara tepat. 2.4 Pengangkutan makanan dan minuman dicatat sesuai standar perusahaan. 2.5 Praktek kerja yang bersih, peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi. 2.6 Dokumen yang tepat tentang pengangkutan makanan dan minuman disimpan.
3. Menyimpan makanan dan minuman di lokasi secara aman dan bersih.	3.1 Metode penyimpanan yang benar dipastikan. 3.2 Makanan dan minuman diserahkan di lokasi dengan baik dan benar. 3.3 Kondisi lingkungan yang tepat untuk jenis makanan dan minuman tertentu harus dijaga untuk kesegaran, kualitas dan tampilan yang baik. 3.4 Praktek kerja yang higienis, standar kesehatan dan keselamatan kerja diterapkan. 3.5 Area penyimpanan dijaga bebas dari kontaminasi.
4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan.	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengangkutan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengangkutan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan. 4.3 Dokumentasi disimpan dengan baik.

BATASAN VARIABEL

- Kontek variabel.
Unit ini berlaku untuk menentukan pengangkutan makanan dan minuman, mengirim makanan dan minuman secara aman dan bersih, menyimpan makanan dan minuman di lokasi secara aman dan bersih, mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman dan bersih pada sektor pariwisata/bidang industri jasa boga .

2. Perlengkapan untuk mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman dan bersih, tidak terbatas pada:
 - 2.1 Buku catatan inventaris barang.
 - 2.2 Alat untuk memindahkan (bongkar – muat).
 - 2.3 Alat pengukur temperatur.
 - 2.4 Tipe transport yang digunakan untuk mengangkut makanan dan minuman, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.4.1 Van
 - 2.4.2 Mobil boks berpendingin
 - 2.4.3 Truk berpendingin
 - 2.4.4 *Trolley*
 - 2.4.5 *Buggy*
 - 2.5 Macam-macam label kemasan yang dibutuhkan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman dan bersih, mencakup antara lain:
 - 3.1 Mengidentifikasi jenis alat angkut makanan dan minuman.
 - 3.2 Mengidentifikasi makanan dan minuman yang akan disimpan.
 - 3.3 Mengatur makanan dan minuman yang akan diangkut.
 - 3.4 Mengangkut makanan dan minuman dengan aman dan bersih.
 - 3.5 Membongkar makanan dan minuman dengan aman dan bersih
 - 3.6 Menyimpan makanan dan minuman dengan aman dan bersih.
 - 3.7 Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan
4. Peraturan untuk mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman dan bersih, mencakup antara lain:
 - 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, nomor : 715/Menkes/SK/V/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi industri jasa boga.
 - 4.2 Peraturan-peraturan terkait lainnya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan prosedur penilaian.
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :
 - 1.1 PAR.JB02.008.02 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol industri jasa boga
 - 1.2 PAR.JB02.009.02 : Menerapkan proses produksi *cook-chill*
 - 1.3 PAR.JB02.011.02 : Mengemas makanan dan minuman
2. Kondisi penilaian.
 - 2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi mengirimkan makanan dan minuman dengan cara yang aman dan bersih.
 - 2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan.
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1 Faktor pemilihan sarana pengangkutan makanan dan minuman, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.1.1 Temperatur.
 - 3.1.2 Lapisan Dalam.
 - 3.1.3 Tanda pengaman pengemasan.
 - 3.1.4 Cocok untuk transportasi makanan dan minuman.
 - 3.1.5 Jenis dan tipe kendaraan
 - 3.2 Cara mengangkut makanan dan minuman, mencakup tidak terbatas pada:
 - 3.2.1 Menggunakan peralatan yang sesuai.

- 3.2.2 Memilih petugas yang tepat.
 - 3.2.3 Memilih kendaraan yang tepat.
 - 3.2.4 Menata makanan dan minuman dengan baik dan benar.
 - 3.3 Identifikasi tipe/jenis makanan dan minuman yang akan disimpan.
 - 3.4 Penyimpanan makanan dan minuman yang aman dan bersih.
 - 3.5 Analisa bahaya dan kontrol titik bahaya.
 - 3.6 Konsistensi kualitas produk makanan dan minuman selama pengangkutan dan penyimpanan.
 - 3.7 Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan dan minuman.
 - 3.8 Persyaratan higienitas dan K3 untuk menyimpan dan mengangkut makanan dan minuman.
 - 3.9 Praktek keselamatan kerja khususnya dalam menata dan mengeluarkan makanan dan minuman, mengangkat dan menangani permukaan yang panas.
 - 3.10 Keuntungan dan kerugian dari berbagai bentuk angkutan bagi bahan makanan dan minuman tertentu, jumlah dan keadaan lainnya.
 - 3.11 Pengetahuan tentang jalan menuju lokasi.
4. Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, antara lain :
- 4.1 Menata dan mengeluarkan makanan dan minuman dari berbagai jenis transportasi.
 - 4.2 Mengangkat/menangani makanan dan minuman sesuai prinsip keselamatan kerja.
 - 4.3 Kontrol persediaan makanan dan minuman dan pengawasan kualitas makanan dan minuman.
5. Aspek kritis.
- Aspek kritis yang merupakan kondisi kerja untuk diperhatikan dalam mendukung unit kompetensi ini, mencakup antara lain :
- 5.1 Mengangkut dengan aman berbagai jenis makanan dan minuman sesuai persyaratan dan peraturan.
 - 5.2 Penggunaan teknik memindahkan barang.

KOMPETENSI KUNCI

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

BAB III

KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkannya Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Bidang Jasa Boga menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Bidang Jasa Boga, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 18 Mei 2011

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



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