



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 102 TAHUN 2018

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI INDUSTRI PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI
MAKANAN BIDANG INDUSTRI PENGOLAHAN KOPI SUBBIDANG
PRODUKSI DAN PENYIMPANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan Kopi Subbidang Produksi dan Penyimpanan;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan Kopi Subbidang Produksi dan Penyimpanan telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 18 Desember 2017 di Jakarta;
- c. bahwa sesuai dengan Surat Kepala Pusat Pendidikan dan Pelatihan Industri Nomor 0100/SJ-IND.7/1/2018 tanggal 11 Januari 2018 telah disampaikan permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan

Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan Kopi Subbidang Produksi dan Penyimpanan;

d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b dan huruf c, perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
 2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
 3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
 4. Peraturan Presiden Nomor 18 Tahun 2015 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 19);
 5. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
 6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan Kopi Subbidang Produksi dan Penyimpanan, 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 secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Perindustrian dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 25 Mei 2018

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 102 TAHUN 2018

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI INDUSTRI
PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI
MAKANAN BIDANG INDUSTRI PENGOLAHAN
KOPI SUBBIDANG PRODUKSI DAN
PENYIMPANAN

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Agribisnis dan agroindustri kopi mempunyai kontribusi yang cukup signifikan dalam perekonomian nasional yaitu sebagai penghasil devisa ekspor, sumber pendapatan petani, penghasil bahan baku industri hilir, penciptaan lapangan kerja dan pengembangan wilayah. Untuk itu diperlukan komitmen, tekad dan upaya bersama dari semua *stakeholders* di bidang perkopian Indonesia dengan mengimplementasikan langkah-langkah operasional yang didasarkan pada kebijakan, kewenangan, tugas dan fungsi serta peran masing-masing *stakeholders*.

Indonesia merupakan salah satu produsen kopi terkemuka didunia bersama negara-negara: Brasil, Kolombia, Vietnam, India dan Meksiko. Namun demikian sebagian besar produk kopi Indonesia diperdagangkan dalam bentuk kopi biji dan hanya sebagian kecil yang diproses lebih lanjut menjadi produk industri pengolahan kopi (IPK).

Produk IPK merupakan salah satu dari beberapa jenis produk agroindustri yang diprioritaskan pengembangannya oleh pemerintah. Salah satu strategi pengembangan yang dilakukan adalah pengembangan produk IPK yang berdaya saing tinggi dipasaran baik di pasar global, regional dan/atau ASEAN maupun domestik. Kondisi

pasarani komoditi perkopian dunia saat ini diwarnai kompetisi yang semakin tajam baik dalam aspek: mutu, keamanan pangan, harga maupun kontinyuitas pelayanan. Selain itu, adanya ketetapan GATT (WTO) mengenai perdagangan bebas, ISO-9000 series dan ISO-22000 series serta sistem manajemen HACCP yang digunakan untuk menjamin kepentingan konsumen; mengharuskan Indonesia menghasilkan produk IPK yang bermutu tinggi agar mampu bersaing di pasaran. Sedangkan peningkatan daya saing dapat dilakukan oleh perusahaan IPK itu sendiri melalui upaya-upaya: 1). Deversifikasi produk, 2). Efisiensi usaha perusahaan, 3). Pelayanan yang baik dan 4). Peningkatan mutu produk.

Dalam hal peningkatan mutu produk cara yang dapat ditempuh oleh perusahaan IPK adalah: 1). Penerapan teknologi proses dan/atau produk, 2). Penerapan cara proses produksi yang baik dan/atau GMP dan 3). Penggunaan tenaga kerja yang kompeten dan profesional.

Tenaga kerja pada IPK merupakan aspek yang harus diperhatikan dan diharapkan menjadi keunggulan kompetitif sebagai tenaga kerja yang kompeten dan profesional. Namun demikian tenaga kerja yang kompeten dan profesional tidak tercipta secara otomatis. Tenaga kerja yang kompeten dan profesional merupakan hasil dari upaya pengembangan sumber daya manusia (SDM) antara lain melalui pendidikan dan pelatihan terhadap profesi dan/atau pekerjaan seseorang yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja sesuai dengan fungsi dan tugasnya. Peningkatan kemampuan tenaga kerja agar menjadi kompeten dan profesional memerlukan dukungan infrastruktur yang utama dilakukan antara lain Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Pada Pasal 16 ayat (1) Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian menyebutkan bahwa pembangunan SDM industri dilakukan untuk menghasilkan SDM yang kompeten guna meningkatkan peran SDM di bidang industri. Selanjutnya pada Pasal 18 ayat (1) undang-undang tersebut menyebutkan bahwa pembangunan tenaga kerja industri dilakukan untuk menghasilkan tenaga kerja industri yang mempunyai kompetensi kerja di bidang industri sesuai

dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, meliputi kompetensi teknis dan kompetensi manajerial. Dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan pada Pasal 10, disebutkan bahwa “Pelatihan Kerja diselenggarakan berdasarkan program pelatihan yang mengacu pada Standar Kompetensi Kerja”. Selanjutnya dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional, pada Pasal 3.b. disebutkan bahwa “Prinsip dasar pelatihan kerja adalah berbasis kompetensi kerja”, demikian pula pada pasal 4 ayat (1) disebutkan bahwa program pelatihan kerja disusun antara lain berdasarkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia.

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pusat Statistik Nomor 95 Tahun 2015 tentang Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) dinyatakan bahwa industri pengolahan kopi (IPK), secara terperinci dapat dijelaskan sebagai berikut: Kategori (C) Industri pengolahan, Golongan pokok (10) Industri makanan, Golongan (107) Industri makanan lainnya, Subgolongan (1076) Industri pengolahan kopi, teh dan herbal, Kelompok (10761) Industri pengolahan kopi (IPK). Kelompok IPK ini terdiri atas: kopi biji sangrai, kopi bubuk, kopi instan, kopi *mix*, dan minuman kopi dalam kemasan. Klasifikasi IPK secara sederhana dapat dilihat seperti pada Tabel berikut ini:

Tabel I.1 Klasifikasi Industri Pengolahan Kopi
berdasarkan KBLI No. 95 Tahun 2015

Klasifikasi	Kode	Judul
Kategori	C	Industri Pengolahan
Golongan Pokok	10	Industri Makanan
IPK	-	Industri Pengolahan Kopi

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia ini disusun berdasarkan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia. Perumusan SKKNI ini dilakukan dengan metode riset lapangan dan/atau penyusunan yaitu dengan melakukan survei ke perusahaan IPK di beberapa wilayah di Indonesia; baik skala kecil, menengah

maupun skala besar. Sedangkan proses penyusunan rancangan SKKNI ini dilakukan oleh Tim Perumus SKKNI Bidang IPK dengan melalui pembahasan pada rapat-rapat teknis yang kemudian diverifikasi kesesuaiannya oleh Tim Verifikasi SKKNI Bidang IPK menjadi rancangan SKKNI *draft* 1. Selanjutnya rancangan SKKNI dimaksud divalidasi melalui Rapat Pra-Konvensi yang hasilnya diverifikasi kembali kesesuaiannya oleh Kementerian Ketenagakerjaan menjadi rancangan SKKNI *draft* 2. Kemudian rancangan SKKNI dimaksud dibakukan melalui Rapat Konvensi Nasional menjadi rancangan SKKNI *draft* 3, kemudian rancangan SKKNI dimaksud ditetapkan menjadi SKKNI Kategori Industri Pengolahan, Golongan Pokok Industri Makanan, Bidang Industri Pengolahan Kopi, Sub-Bidang Produksi dan Penyimpanan.

Dalam Pemetaan Standar Kompetensi pada SKKNI ini, tujuan utamanya adalah memproses kopi biji menjadi produk kopi olahan (kopi biji sangrai, kopi bubuk, kopi instan, kopi *mix*, minuman kopi dalam kemasan) sesuai mutu yang ditetapkan. Sedangkan fungsi-fungsi kuncinya terdiri atas:

1. Mengelola perencanaan bahan-bahan dan produk jadi,
2. Mengelola proses produksi,
3. Mengelola penyimpanan,
4. Mengelola pengendalian mutu,
5. Mengelola penelitian dan pengembangan,
6. Mengelola mesin produksi,
7. Mengelola sumber daya manusia (SDM),
8. Mengelola urusan umum dan luar,
9. Mengelola pemasaran dan
10. Mengelola keuangan.

Dengan fungsi-fungsi dasar sebagai penjabaran lanjut dari fungsi-fungsi utama dan yang diidentifikasi sebagai Unit kompetensi seluruhnya berjumlah 125 Unit kompetensi Bidang IPK seperti yang disebutkan pada Pemetaan Standar Kompetensi SKKNI ini. Dalam jumlah tersebut 26 Unit kompetensi diantaranya Sub-Bidang Produksi dan Penyimpanan yang unit kompetensinya diuraikan seperti pada SKKNI ini.

B. Pengertian

1. Industri adalah seluruh bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan dan/atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat lebih tinggi, termasuk jasa industri.
2. Industri pengolahan kopi yang selanjutnya disebut IPK adalah usaha dan/atau kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku (kopi biji) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, menjadi produk setengah jadi dan/atau kopi biji sangrai dan/atau menjadi produk jadi (kopi bubuk, kopi instan, kopi *mix*, minuman kopi dalam kemasan).
3. Bahan-bahan adalah bahan baku (kopi biji) dan dan/atau bahan pangan lainnya, kemasan dan bahan penunjang kemasan.
4. Kemasan adalah kemasan primer dan/atau sekunder yang bahan kemasannya berasal dari plastik, kaca, kaleng dan/atau karton dengan berbagai bentuk dan ukuran termasuk bahan penunjang kemasan.
5. Kopi dalam proses adalah produk kopi yang sedang dalam proses sampai sebelum produk jadi, melalui tahap-tahap proses: sortasi dan/atau sangrai dan/atau pencampuran beberapa jenis kopi biji sangrai menjadi kopi biji sangrai (campur) dan/atau penggilingan dan/atau ekstraksi dan/atau pemekatan dan/atau pengeringan dan/atau pencampuran kopi bubuk dan/atau kopi instan menjadi kopi *mix* dan/atau pasteurisasi dan/atau sterilisasi.
6. Produk jadi adalah hasil proses lanjut dari kopi dalam proses sampai pengemasan, berupa: kopi biji sangrai dan/atau kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau kopi *mix* dan/atau minuman kopi dalam kemasan.
7. Bahan pangan lainnya adalah bahan baku dan/atau bahan penolong dan/atau bahan selain Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan oleh industri pengolahan pangan untuk menghasilkan produk setengah jadi dan/atau produk jadi.

8. Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam bahan pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk produk, baik yang mempunyai atau tidak mempunyai gizi.
9. Kopi biji adalah produk berbentuk buah kopi hasil penanganan pasca panen dilanjutkan dengan proses: penghilangan kulit buah kopi, pengeringan dan penghilangan kulit tanduk kopi.
10. Kopi biji sangrai adalah produk berbentuk biji kopi setelah dilakukan proses penyangraian kopi biji dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan dengan atau tanpa dikemas secara kedap (hermetis).
11. Kopi bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang dibuat dengan cara penyangraian dan penggilingan kopi biji dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dikemas secara kedap (hermetis).
12. Kopi instan adalah produk kopi berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari pemisahan biji kopi, disangrai tanpa dicampur dengan bahan lain, digiling, diekstrak dengan air, dikeringkan dengan proses *spray drying* (dengan atau tanpa aglomerasi) atau *freeze drying* atau *fluidized bed drying* menjadi produk yang mudah larut dalam air.
13. Kopi *mix* adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan/atau kopi instan, gula dan/atau susu serta krimer dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dikemas secara kedap (hermetis).
14. Minuman kopi dalam kemasan adalah minuman siap konsumsi yang dibuat dari kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau ekstrak kopi termasuk yang berasal dari kopi dekafein dan air minum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan, melalui proses pemanasan atau proses lain yang sesuai dan dikemas.

15. Contoh uji adalah sampel yang diambil secara *random sampling* terhadap kopi dalam proses dan/atau produk jadi.
16. Mesin-mesin produksi adalah: mesin sortasi (*sorter*) dan/atau mesin sangrai (*roaster*) dan/atau mesin pencampur (*mixer*) beberapa jenis kopi biji sangrai menjadi kopi biji sangrai (campur) dan/atau mesin penggiling (*grinder*) dan/atau mesin ekstraksi (*extractor*) dan/atau mesin pemekat (*evaporator*) dan/atau mesin pengering (*dryer*) dan/atau mesin pencampur (*mixer*) kopi bubuk dan/atau kopi instan menjadi kopi *mix* dan/atau mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) dan/atau mesin sterilisasi (*sterilizer*) dan/atau mesin pengemas (*packer*).
17. Alat pelindung diri (APD) adalah alat dan/atau bahan yang dikenakan pada badan manusia meliputi: tutup kepala dan/atau penutup mulut dan/atau sarung tangan dan/atau pakaian seragam dan/atau pakaian laboratorium pengujian dan/atau sepatu *boots* dan/atau sepatu kerja dan/atau *wearpack*.
18. Alat tulis kantor adalah alat dan/atau bahan yang dipergunakan sebagai penunjang kegiatan penulisan meliputi: meja dan/atau kursi dan/atau buku catatan dan/atau *form* catatan dan/atau pulpen dan/atau balpoin dan/atau penggaris dan/atau spidol dan/atau penghapus dan/atau tip-ek dan/atau tinta.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang disusun dan mendapatkan pengakuan oleh para pemangku kepentingan, dapat digunakan apabila dapat diterapkan secara konsisten oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang IPK, Sub-Bidang Produksi dan Penyimpanan, digunakan bagi: 1). institusi pendidikan dan pelatihan kerja; 2). institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi dan/atau Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) dan 3). dunia usaha industri atau organisasi pengguna tenaga kerja.

Kegunaan SKKNI bagi institusi pendidikan dan pelatihan kerja adalah pengembangan program pendidikan dan/atau pelatihan berbasis

kompetensi dan akreditasi lembaga pelatihan kerja. Dalam pengembangan program pendidikan dan/atau pelatihan, SKKNI ini dapat dijadikan acuan untuk:

1. Pengembangan kurikulum, silabus dan modul,
2. Evaluasi hasil pendidikan dan/atau pelatihan kerja,
3. Penyusunan rancangan pendidikan dan/atau pelatihan kerja dan
4. Penyusunan daftar peralatan dan bahan yang dipergunakan dalam menyusun bahan ajar.

Kegunaan SKKNI bagi institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi dan/atau Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP):

1. Dalam rangka pengembangan skema sertifikasi kompetensi, SKKNI ini diterapkan untuk:
 - 1.1 Asesmen kompetensi,
 - 1.2 Surveilans pemegang sertifikat kompetensi.
2. Dalam rangka lisensi LSP sebagai persyaratan penetapan lingkup program sertifikasi kompetensi.
3. Penyusunan Materi Uji Kompetensi (MUK).
4. Menentukan skema kompetensi.
5. Penyelenggaraan pelatihan asesor kompetensi.

Kegunaan SKKNI ini bagi dunia usaha industri atau organisasi pengguna tenaga kerja adalah sebagai acuan:

1. Evaluasi kompetensi tenaga kerja.
2. Asesmen kompetensi tenaga kerja baik dalam kaitannya dengan rekrutmen, pengembangan karier maupun remunerasi.
3. Membantu penilaian kinerja tenaga kerja.
4. Membantu penyusunan uraian pekerjaan.
5. Mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasarkan kebutuhan dan
6. Acuan dalam pelaksanaan Mutual Recognition Agreement (MRA) untuk penempatan tenaga kerja Indonesia di luar negeri.

Dengan dikuasainya kompetensi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan maka seseorang tenaga kerja mampu:

1. Mengerjakan tugas atau pekerjaannya secara profesional.
2. Mengorganisasikan pekerjaan agar dapat dilaksanakan secara baik.

3. Menentukan tahapan yang harus dilakukan pada saat terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula.
4. Menggunakan kemampuan yang dimilikinya untuk memecahkan masalah atau melaksanakan tugas dengan kondisi yang berbeda.
5. Mengevaluasi tugas dan tanggung jawabnya.

D. Komite Standar Kompetensi

Komite Standar Kompetensi Sektor Industri Kementerian Perindustrian dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Menteri Perindustrian Nomor 392 Tahun 2016 tentang Komite Standar Kompetensi Sektor Industri Kementerian Perindustrian, dapat dilihat seperti pada tabel berikut ini:

Tabel I.2. Susunan Komite Standar Kompetensi Sektor Industri
Kementerian Perindustrian

NO	NAMA	INSTANSI/ LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Direktur Jenderal Industri Agro	Kementerian Perindustrian	Pengarah
2.	Direktur Jenderal Industri Kimia, Tekstil dan Aneka	Kementerian Perindustrian	Pengarah
3.	Direktur Jenderal Industri Logam, Mesin, Alat Transportasi, dan Elektronika	Kementerian Perindustrian	Pengarah
4.	Direktur Jenderal Industri Kecil dan Menengah	Kementerian Perindustrian	Pengarah
5.	Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Industri	Kementerian Perindustrian	Pengarah
6.	Sekretaris Jenderal	Kementerian Perindustrian	Ketua
7.	Kepala Pusat Pendidikan dan Pelatihan Industri	Kementerian Perindustrian	Sekretaris
8.	Kepala Biro Hukum dan Organisasi	Kementerian Perindustrian	Sekretaris
9.	Sekretaris Direktorat Jenderal Industri Agro	Kementerian Perindustrian	Anggota
10.	Direktur Industri Hasil Hutan dan Perkebunan	Kementerian Perindustrian	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/ LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
11.	Direktur Industri Makanan, Hasil Laut, dan Perikanan	Kementerian Perindustrian	Anggota
12.	Direktur Industri Minuman, Hasil Tembakau, dan Bahan Penyegar	Kementerian Perindustrian	Anggota
13.	Sekretaris Direktorat Jenderal Industri Kimia, Tekstil, dan Aneka	Kementerian Perindustrian	Anggota
14.	Direktur Industri Kimia Hulu	Kementerian Perindustrian	Anggota
15.	Direktur Industri Kimia Hilir	Kementerian Perindustrian	Anggota
16.	Direktur Industri Bahan Galian Non Logam	Kementerian Perindustrian	Anggota
17.	Direktur Industri Tekstil, Kulit, Alas Kaki, dan Aneka	Kementerian Perindustrian	Anggota
18.	Sekretaris Direktorat Jenderal Industri Logam, Mesin, Alat Transportasi, dan Elektronika	Kementerian Perindustrian	Anggota
19.	Direktur Industri Logam	Kementerian Perindustrian	Anggota
20.	Direktur Industri Permesinan dan Alat Mesin Pertanian	Kementerian Perindustrian	Anggota
21.	Direktur Industri Maritim, Alat Transportasi, dan Alat Pertahanan	Kementerian Perindustrian	Anggota
22.	Direktur Industri Elektronika, dan Telematika	Kementerian Perindustrian	Anggota
23.	Sekretaris Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah	Kementerian Perindustrian	Anggota
24.	Direktur Industri Kecil dan Menengah Pangan, Barang Dari Kayu, dan Furnitur	Kementerian Perindustrian	Anggota
25.	Direktur Industri Kecil dan Menengah Kimia, Sandang, Aneka, dan Kerajinan	Kementerian Perindustrian	Anggota
26.	Direktur Industri Kecil dan Menengah Logam, Mesin, Elektronika, dan Alat Angkut	Kementerian Perindustrian	Anggota
27.	Sekretaris Badan Penelitian dan Pengembangan Industri	Kementerian Perindustrian	Anggota

Tim Perumus Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Ketua Komite Standar Kompetensi Sektor Industri Kementerian Perindustrian Nomor 176 Tahun 2017 tentang Tim Perumus SKKNI Bidang Industri Pengolahan Kopi.

Susunan Tim Perumus SKKNI dimaksud dapat dilihat seperti pada tabel berikut ini:

Tabel I.3 Susunan Tim Perumus SKKNI
Bidang Industri Pengolahan Kopi

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Ir. Willem Petrus Riwu, MM	Direktorat Industri Minuman, Hasil Tembakau dan Bahan Penyegar	Ketua
2.	Mogadishu Djati Ertanto, ST, MA	Direktorat Industri Minuman, Hasil Tembakau, dan Bahan Penyegar	Anggota
3.	Ir. Arius Sunarso, MM	Narasumber	Anggota
4.	Hendra Tanumihardja	Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) dan/atau Kapal Api Group	Anggota
5.	Aris Kadarisman	<i>Sustainable Coffee Platform of Indonesia</i> (SCOPI) dan/atau PT Anomali Coffee	Anggota
6.	Sribuga Suratmo	Gabungan Eksportir Kopi Indonesia (GAEKI) dan/atau PT Torabika Eka Semesta	Anggota
7.	Karya Elly	Asosiasi Kopi Spesialti Indonesia (AKSI)	Anggota
8.	Victor Panji	PT Santos Jaya Abadi	Anggota

Tim Verifikasi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Ketua Komite Standar Kompetensi Sektor Industri, Kementerian Perindustrian Nomor 177 Tahun 2017 tentang Tim Verifikasi SKKNI Bidang Industri Pengolahan Kopi.

Susunan Tim Verifikasi SKKNI dimaksud dapat dilihat seperti pada tabel berikut ini:

Tabel I.4 Susunan Tim Verifikasi SKKNI
Bidang Industri Pengolahan Kopi

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Esti Wulandari	Pusat Pendidikan dan Pelatihan Industri, Kementerian Perindustrian	Ketua
2.	Veronica Herlina	<i>Sustainable Coffee Platform of Indonesia (SCOPI)</i>	Anggota
3.	Yusianto	Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (Puslitkoka) Jember	Anggota
4.	Pranata Soenarto	Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) dan/atau PT Sulotco Jaya Abadi	Anggota
5.	Terbit Satria P	Gabungan Eksportir Kopi Indonesia (GAEKI) dan/atau PT Aneka Coffee Indonesia	Anggota
6.	M. Teguh Pribadi	Asosiasi Kopi Luwak Indonesia (AKLI)	Anggota
7.	Yudi Priyoko	PT. Nestle Indonesia	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
Memproses kopi biji menjadi produk kopi olahan (kopi biji sangrai, kopi bubuk, kopi instan, kopi <i>mix</i> , minuman kopi dalam kemasan) sesuai mutu yang ditetapkan			<i>General Manager</i> **)	Merencanakan kegiatan proses produksi kopi olahan **)
				Mengendalikan kegiatan proses produksi kopi olahan **)
				Menilai kinerja kegiatan proses produksi kopi olahan **)
				Menetapkan standar pada kegiatan proses produksi kopi olahan **)
				Menetapkan formula pada kegiatan proses produksi kopi olahan **)
				Merumuskan strategi dan kebijakan pengelolaan SDM pada kegiatan proses produksi kopi olahan **)
				Membuat prosedur kerja pada kegiatan proses produksi kopi olahan **)
				Melakukan perencanaan pengadaan bahan-bahan dan kebutuhan produksi **)
	Mengelola perencanaan bahan-bahan dan produk jadi	Merencanakan produksi	Manajer Perencanaan (PPIC) **)	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR	
				Membuat jadwal pengadaan bahan-bahan dan kebutuhan produksi **)	
			Supervisor perencanaan pengadaan dan kebutuhan **)	Memastikan pengadaan bahan-bahan dan kebutuhan produksi **)	
				Melakukan supervisi perencanaan pengadaan bahan-bahan dan kebutuhan produksi **)	
		Merencanakan pembelian dan pengadaan bahan-bahan	Staf pemeriksaan stok bahan **)	Melakukan pemeriksaan ketersediaan stok bahan-bahan **)	
			Staf pembelian dan pengadaan bahan **)	Melakukan pembelian dan pengadaan bahan-bahan sesuai dengan kebutuhan **)	
		Merencanakan kebutuhan produksi	Staf pemeriksaan stok produk **)	Melakukan pemeriksaan ketersediaan stok produk jadi **)	
			Staf penghitungan kebutuhan produk jadi **)	Menghitung kebutuhan jumlah produk jadi **)	
		Mengelola proses produksi		Manajer produksi **)	Merencanakan kegiatan proses produksi *)
					Mengendalikan kegiatan proses produksi *)
					Menilai kinerja kegiatan proses produksi *)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
			Supervisor mesin-mesin produksi **)	Melakukan pemantauan pengoperasian mesin-mesin produksi *)
				Melakukan supervisi pengoperasian mesin-mesin produksi *)
			Supervisor penyortir kopi biji **)	Melakukan pemantauan sortasi kopi biji secara manual *)
				Melakukan supervisi sortasi kopi biji secara manual *)
		Melakukan proses pra-produksi	Operator mesin sortasi (<i>sorter</i>) kopi biji **)	Mengoperasikan mesin sortasi (<i>sorter</i>) kopi biji *)
			Penyortir kopi biji **)	Melakukan sortasi kopi biji secara manual *)
			Operator mesin sangrai (<i>roaster</i>) kopi biji **)	Mengoperasikan mesin sangrai (<i>roaster</i>) kopi biji *)
			Operator mesin pencampur (<i>mixer</i>) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai **)	Mengoperasikan mesin pencampur (<i>mixer</i>) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai *)
			Staf pencampur kopi biji sangrai beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual **)	Melakukan pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual *)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
		Memproduksi kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau kopi <i>mix</i> dan/atau minuman kopi dalam kemasan	Operator mesin penggiling (<i>grinder</i>) kopi biji sangrai **)	Mengoperasikan mesin penggiling (<i>grinder</i>) kopi biji sangrai *)
			Operator mesin ekstraksi (<i>extractor</i>) kopi bubuk **)	Mengoperasikan mesin ekstraksi (<i>extractor</i>) kopi bubuk *)
			Operator mesin evaporasi (<i>evaporator</i>) larutan kopi ekstrak **)	Mengoperasikan mesin evaporasi (<i>evaporator</i>) larutan kopi ekstrak *)
			Operator mesin pengering (<i>dryer</i>) kopi ekstrak kental **)	Mengoperasikan mesin pengering (<i>dryer</i>) kopi ekstrak kental *)
			Operator mesin pencampur (<i>mixer</i>) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya **)	Mengoperasikan mesin pencampur (<i>mixer</i>) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya *)
			Operator mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) larutan kopi dalam proses **)	Mengoperasikan mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) larutan kopi dalam proses *)
			Operator mesin pengemas (<i>packer</i>) **)	Mengoperasikan mesin pengemas (<i>packer</i>) produk *)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
	Mengelola penyimpanan		Manajer penyimpanan **)	Mengendalikan kegiatan proses penyimpanan *) Menilai kinerja kegiatan proses penyimpanan *)
			Supervisor proses penyimpanan **)	Melakukan pemantauan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi *) Melakukan supervisi proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi *)
			Staf pemeriksaan kesesuaian **)	Memeriksa kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi yang diterima *)
			Staf pengaturan penyimpanan **)	Mengatur proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi *)
			Staf pengiriman **)	Melakukan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi *)
			Mengelola pengendalian mutu	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
				Menilai kinerja pengendalian mutu **)
			Supervisor pengendalian mutu **)	Melakukan supervisi pengambilan contoh uji **)
				Melakukan supervisi pengujian contoh uji **)
			Inspektor mutu bahan-bahan **)	Melakukan inspeksi mutu bahan-bahan **)
			Staf pengambil contoh uji **)	Melakukan pengambilan contoh uji **)
			Analisis pengujian contoh uji **)	Melakukan pengujian contoh uji dengan parameter organoleptik **)
				Melakukan pengujian contoh uji dengan parameter fisika **)
				Melakukan pengujian contoh uji dengan parameter kimia **)
				Melakukan pengujian contoh uji dengan parameter mikrobiologi **)
			Analisis pencatat dan pelaporan hasil pengujian contoh uji **)	Mencatat dan melaporkan hasil pengujian contoh uji **)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
	Mengelola penelitian dan pengembangan		Manajer penelitian dan pengembangan **)	Merencanakan penelitian dan pengembangan **)
				Menetapkan standar bahan-bahan dan produk jadi **)
				Menetapkan formula bahan-bahan dan produk jadi **)
			Supervisor penelitian dan pengembangan **)	Melakukan supervisi penyusunan standar bahan-bahan dan produk jadi **)
				Melakukan supervisi formulasi bahan-bahan dan produk jadi **)
			Staf penyusunan standar bahan-bahan dan produk jadi **)	Menyusun standar bahan-bahan dan produk jadi **)
	Staf penyusunan formulasi bahan-bahan dan produk jadi **)	Menyusun formulasi bahan-bahan dan produk jadi **)		
	Mengelola mesin produksi		Manajer permesinan **)	Merencanakan pengadaan dan penggantian mesin produksi **)
				Menilai kondisi mesin produksi **)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
			Supervisor pemeliharaan mesin produksi dan/atau <i>utilities</i> **)	Melakukan supervisi pemeliharaan mesin produksi dan/atau <i>utilities</i> **)
				Menyusun jadwal pemeliharaan mesin produksi dan/atau <i>utilities</i> **)
			Supervisor perbaikan mesin produksi dan/atau <i>utilities</i> **)	Melakukan supervisi perbaikan mesin produksi dan/atau <i>utilities</i> **)
				Menyusun jadwal perbaikan mesin produksi dan/atau <i>utilities</i> **)
			Teknisi pemeliharaan mesin sortasi (<i>sorter</i> **)	Memelihara mesin sortasi (<i>sorter</i> **)
			Teknisi pemeliharaan mesin sangrai (<i>roaster</i> **)	Memelihara mesin sangrai (<i>roaster</i> **)
			Teknisi pemeliharaan mesin pencampur (<i>mixer</i> **)	Memelihara mesin pencampur (<i>mixer</i> **)
			Teknisi pemeliharaan mesin penggiling (<i>grinder</i> **)	Memelihara mesin penggiling (<i>grinder</i> **)
			Teknisi pemeliharaan mesin ekstraksi (<i>extractor</i> **)	Memelihara mesin ekstraksi (<i>extractor</i> **)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
			Teknisi pemeliharaan mesin pemekat (<i>evaporator</i>) **)	Memelihara mesin pemekat (<i>evaporator</i>) **)
			Teknisi pemeliharaan mesin pengering (<i>spray drier</i>) **)	Memelihara mesin pengering (<i>spray drier</i>) **)
			Teknisi pemeliharaan mesin pencampur (<i>mixer</i>) **)	Memelihara mesin pencampur (<i>mixer</i>) **)
			Teknisi pemeliharaan mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau sterilisasi (<i>sterilizer</i>) **)	Memelihara mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) **)
			Teknisi pemeliharaan mesin pengemas (<i>packer</i>) **)	Memelihara mesin pengemas (<i>packer</i>) **)
			Teknisi perbaikan mesin sortasi (<i>sorter</i>) **)	Memperbaiki mesin sortasi (<i>sorter</i>) **)
			Teknisi perbaikan mesin sangrai (<i>roaster</i>) **)	Memperbaiki mesin sangrai (<i>roaster</i>) **)
			Teknisi perbaikan mesin pencampur (<i>mixer</i>) **)	Memperbaiki mesin pencampur (<i>mixer</i>) **)
			Teknisi perbaikan mesin penggiling (<i>grinder</i>) **)	Memperbaiki mesin penggiling (<i>grinder</i>) **)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
			Teknisi perbaikan mesin ekstraksi (<i>extractor</i> **)	Memperbaiki mesin ekstraksi (<i>extractor</i> **)
			Teknisi perbaikan mesin pemekat (<i>evaporator</i> **)	Memperbaiki mesin pemekat (<i>evaporator</i> **)
			Teknisi perbaikan mesin pengering (<i>spray drier</i> **)	Memperbaiki mesin pengering (<i>spray drier</i> **)
			Teknisi perbaikan mesin pencampur (<i>mixer</i> **)	Memperbaiki mesin pencampur (<i>mixer</i> **)
			Teknisi perbaikan mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau sterilisasi (<i>sterilizer</i> **)	Memperbaiki mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i> **)
			Teknisi perbaikan mesin pengemas (<i>packer</i> **)	Memperbaiki mesin pengemas (<i>packer</i> **)
			Teknisi pemeliharaan (<i>utilities</i> **)	Memelihara (<i>utilities</i> **)
			Teknisi perbaikan (<i>utilities</i> **)	Memperbaiki (<i>utilities</i> **)
	Mengelola sumber daya manusia		Manajer SDM (**)	Merencanakan pengelolaan SDM (**)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
	(SDM)			Merumuskan strategi dan kebijakan pengelolaan SDM yang selaras dengan strategi organisasi ***)
			Kasubag SDM ***)	Membuat peraturan perusahaan dan/atau kepegawaian di tingkat organisasi ***)
				Menetapkan kebutuhan akan pekerja ***)
			<i>HR admin specialist</i> ***)	Melaksanakan tindakan disiplin pekerja di tingkat organisasi ****)
			<i>Resources supervisor</i> ***)	Melakukan penempatan kerja ***)
			<i>Employee communications supervisor</i> ***)	Menangani keluhan kesah pekerja di tingkat organisasi ***)
			<i>Recruitment & selection staff</i> ***)	Melaksanakan pencarian sumber calon pekerja (rekrutmen) ***)
			<i>Training & development staff</i> ***)	Menerapkan pengembangan karir ***)
			<i>Human resources administration staff</i> ***)	Melakukan pengelolaan administrasi pekerja ***)
	Mengelola urusan umum dan luar		Manajer urusan umum dan luar **)	Merencanakan pengelolaan urusan umum dan luar **)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR	
				Mengkoordinasikan pengelolaan urusan umum dan luar **)	
				Menilai kinerja pengelolaan urusan umum dan luar **)	
				Kasubag umum****)	Menjalin kerja sama kelembagaan dengan organisasi pengusaha dan/atau instansi ****)
				Kasubag pemeliharaan dan/atau perbaikan gedung **)	Mengawasi pemeliharaan dan/atau perbaikan gedung **)
				Kasubag pengamanan umum **)	Mengawasi pengamanan umum **)
				Kasubag kendaraan operasional **)	Mengatur kendaraan operasional **)
				<i>Employee relation staff</i> ****)	Melaksanakan keseimbangan antara pekerja dan kehidupan sosial di tingkat organisasi ****)
				Teknisi pemeliharaan dan/atau perbaikan gedung **)	Melaksanakan pemeliharaan dan/atau perbaikan gedung **)
				Staf pengamanan umum **)	Melaksanakan pengamanan umum **)
				Teknisi pengendalian tenaga listrik **)	Melaksanakan pengendalian distribusi tenaga listrik **)
				Mengelola pemasaran	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
				Memantau kinerja pemasaran **)
			Kasubag pemasaran **)	Menyusun rencana penjualan *****)
				Merencanakan riset terhadap sebuah merk *****)
			Supervisor pemasaran **)	Mewujudkan kepuasan pelanggan *****)
				Melakukan fungsi promosi dan/atau periklanan **)
	Mengelola aduan dan produk <i>recall</i> **)			
	Staf penjualan **)	Melaksanakan penjualan **)		
	Mengelola keuangan	Manajer keuangan **)		Merencanakan pengelolaan keuangan **)
				Mengendalikan pengelolaan keuangan **)
				Menilai kinerja pengelolaan keuangan **)
		Administrator pembayaran gaji **)	Melakukan administrasi pembayaran gaji karyawan **)	
		Administrator pembelian **)	Melaksanakan administrasi pembelian **)	
		Administrator penjualan **)	Melaksanakan administrasi penjualan **)	
		Kasir **)	Melakukan pembayaran <i>purchasing</i> **)	
		Staf pembuatan laporan keuangan **)	Membuat laporan keuangan **)	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA		FUNGSI DASAR
			Staf penyusunan dan penghitungan pajak **)	Menyusun dan menghitung pajak (pajak masuk, pajak keluar, PPh) **)

Keterangan :

Tanda *) : Fungsi dasar yang disusun menjadi Unit Kompetensi pada dokumen SKKNI ini.

Tanda **) : Fungsi dasar yang disusun akan menjadi Unit Kompetensi pada dokumen SKKNI selanjutnya.

Tanda ***) : Mengikuti Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 307 Tahun 2014 tentang Penetapan SKKNI, Bidang Manajemen SDM dan Mengikuti Keputusan Menteri Ketenagakerjaan No. 435 Tahun 2015 tentang Penetapan Jenjang KNI, Bidang Manajemen SDM.

Tanda ****) : Mengikuti Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 307 Tahun 2014 tentang Penetapan SKKNI, Bidang Manajemen SDM

Tanda *****) : Mengikuti Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 389 Tahun 2013 tentang Penetapan SKKNI, Golongan Konsultasi Manajemen, Sub-Golongan Konsultasi Manajemen Area Kerja Pemasaran.

B. Daftar Unit Kompetensi

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	C.10IPK00.001.1	Merencanakan Kegiatan Proses Produksi
2.	C.10IPK00.002.1	Mengendalikan Kegiatan Proses Produksi
3.	C.10IPK00.003.1	Menilai Kinerja Kegiatan Proses Produksi
4.	C.10IPK00.004.1	Melakukan Pemantauan Pengoperasian Mesin-Mesin Produksi
5.	C.10IPK00.005.1	Melakukan Supervisi Pengoperasian Mesin-Mesin Produksi
6.	C.10IPK00.006.1	Melakukan Pemantauan Sortasi Kopi Biji Secara Manual
7.	C.10IPK00.007.1	Melakukan Supervisi Sortasi Kopi Biji Secara Manual
8.	C.10IPK00.008.1	Mengoperasikan Mesin Sortasi (<i>Sorter</i>) Kopi Biji
9.	C.10IPK00.009.1	Melakukan Sortasi Kopi Biji Secara Manual

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
10.	C.10IPK00.010.1	Mengoperasikan Mesin Sangrai (<i>Roaster</i>) Kopi Biji
11.	C.10IPK00.011.1	Mengoperasikan Mesin Pencampur (<i>Mixer</i>) Beberapa Varietas dan/atau Jenis Kopi Biji Sangrai
12.	C.10IPK00.012.1	Melakukan Pencampuran Beberapa Varietas dan/atau Jenis Kopi Biji Sangrai Secara Manual
13.	C.10IPK00.013.1	Mengoperasikan Mesin Penggiling (<i>Grinder</i>) Kopi Biji Sangrai
14.	C.10IPK00.014.1	Mengoperasikan Mesin Ekstraksi (<i>Extractor</i>) Kopi Bubuk
15.	C.10IPK00.015.1	Mengoperasikan Mesin Evaporasi (<i>Evaporator</i>) Larutan Kopi Ekstrak
16.	C.10IPK00.016.1	Mengoperasikan Mesin Pengering (<i>Dryer</i>) Kopi Ekstrak Kental
17.	C.10IPK00.017.1	Mengoperasikan Mesin Pencampur (<i>Mixer</i>) Kopi Bubuk dan/atau Kopi Instan dan/atau Bahan Pangan Lainnya
18.	C.10IPK00.018.1	Mengoperasikan Mesin Pasteurisasi (<i>Pasteurizer</i>) atau Mesin Sterilisasi (<i>Sterilizer</i>) Larutan Kopi dalam Proses
19.	C.10IPK00.019.1	Mengoperasikan Mesin Pengemas (<i>Packer</i>) Produk Jadi
20.	C.10IPK00.020.1	Mengendalikan Kegiatan Proses Penyimpanan
21.	C.10IPK00.021.1	Menilai Kinerja Kegiatan Proses Penyimpanan
22.	C.10IPK00.022.1	Melakukan Pemantauan Proses Penerimaan dan/atau Penyimpanan dan/atau Pengiriman Bahan-Bahan dan Produk Jadi
23.	C.10IPK00.023.1	Melakukan Supervisi Proses Penerimaan dan/atau Penyimpanan dan/atau Pengiriman Bahan-Bahan dan Produk Jadi
24.	C.10IPK00.024.1	Memeriksa Kesesuaian Bahan-Bahan dan Produk Jadi yang Diterima
25.	C.10IPK00.025.1	Mengatur Proses Penyimpanan Bahan-Bahan dan Produk Jadi
26.	C.10IPK00.026.1	Melakukan Proses Pengiriman Bahan-Bahan dan Produk Jadi

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : C.10IPK00.001.1

JUDUL UNIT : **Merencanakan Kegiatan Proses Produksi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan kegiatan proses produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perencanaan kegiatan proses produksi	1.1 Peralatan dan perlengkapan rencana pelaksanaan kegiatan proses produksi, disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Informasi dan/atau data yang diterima, dianalisis. 1.3 Informasi dan/atau data yang diterima, digunakan sebagai dasar perhitungan dalam penyusunan rencana.
2. Membuat rencana kegiatan proses produksi	2.1 Sumber daya produksi, dihitung sesuai rencana dengan periode waktu tertentu. 2.2 Rencana pelaksanaan kegiatan proses produksi, disusun dalam bentuk jadwal dengan periode waktu tertentu.
3. Melaporkan rencana pelaksanaan kegiatan proses produksi	3.1 Laporan rencana dan jadwal pelaksanaan kegiatan proses produksi, dibuat untuk dilaporkan. 3.2 Laporan rencana dan jadwal pelaksanaan kegiatan proses produksi, didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan perencanaan, membuat rencana dan melaporkan rencana pelaksanaan kegiatan proses produksi.

1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha memproses kopi biji menjadi produk kopi olahan sesuai mutu yang ditetapkan.

- 1.3 Sumber daya produksi disini meliputi: bahan-bahan (kopi biji dan/atau bahan pangan lainnya, kemasan dan bahan penunjang kemasan), tenaga kerja dan mesin-mesin produksi.
 - 1.4 Jadwal disini dimaksudkan terkait dengan kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, mencakup hal-hal:
 - 1.4.1 Jadwal waktu kegiatan proses produksi yang ditetapkan
 - 1.4.2 Jadwal jumlah penggunaan sumber daya produksi yang ditetapkan.
2. Peralatan dan perlengkapan
- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Informasi dan/atau data perencanaan periode waktu sebelumnya
 - 2.1.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan dan/atau jadwal perencanaan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Alat pengolah data
 - 2.2.3 Media penyimpan dokumen
 - 2.2.4 Alat cetak
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam merencanakan kegiatan proses produksi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Perencanaan kebutuhan sumber daya produksi

3.1.2 Perencanaan kapasitas produksi

3.1.3 Dasar-dasar teknologi proses produksi IPK

3.1.4 Dasar-dasar teknik mesin-mesin produksi IPK

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengidentifikasi jenis kegiatan produksi dan sumber daya produksi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menghitung sumber daya produksi sesuai rencana dengan periode waktu tertentu

KODE UNIT : C.10IPK00.002.1

JUDUL UNIT : **Mengendalikan Kegiatan Proses Produksi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengendalikan kegiatan proses produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengaturan proses produksi	1.1 Prosedur pelaksanaan pengendalian kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Jenis kondisi abnormal kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, diidentifikasi. 1.3 Jadwal proses kerja, dipastikan sesuai <i>work order</i> . 1.4 Kegiatan proses produksi, dipastikan kesiapannya.
2. Melaksanakan pengaturan proses produksi	2.1 Pelaksanaan kegiatan proses produksi dan ketersediaan sumber daya produksi, direkam. 2.2 Pengendalian pelaksanaan kegiatan proses produksi dan penyediaan sumber daya produksi, termasuk antisipasi terjadinya kondisi abnormal dan/atau <i>force major</i> , dilakukan. 2.3 Pelaksanaan kegiatan proses produksi dan penyediaan sumber daya produksi, dipastikan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan dan melaksanakan pengaturan proses produksi.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha memproses kopi biji menjadi produk kopi olahan sesuai mutu yang ditetapkan.
- 1.3 Pengendalian disini dimaksudkan dalam upaya pemenuhan persyaratan proses kerja pelaksanaan proses produksi agar mutu produk yang dihasilkan sesuai standar yang ditetapkan.

- 1.4 Kondisi abnormal disini dimaksudkan keadaan yang tidak sesuai dengan yang ditetapkan terhadap kegiatan proses produksi, sumber daya produksi yang meliputi: bahan-bahan (kopi biji dan/atau bahan pangan lainnya, kemasan dan bahan penunjang kemasan), tenaga kerja dan mesin-mesin produksi.
- 1.5 Direkam disini dimaksudkan sebagai kegiatan perekaman itu sendiri dan/atau pencatatan data ke dalam *form* catatan atau media lain yang tersedia (alat perekam/pencatat).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Informasi dan/atau data produksi periode waktu sebelumnya
- 2.1.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis kantor
- 2.2.2 Alat pengolah data
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengendalikan kegiatan proses produksi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Penjadwalan produksi

3.1.2 Memahami standar produk IPK

3.1.3 Dasar-dasar teknologi proses produksi IPK

3.1.4 Dasar-dasar teknik mesin-mesin produksi IPK

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengidentifikasi permasalahan produksi dan sumber daya produksi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam melakukan pengendalian pelaksanaan kegiatan proses produksi dan penyediaan sumber daya produksi, termasuk antisipasi terjadinya kondisi abnormal dan/atau *force major*

KODE UNIT : C.10IPK00.003.1

JUDUL UNIT : **Menilai Kinerja Kegiatan Proses Produksi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menilai kinerja kegiatan proses produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengukur kinerja kegiatan proses produksi	1.1 Data dan/atau laporan yang diterima, hasil perekaman kinerja kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, diidentifikasi. 1.2 Data dan/atau laporan yang diterima, hasil perekaman kinerja kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, dianalisis. 1.3 Tindak lanjut kinerja kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, dirumuskan.
2. Melaporkan hasil pelaksanaan pengukuran kinerja kegiatan proses produksi	2.1 Hasil analisis dan rumusan tindak lanjut kinerja kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, dibuat untuk dilaporkan. 2.2 Hasil analisis dan rumusan tindak lanjut kinerja kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi, didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengukur kinerja dan melaporkan hasil pelaksanaan pengukuran kinerja kegiatan proses produksi.

1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha memproses kopi biji menjadi produk kopi olahan sesuai mutu yang ditetapkan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Data dan/atau laporan sumber daya produksi

- 2.1.2 Alat perekam dan/atau pencatat
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Alat pengolah data
 - 2.2.3 Media penyimpan dokumen
 - 2.2.4 Alat cetak
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam menilai kinerja kegiatan proses produksi

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara
 - 1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau
 - 1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau
 - 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

- 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penjadwalan produksi
 - 3.1.2 Memahami standar produk IPK
 - 3.1.3 Dasar-dasar teknologi proses produksi IPK
 - 3.1.4 Dasar-dasar teknik mesin-mesin produksi IPK
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membuat laporan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam menganalisis data dan/atau laporan yang diterima, hasil perekaman kinerja kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi
 - 5.2 Kecermatan dalam merumuskan tindak lanjut kinerja kegiatan proses produksi dan sumber daya produksi

KODE UNIT : C.10IPK00.004.1

JUDUL UNIT : **Melakukan Pemantauan Pengoperasian Mesin-
Mesin Produksi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pemantauan pengoperasian mesin-mesin produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengontrolan proses pengoperasian mesin-mesin produksi	1.1 Prosedur pemantauan pengoperasian mesin-mesin produksi, diidentifikasi. 1.2 Kondisi abnormal pengoperasian mesin-mesin produksi, diidentifikasi. 1.3 Mesin-mesin produksi yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik. 1.4 Mesin-mesin produksi sebelum dioperasikan, dipastikan telah melalui proses pembersihan dan sanitasi.
2. Mengontrol proses pengoperasian mesin-mesin produksi.	2.1 Pengoperasian mesin-mesin produksi dilaksanakan sesuai prosedur. 2.2 Pelaksanaan pengoperasian mesin-mesin produksi, direkam. 2.3 Tindak lanjut kondisi abnormal pengoperasian mesin-mesin produksi, dilaksanakan sesuai prosedur. 2.4 Mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan. 2.5 Hasil pelaksanaan pengoperasian mesin-mesin produksi, dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan pengontrolan dan mengontrol proses pengoperasian mesin-mesin produksi.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha mengelola proses produksi.
- 1.3 Kondisi abnormal pengoperasian mesin-mesin produksi disini dimaksudkan sebagai keadaan mesin-mesin produksi saat dioperasikan tidak sesuai dengan keadaan semestinya pada bagian

dan/atau putaran mesin yang ditandai dengan bunyi keras dan/atau bergetar keras dan/atau suhu yang tidak normal dan/atau bau yang diluar kondisi normal.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Informasi dan/atau data hasil pemantauan pengoperasian mesin-mesin produksi periode sebelumnya

2.1.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Alat pengolah data

2.2.3 Media penyimpan dokumen

2.2.4 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan pemantauan pengoperasian mesin-mesin produksi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara
 - 1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau
 - 1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau
 - 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Dasar-dasar teknologi proses produksi IPK
 - 3.1.2 Dasar-dasar teknik mesin-mesin produksi IPK
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kondisi abnormal saat mesin-mesin produksi beroperasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi kondisi abnormal pengoperasian mesin-mesin produksi
 - 5.2 Ketepatan dalam melaksanakan tindak lanjut kondisi abnormal pengoperasian mesin-mesin produksi sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.005.1
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Supervisi Pengoperasian Mesin–Mesin Produksi**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan supervisi pengoperasian mesin-mesin produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bimbingan pengoperasian mesin-mesin produksi	1.1 Prosedur supervisi pengoperasian mesin-mesin produksi, diidentifikasi. 1.2 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3), dipastikan sesuai ketentuan. 1.3 Penerapan kebersihan dan keamanan produk, dipastikan sesuai ketentuan.
2. Membimbing pengoperasian mesin-mesin produksi	2.1 Supervisi pengoperasian mesin-mesin produksi, dipastikan sesuai prosedur. 2.2 Hasil pelaksanaan supervisi pengoperasian mesin-mesin produksi, dibuat untuk dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bimbingan dan membimbing pengoperasian mesin-mesin produksi.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari mengelola proses produksi.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis kantor
 - 2.1.2 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku laporan dan/atau *form* catatan
 - 2.2.2 Media penyimpan dokumen

2.2.3 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan supervisi pengoperasian mesin-mesin produksi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Dasar-dasar teknologi proses produksi IPK
 - 3.1.2 Dasar-dasar teknik mesin-mesin produksi IPK
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengarahkan dan membimbing pengoperasian mesin-mesin produksi

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam memastikan supervisi pengoperasian mesin-mesin produksi sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.006.1
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Pemantauan Sortasi Kopi Biji Secara Manual**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pemantauan sortasi kopi biji secara manual.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengontrolan proses sortasi kopi biji secara manual	1.1 Prosedur pemantauan proses sortasi kopi biji secara manual, diidentifikasi. 1.2 Proses sortasi kopi biji secara manual, dipastikan kesiapannya.
2. Mengontrol proses sortasi kopi biji secara manual	2.1 Proses pemantauan sortasi kopi biji secara manual, dilaksanakan sesuai prosedur. 2.2 Pelaksanaan proses sortasi kopi biji secara manual, direkam. 2.3 Mutu kopi biji hasil sortasi secara manual, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan. 2.4 Hasil pelaksanaan proses sortasi kopi biji secara manual, dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan pengontrolan dan mengontrol proses sortasi kopi biji secara manual.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha mengelola proses pra-produksi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis kantor
 - 2.1.2 Alat pengolah data
 - 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2.2 Media penyimpanan dokumen

2.2.3 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan pemantauan sortasi kopi biji secara manual

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kriteria standar mutu visual kopi biji
 - 3.1.2 Proses sortasi kopi biji secara manual
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengelola sumber daya manusia (SDM) pada proses sortasi kopi biji secara manual
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam melaksanakan proses pemantauan sortasi kopi biji sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.007.1
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Supervisi Sortasi Kopi Biji Secara Manual**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan supervisi sortasi kopi biji secara manual.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memantau proses sortasi kopi biji secara manual	1.1 Proses kerja pada sortasi kopi biji secara manual berdasarkan standar mutu visual, direkam. 1.2 Penyimpangan kondisi kerja sortasi kopi biji secara manual, dievaluasi. 1.3 Hasil pencatatan proses kerja pada sortasi kopi biji secara manual, dilaporkan sesuai prosedur.
2. Menindaklanjuti hasil rumusan perbaikan proses kerja pada proses sortasi kopi biji secara manual	2.1 Rencana tindak lanjut proses kerja pada proses sortasi kopi biji secara manual, dipastikan dalam rangka perbaikan. 2.2 Kinerja pada proses sortasi kopi biji secara manual, diawasi sesuai rencana kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memantau dan menindaklanjuti hasil rumusan perbaikan proses kerja pada proses sortasi kopi biji secara manual.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari mengelola proses pra-produksi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis kantor
 - 2.1.2 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2.2 Media penyimpan dokumen

2.2.3 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan supervisi sortasi kopi biji secara manual

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kriteria standar mutu visual kopi biji
 - 3.1.2 Proses sortasi kopi biji secara manual
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengelola sumber daya manusia (SDM) pada proses sortasi kopi biji secara manual

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam memastikan tindak lanjut proses kerja pada proses sortasi kopi biji dalam rangka perbaikan
 - 5.2 Kecermatan dalam mengawasi kinerja pada proses sortasi kopi biji secara manual sesuai rencana kerja

KODE UNIT : C.10IPK00.008.1

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Sortasi (Sorter) Kopi Biji**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin sortasi (sorter) kopi biji.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses sortasi kopi biji	<ul style="list-style-type: none">1.1 Berat kopi biji yang akan disortir, dipastikan sesuai dengan rencana produksi dan/atau order yang diterima.1.2 Berat kopi biji sebelum disortir, direkam.1.3 Mutu visual kopi biji yang akan disortir, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.1.4 Mesin sortasi (<i>sorter</i>) kopi biji yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.1.5 Kondisi abnormal pengoperasian mesin sortasi (<i>sorter</i>), diidentifikasi.
2. Melaksanakan proses sortasi kopi biji	<ul style="list-style-type: none">2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin sortasi (<i>sorter</i>) kopi biji, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).2.2 Tahapan Pengoperasian mesin sortasi (<i>sorter</i>) kopi biji, dilaksanakan sesuai prosedur.2.3 Parameter proses sortasi kopi biji, ditentukan sesuai prosedur.2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin sortasi (<i>sorter</i>), ditindaklanjuti sesuai prosedur.2.5 Kopi biji, dipastikan bersih dan terpisah dari benda asing.2.6 Hasil sortasi kopi biji, direkam.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses sortasi kopi biji	<ul style="list-style-type: none">3.1 Data hasil proses sortasi kopi biji, direkam dan dilaporkan.3.2 Kondisi kerja proses sortasi kopi biji, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan, melaksanakan dan melaporkan hasil pelaksanaan proses sortasi kopi biji.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari melakukan proses pra-produksi.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka memisahkan kopi biji yang bersih dari kulit ari, kulit tanduk dan bebas dari benda asing.
- 1.4 Mutu visual kopi biji dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: bau, rasa, warna, tekstur, adanya kapang.
- 1.5 Mesin sortasi (*sorter*) kopi biji meliputi: *cleaner* dan/atau *destoner* dan/atau *grader* dan/atau *gravity sorter* dan/atau *colour sorter*.
- 1.6 Tahapan pengoperasian mesin disini dimaksudkan sebagai kegiatan mulai dari *start-up* (pemanasan mesin), aktivitas mesin (pengendalian parameter mesin, identifikasi kondisi abnormal mesin) sampai dengan mematikan mesin.
- 1.7 Parameter proses sortasi kopi biji yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada:
 - 1.7.1 *Cleaner*: berat kopi biji, tekanan dan/atau kecepatan angin
 - 1.7.2 *Destoner*: berat kopi biji, daya dan/atau kekuatan magnet
 - 1.7.3 *Grader*: berat kopi biji, sudut kemiringan dan/atau getaran saringan dan/atau ukuran saringan
 - 1.7.4 *Gravity sorter*: berat kopi biji, tekanan dan/atau kecepatan angin
 - 1.7.5 *Colour sorter*: berat kopi biji, daya dan/atau kekuatan pembeda warna.
- 1.8 Benda asing meliputi dan tidak terbatas pada: besi, batu dan/atau pasir, karet, plastik dan benda lain selain kopi biji.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin sortasi (*sorter*) dapat terdiri atas: *cleaner* dan/atau *distoner* dan/atau *grader* dan/atau *gravity sorter* dan/atau *colour sorter*

2.1.2 Alat perekam dan/atau pencatat

2.1.3 Alat timbangan

2.1.4 Wadah penampung

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)

2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2.3 Media penyimpan dokumen

2.2.4 Alat cetak

2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin sortasi (*sorter*) kopi biji

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara
 - 1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau
 - 1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau
 - 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik kopi biji
 - 3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin sortasi (*sorter*) kopi biji
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin sortasi (*sorter*) kopi biji

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin sortasi (*sorter*) kopi biji sesuai prosedur

5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses sortasi kopi biji sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.009.1
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Sortasi Kopi Biji Secara Manual**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan sortasi kopi biji secara manual.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pemilahan kopi biji secara manual	1.1 Berat kopi biji yang akan disortir secara manual, dipastikan sesuai dengan rencana produksi dan/atau order yang diterima. 1.2 Berat kopi biji sebelum disortir secara manual, direkam. 1.3 Mutu visual kopi biji yang akan disortir secara manual, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan. 1.4 Peralatan dan perlengkapan proses sortasi kopi biji secara manual, diidentifikasi.
2. Memilah kopi biji secara manual	2.1 Pengaturan proses sortasi kopi biji secara manual, dilaksanakan sesuai prosedur. 2.2 Proses sortasi kopi biji secara manual, dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Pemisahan kopi biji inferior dan/atau asalan dilaksanakan sesuai prosedur. 2.4 Hasil sortasi kopi biji secara manual, direkam.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pemilahan kopi biji secara manual	3.1 Data hasil proses sortasi kopi biji secara manual, direkam dan dilaporkan. 3.2 Kondisi kerja proses sortasi kopi biji secara manual, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses pemilahan, memilah dan melaporkan hasil pelaksanaan pemilahan kopi biji secara manual.

- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari melakukan proses pra-produksi.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka memisahkan kopi biji yang bersih dari kopi pecah, kopi berjamur, kulit ari, kulit tanduk dan bebas dari benda asing.
- 1.4 Pengaturan proses sortasi kopi biji secara manual dimaksudkan sebagai pekerjaan mengatur: kecepatan dan/atau kecermatan dan/atau ketepatan pemisahan kopi biji bersih dari kopi biji inferior, serpihan kulit ari dan/atau kulit tanduk dan benda asing.
- 1.5 Kopi biji inferior dan/atau asalan dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: bau tidak normal, rasa tidak normal, warna tidak normal, ukuran kecil dan/atau cacat dan/atau pecah.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Wadah penampung kopi biji
- 2.1.2 Nampan dan/atau meja sortasi
- 2.1.3 Alat timbang
- 2.1.4 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan sortasi kopi biji secara manual

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Karakteristik kopi biji

3.1.2 Proses sortasi kopi biji

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memisahkan kopi biji bersih dari kopi biji inferior, serpihan kulit ari dan/atau kulit tanduk dan benda asing

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam melakukan proses sortasi kopi biji manual sesuai prosedur

KODE UNIT : C.10IPK00.010.1

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Sangrai (*Roaster*) Kopi Biji**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin sangrai (*roaster*) kopi biji.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses sangrai kopi biji	<ul style="list-style-type: none">1.1 Berat kopi biji yang akan disangrai, dipastikan sesuai dengan kapasitas mesin sangrai (<i>roaster</i>).1.2 Berat kopi biji sebelum disangrai, direkam.1.3 Mutu visual kopi biji yang akan disangrai, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.1.4 Mesin sangrai (<i>roaster</i>) kopi biji yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.1.5 Kondisi abnormal pengoperasian mesin sangrai (<i>roaster</i>), diidentifikasi.
2. Melaksanakan proses sangrai kopi biji	<ul style="list-style-type: none">2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin sangrai (<i>roaster</i>), dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).2.2 Tahapan pengoperasian mesin sangrai (<i>roaster</i>) kopi biji, dilaksanakan sesuai prosedur.2.3 Parameter proses sangrai kopi biji, ditentukan sesuai prosedur.2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin sangrai (<i>roaster</i>), ditindaklanjuti sesuai prosedur.2.5 Mutu visual kopi biji sangrai yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.2.6 Berat kopi biji sangrai sebagai produk setengah jadi, direkam.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses sangrai kopi biji	<ul style="list-style-type: none">3.1 Data hasil proses sangrai kopi biji, direkam dan dilaporkan.3.2 Kondisi kerja proses sangrai kopi biji, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan, melaksanakan dan melaporkan hasil pelaksanaan proses sangrai kopi biji.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari melakukan proses pra-produksi.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka menyangrai kopi biji menjadi kopi biji sangrai.
- 1.4 Mesin sangrai (*roaster*) kopi biji meliputi: *roaster* itu sendiri, ruangan pendingin dan/atau *loop blower* dan/atau penransfer kopi biji sangrai.
- 1.5 Parameter proses sangrai kopi biji yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada: suhu udara mesin sangrai (*roaster*), waktu proses sangrai, kecepatan perputaran pengaduk pada mesin sangrai (*roaster*).
- 1.6 Mutu visual kopi biji sangrai dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: aroma, rasa, warna, tekstur, kematangan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin sangrai (*roaster*)
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin sangrai (*roaster*) kopi biji

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara
 - 1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau
 - 1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau
 - 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik kopi biji sangrai
 - 3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin sangrai (*roaster*) kopi biji

- 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin sangrai (*roaster*) kopi biji
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin sangrai (*roaster*) kopi biji sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses sangrai kopi biji sesuai prosedur

KODE UNIT : C.10IPK00.011.1

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Pencampur (*Mixer*) Beberapa Varietas dan/atau Jenis Kopi Biji Sangrai**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin pencampur (*mixer*) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai	<p>1.1 Berat kopi biji sangrai dari masing-masing varietas dan/atau jenis yang akan dicampur, dipastikan sesuai dengan perbandingan yang ditetapkan.</p> <p>1.2 Mutu visual kopi biji sangrai yang akan dicampur, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>1.3 Mesin pencampur (<i>mixer</i>) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.</p> <p>1.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai, diidentifikasi.</p> <p>1.5 Timbangan untuk mengukur berat beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai, dikalibrasi sesuai prosedur.</p>
2. Melaksanakan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai	<p>2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).</p> <p>2.2 Tahapan pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai, dilaksanakan sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Parameter proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai, ditentukan sesuai prosedur.</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>), ditindaklanjuti sesuai prosedur. 2.5 Mutu visual kopi biji sangrai campuran dari beberapa varietas dan/atau jenis yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai	3.1 Data hasil proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai, direkam dan dilaporkan. 3.2 Kondisi kerja proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan, melaksanakan dan melaporkan hasil pelaksanaan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari melakukan proses pra-produksi.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka mencampur beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai.
- 1.4 Parameter proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada: berat kopi biji sangrai, waktu proses pencampuran, kecepatan perputaran pengaduk pada mesin pencampur (*mixer*).
- 1.5 Mutu visual kopi biji sangrai campuran dari beberapa varietas dan/atau jenis dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: aroma, rasa, warna, tekstur.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin pencampur (*mixer*) dan/atau ruangan pendingin
- 2.1.2 Alat timbang

- 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
 - 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
 - 2.2.3 Media penyimpan dokumen
 - 2.2.4 Alat cetak
 - 2.2.5 Alat tulis kantor
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin pencampur (*mixer*) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara
 - 1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau
 - 1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau
 - 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

- 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik kopi biji sangrai
 - 3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin pencampur (*mixer*) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin pencampur (*mixer*) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin pencampur (*mixer*) beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.012.1
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Pencampuran Beberapa Varietas dan/atau Jenis Kopi Biji Sangrai Secara Manual**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pengoplosan beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual	1.1 Berat kopi biji sangrai dari masing-masing varietas dan/atau jenis yang akan dicampur, dipastikan sesuai dengan perbandingan yang ditetapkan. 1.2 Berat kopi biji sangrai dari masing-masing varietas dan/atau jenis sebelum dicampur secara manual, direkam. 1.3 Mutu visual kopi biji sangrai dari masing-masing varietas dan/atau jenis yang akan dicampur, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan. 1.4 Peralatan dan perlengkapan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual, diidentifikasi.
2. Mengoplos beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual	2.1 Proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual, dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Pengaturan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual, dilaksanakan sesuai prosedur. 2.3 Hasil pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual, direkam.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses pengoplosan beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual	3.1 Data hasil proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual, direkam dan dilaporkan. 3.2 Kondisi kerja proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses pengoplosan dan mengoplos serta melaporkan hasil pelaksanaan proses pengoplosan beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari melakukan proses pra-produksi.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka mencampur beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual.
- 1.4 Pengaturan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual dimaksudkan sebagai kegiatan mengatur: berat kopi biji sangrai, kecepatan dan/atau kecermatan dan/atau ketepatan pencampuran.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Wadah penampung kopi biji sangrai
- 2.1.2 Tempat dan/atau wadah pencampur
- 2.1.3 Alat timbang
- 2.1.4 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Karakteristik kopi biji sangrai

- 3.1.2 Proses pencampuran kopi biji sangrai
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mencampur beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam melakukan proses pencampuran beberapa varietas dan/atau jenis kopi biji sangrai secara manual sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.013.1
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan Mesin Penggiling (Grinder) Kopi Biji Sangrai**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin penggiling (*grinder*) kopi biji sangrai. Penggilingan kopi biji sangrai ini hanya berlaku di pabrik dan/atau tempat produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses penggilingan kopi biji sangrai	1.1 Berat kopi biji sangrai yang akan digiling, dipastikan sesuai dengan kapasitas mesin penggiling (<i>grinder</i>). 1.2 Mutu visual kopi biji sangrai yang akan digiling, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan. 1.3 Mesin penggiling (<i>grinder</i>) kopi biji sangrai yang akan digunakan dipastikan berfungsi dengan baik. 1.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin penggiling (<i>grinder</i>), diidentifikasi. 1.5 Khusus untuk proses <i>batch</i> , didalam <i>hopper</i> mesin penggiling (<i>grinder</i>) kopi biji sangrai, dipastikan tidak ada sisa kopi proses penggilingan sebelumnya.
2. Menggiling kopi biji sangrai	2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin penggiling (<i>grinder</i>), dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD). 2.2 Tahapan pengoperasian mesin penggiling (<i>grinder</i>) kopi biji sangrai, dilaksanakan sesuai prosedur. 2.3 Parameter proses penggilingan kopi biji sangrai, ditentukan sesuai prosedur. 2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin penggiling (<i>grinder</i>), ditindaklanjuti sesuai prosedur. 2.5 Mutu visual kopi bubuk yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan. 2.6 Berat kopi bubuk sebagai produk jadi, direkam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
3. Melaporkan hasil pelaksanaan penggilingan kopi biji sangrai	3.1 Data hasil proses penggilingan kopi biji sangrai, direkam dan dilaporkan. 3.2 Kondisi kerja proses penggilingan kopi biji sangrai, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses penggilingan dan menggiling serta melaporkan hasil pelaksanaan proses penggilingan kopi biji sangrai.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari memproduksi kopi bubuk.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka menggiling kopi biji sangrai menjadi kopi bubuk.
- 1.4 Mesin penggiling (*grinder*) kopi biji sangrai meliputi: *pre-grinder* menghasilkan kopi bubuk (pecahan dan/atau remah) dan/atau *fine grinder* menghasilkan kopi bubuk (halus).
- 1.5 Parameter proses penggilingan kopi biji sangrai yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada: berat kopi biji sangrai, jarak antara kedua dan/atau ketiga as silinder pada mesin penggiling (*grinder*), kecepatan perputaran kedua dan/atau ketiga as silinder pada mesin penggiling (*grinder*).
- 1.6 Mutu visual kopi bubuk dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: ukuran butiran kopi bubuk.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin penggiling (*grinder*)
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)

- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin penggiling (*grinder*) kopi biji sangrai

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik kopi bubuk
 - 3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin penggiling (*grinder*) kopi biji sangrai
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin penggiling (*grinder*) kopi biji sangrai

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin penggiling (*grinder*) kopi biji sangrai sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses penggilingan kopi biji sangrai sesuai prosedur

KODE UNIT : C.10IPK00.014.1

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Ekstraksi (*Extractor*) Kopi Bubuk**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin ekstraksi (*extractor*) kopi bubuk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses ekstraksi kopi bubuk	<p>1.1 Berat kopi bubuk yang akan diekstraksi, dipastikan sesuai dengan kapasitas kolom ekstraksi.</p> <p>1.2 Mutu visual kopi bubuk yang akan diekstraksi dan air yang digunakan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>1.3 Mesin ekstraksi (<i>extractor</i>) kopi bubuk yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.</p> <p>1.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin ekstraksi (<i>extractor</i>) kopi bubuk, diidentifikasi.</p>
2. Mengekstraksi kopi bubuk	<p>2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin ekstraksi (<i>extractor</i>) kopi bubuk, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).</p> <p>2.2 Tahapan pengoperasian mesin ekstraksi (<i>extractor</i>) kopi bubuk, dilaksanakan sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Parameter proses ekstraksi kopi bubuk, ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin ekstraksi (<i>extractor</i>) kopi bubuk, ditindaklanjuti sesuai prosedur.</p> <p>2.5 Mutu larutan kopi ekstrak yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p>
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses ekstraksi kopi bubuk	<p>3.1 Data hasil proses ekstraksi kopi bubuk, direkam dan dilaporkan.</p> <p>3.2 Kondisi kerja proses ekstraksi kopi bubuk, direkam dan dilaporkan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses ekstraksi dan mengekstraksi serta melaporkan hasil pelaksanaan proses ekstraksi kopi bubuk.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari memproduksi kopi instan.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka mengekstraksi kopi bubuk (butiran kasar dan/atau halus) menjadi larutan kopi ekstrak.
- 1.4 Parameter proses ekstraksi kopi bubuk yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada: berat kopi bubuk, laju alir air, suhu, ekstraksi, tekanan ekstraksi dan waktu ekstraksi.
- 1.5 Mutu larutan kopi ekstrak dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan dengan alat yang sesuai, meliputi dan tidak terbatas pada: padatan terlarut (jika diperlukan).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin ekstraksi (*extractor*)
- 2.1.2 Alat timbang atau pengukur volume
- 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin ekstraksi (*extractor*) kopi bubuk

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara
 - 1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau
 - 1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau
 - 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik larutan kopi ekstrak

- 3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin ekstraksi (*extractor*) kopi bubuk
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin ekstraksi (*extractor*) kopi bubuk
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin ekstraksi (*extractor*) kopi bubuk sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses ekstraksi kopi bubuk

KODE UNIT : C.10IPK00.015.1

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Evaporasi (*Evaporator*) Larutan Kopi Ekstrak

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin evaporasi (*evaporator*) larutan kopi ekstrak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses evaporasi larutan kopi ekstrak	<p>1.1 Berat atau volume larutan kopi ekstrak yang akan dievaporasi, dipastikan sesuai dengan kapasitas mesin evaporasi (<i>evaporator</i>).</p> <p>1.2 Berat atau volume larutan kopi ekstrak sebelum dievaporasi, direkam.</p> <p>1.3 Mutu visual larutan kopi ekstrak yang akan dievaporasi, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>1.4 Mesin evaporasi (<i>evaporator</i>) larutan kopi ekstrak yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.</p> <p>1.5 Kondisi abnormal pengoperasian mesin evaporasi (<i>evaporator</i>) larutan kopi ekstrak, diidentifikasi.</p>
2. Mengevaporasi larutan kopi ekstrak	<p>2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin evaporasi (<i>evaporator</i>) larutan kopi ekstrak, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).</p> <p>2.2 Tahapan pengoperasian mesin evaporasi (<i>evaporator</i>) larutan kopi ekstrak, dilaksanakan sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Parameter proses evaporasi larutan kopi ekstrak, ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin evaporasi (<i>evaporator</i>) larutan kopi ekstrak, ditindaklanjuti sesuai prosedur.</p> <p>2.5 Mutu kopi ekstrak kental yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses evaporasi larutan kopi ekstrak	3.1 Data hasil proses evaporasi larutan kopi ekstrak, direkam dan dilaporkan. 3.2 Kondisi kerja proses evaporasi larutan kopi ekstrak, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses evaporasi dan mengevaporasi serta melaporkan hasil pelaksanaan proses evaporasi (*evaporator*) larutan kopi ekstrak.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari memproduksi kopi instan.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka mengevaporasi larutan kopi ekstrak menjadi kopi ekstrak kental.
- 1.4 Parameter proses evaporasi larutan kopi ekstrak yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada: jumlah larutan kopi ekstrak, suhu evaporasi, tekanan evaporasi dan padatan terlarut yang hendak dicapai.
- 1.5 Mutu kopi ekstrak kental dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan dengan alat yang sesuai, meliputi dan tidak terbatas pada padatan terlarut (jika diperlukan).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin evaporasi (*evaporator*)
- 2.1.2 Alat timbang atau pengukur volume
- 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin evaporasi (*evaporator*) larutan kopi ekstrak

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik kopi ekstrak kental
 - 3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin evaporasi (*evaporator*) larutan kopi ekstrak
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin evaporasi (*evaporator*) larutan kopi ekstrak
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin evaporasi (*evaporator*) larutan kopi ekstrak sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses evaporasi larutan kopi ekstrak

KODE UNIT : C.10IPK00.016.1

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Pengering (*Dryer*) Kopi Ekstrak Kental**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin pengering (*dryer*) kopi ekstrak kental.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pengeringan kopi ekstrak kental	<ul style="list-style-type: none">1.1 Berat atau volume kopi ekstrak kental yang akan dikeringkan, dipastikan sesuai dengan kapasitas mesin pengering (<i>dryer</i>).1.2 Berat atau volume kopi ekstrak kental sebelum dikeringkan, direkam.1.3 Mutu visual kopi ekstrak kental yang akan dikeringkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.1.4 Mesin pengering (<i>dryer</i>) kopi ekstrak kental yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.1.5 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pengering (<i>dryer</i>) kopi ekstrak kental, diidentifikasi.
2. Mengeringkan kopi ekstrak kental	<ul style="list-style-type: none">2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin pengering (<i>dryer</i>) kopi ekstrak kental, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).2.2 Tahapan pengoperasian mesin pengering (<i>dryer</i>) kopi ekstrak kental, dilaksanakan sesuai prosedur.2.3 Parameter proses pengeringan kopi ekstrak kental, ditentukan sesuai prosedur.2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pengering (<i>dryer</i>), ditindaklanjuti sesuai prosedur.2.5 Mutu visual kopi instan yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.2.6 Berat kopi instan sebagai produk jadi, direkam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses pengeringan kopi ekstrak kental	3.1 Data hasil proses pengeringan kopi ekstrak kental, direkam dan dilaporkan. 3.2 Kondisi kerja proses pengeringan kopi ekstrak kental, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses pengeringan dan mengeringkan serta melaporkan hasil pelaksanaan proses pengeringan kopi ekstrak kental.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari memproduksi kopi instan.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka mengeringkan kopi ekstrak kental menjadi kopi instan.
- 1.4 Mesin pengering (*dryer*) meliputi dan tidak terbatas pada:
 - 1.4.1 *Spray drying* untuk menghasilkan produk kopi instan berbentuk halus (serbuk) dan/atau
 - 1.4.2 *Spray drying* yang dilengkapi alat proses aglomerasi untuk menghasilkan produk kopi instan berbentuk granul tidak beraturan dan/atau
 - 1.4.3 *Freeze drying* untuk menghasilkan produk kopi instan berbentuk granul beraturan.
- 1.5 Parameter proses pengeringan kopi ekstrak kental yang ditentukan meliputi dan tidak terbatas pada:
 - 1.5.1 *Spray drying*: kecepatan aliran kopi ekstrak kental, tekanan pompa, ukuran *nozzle*, suhu pengeringan dan/atau
 - 1.5.2 *Spray drying* yang dilengkapi alat proses aglomerasi: kecepatan aliran kopi instan hasil *spray drying*, ukuran *nozzle*, kecepatan aliran uap air, suhu pengeringan, suhu udara dingin, ayakan ukuran granul dan/atau
 - 1.5.3 *Freeze drying*: suhu pendinginan awal, jumlah injeksi gas *foaming*, suhu pembekuan, ketebalan lempengan es kopi,

suhu penggilingan, ukuran granul, tekanan sublimator, suhu dan waktu pengeringan.

1.6 Mutu visual kopi instan dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: aroma, rasa, warna, ukuran butiran (halus dan/atau serbuk), berbentuk granul tidak beraturan dan/atau beraturan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pengering (*dryer*)

2.1.2 Alat timbang

2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)

2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2.3 Media penyimpan dokumen

2.2.4 Alat cetak

2.2.5 Alat Tulis Kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin pengering (*dryer*) kopi ekstrak kental

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji

yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Karakteristik kopi instan

3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin pengering (*dryer*) kopi ekstrak kental

3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin pengering (*dryer*) kopi ekstrak kental

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin pengering (*dryer*) kopi ekstrak kental sesuai prosedur
- 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses pengeringan kopi ekstrak kental

KODE UNIT : C.10IPK00.017.1

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Pencampur (*Mixer*) Kopi Bubuk dan/atau Kopi Instan dan/atau Bahan Pangan Lainnya**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin pencampur (*mixer*) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pengoplosan kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya	<p>1.1 Berat kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya yang akan dicampur, dipastikan sesuai dengan hitungan saat mempersiapkan pencampuran.</p> <p>1.2 Berat kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya sebelum dicampur, direkam.</p> <p>1.3 Mutu visual kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya yang akan dicampur, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>1.4 Mesin pencampur (<i>mixer</i>) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.</p> <p>1.5 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya, diidentifikasi.</p>
2. Mengoplos kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya	<p>2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).</p> <p>2.2 Tahapan pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya, dilaksanakan sesuai</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>prosedur.</p> <p>2.3 Parameter proses pencampuran kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya, ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pencampur (<i>mixer</i>), ditindaklanjuti sesuai prosedur.</p> <p>2.5 Mutu visual kopi <i>mix</i> yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>2.6 Berat kopi <i>mix</i> sebagai produk jadi, direkam.</p>
<p>3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses pengoplosan kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya</p>	<p>3.1 Data hasil proses pengoplosan kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya, direkam dan dilaporkan.</p> <p>3.2 Kondisi kerja proses pengoplosan kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya, direkam dan dilaporkan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses pengoplosan dan mengoplos serta melaporkan hasil pelaksanaan proses pengoplosan kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari memproduksi kopi *mix*.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka mencampur kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya menjadi kopi *mix*.
- 1.4 Bahan pangan lainnya disini dimaksudkan: gula, krimer, perisa, atau bahan pangan yang ditambahkan pada proses pengoplosan.
- 1.5 Mutu visual kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada masing-masing jenis bahan yaitu:

- 1.5.1 Kopi bubuk: aroma, rasa, warna, ukuran butiran (halus dan/atau kasar)
- 1.5.2 Kopi instan: aroma, rasa, warna, ukuran butiran (halus dan/atau kasar), bentuk granul
- 1.5.3 Gula: bau, rasa, warna, ukuran butiran (halus dan/atau kasar)
- 1.5.4 Krimer: bau, rasa, warna, ukuran butiran (halus dan/atau kasar)
- 1.5.5 Perisa: bau, rasa, warna
- 1.5.6 Bahan pangan lainnya: pada umumnya: bau, rasa, warna.
- 1.6 Parameter proses pencampuran kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada: jumlah dan perbandingan masing-masing jenis bahan dimaksud yang dicampur, waktu proses pencampuran, kecepatan perputaran pengaduk pada mesin pencampur (*mixer*).
- 1.7 Mutu visual kopi *mix* dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: aroma, rasa, warna, pemerataan dan/atau homogenitas bahan campuran.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin pencampur (*mixer*)
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin pencampur (*mixer*) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Karakteristik kopi *mix*
- 3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin pencampur (*mixer*) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya
- 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin pencampur (*mixer*) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin pencampur (*mixer*) kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses pencampuran kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau bahan pangan lainnya sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.018.1
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan Mesin Pasteurisasi (*Pasteurizer*) atau Mesin Sterilisasi (*Sterilizer*) Larutan Kopi Dalam Proses**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau mesin sterilisasi (*sterilizer*) larutan kopi dalam proses.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses	1.1 Berat atau volume larutan kopi dalam proses dengan atau tanpa pengenceran yang akan dipasteurisasi atau disterilisasi, dipastikan sesuai dengan kapasitas mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>). 1.2 Berat atau volume larutan kopi dalam proses dengan atau tanpa pengenceran sebelum dipasteurisasi atau disterilisasi, direkam. 1.3 Mutu visual larutan kopi dalam proses yang akan dipasteurisasi atau disterilisasi, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan. 1.4 Mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) larutan kopi dalam proses yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik. 1.5 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) larutan kopi dalam proses, diidentifikasi.
2. Melaksanakan proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses	2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) larutan kopi dalam proses, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD). 2.2 Tahapan pengoperasian mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) larutan kopi dalam

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>proses, dilaksanakan sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Parameter proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses, dikendalikan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pasteurisasi (<i>pasteurizer</i>) atau mesin sterilisasi (<i>sterilizer</i>) larutan kopi dalam proses, ditindaklanjuti sesuai prosedur.</p> <p>2.5 Mutu visual minuman kopi dalam kemasan yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>2.6 Berat atau volume minuman kopi dalam kemasan sebagai produk jadi, direkam.</p>
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses	<p>3.1 Data hasil proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses, direkam dan dilaporkan.</p> <p>3.2 Kondisi kerja proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses, direkam dan dilaporkan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan, melaksanakan dan melaporkan hasil pelaksanaan proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari memproduksi minuman kopi dalam kemasan.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses dengan atau tanpa pengenceran menjadi minuman kopi dalam kemasan.
- 1.4 Larutan kopi dalam proses dimaksudkan sebagai: kopi ekstrak kental dan/atau kopi bubuk dan/atau kopi instan yang ditambahkan air dan/atau jenis larutan lain disesuaikan dengan kondisi perusahaan IPK.
- 1.5 Parameter proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses yang dikendalikan meliputi dan tidak terbatas pada: suhu pasteurisasi atau sterilisasi, waktu pasteurisasi atau sterilisasi.

1.6 Mutu visual minuman kopi dalam kemasan dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera, meliputi dan tidak terbatas pada: bau, rasa, warna pada minuman kopi dalam kemasan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau mesin sterilisasi (*sterilizer*)

2.1.2 Alat timbang atau pengukur volume

2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)

2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2.3 Media penyimpan dokumen

2.2.4 Alat cetak

2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau mesin sterilisasi (*sterilizer*) larutan kopi dalam proses

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan

peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Karakteristik minuman kopi dalam kemasan

3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau mesin sterilisasi (*sterilizer*) larutan kopi dalam proses

3.1.3 Keselamatan dan kesehatan kerja (K3)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau mesin sterilisasi (*sterilizer*) larutan kopi dalam proses

3.2.2 Mengatur parameter mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau mesin sterilisasi (*sterilizer*) larutan kopi dalam proses

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau mesin sterilisasi (*sterilizer*) larutan kopi dalam proses sesuai prosedur
- 5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses pasteurisasi atau sterilisasi larutan kopi dalam proses sesuai prosedur

KODE UNIT : C.10IPK00.019.1

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Pengemas (Packer) Produk Jadi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin pengemas (*packer*) produk jadi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pengemasan produk jadi	<p>1.1 Berat atau volume produk jadi yang akan dikemas, dipastikan sesuai dengan saat keluar dari mesin tahap akhir proses produk jadi sebelum pengemasan dan/atau silo dan/atau wadah penampung.</p> <p>1.2 Mutu visual produk jadi yang akan dikemas, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>1.3 Mesin pengemas (<i>packer</i>) produk jadi yang akan digunakan, dipastikan berfungsi dengan baik.</p> <p>1.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pengemas (<i>packer</i>) produk jadi, diidentifikasi.</p>
2. Mengemas produk jadi	<p>2.1 Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pengoperasian mesin pengemas (<i>packer</i>) produk jadi, dipastikan sesuai ketentuan penggunaan alat pelindung diri (APD).</p> <p>2.2 Tahapan pengoperasian mesin pengemas (<i>packer</i>) produk jadi, dilaksanakan sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Parameter proses pengemasan produk jadi, ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Kondisi abnormal pengoperasian mesin pengemas (<i>packer</i>) produk jadi, ditindaklanjuti sesuai prosedur.</p> <p>2.5 Mutu visual kemasan produk jadi yang dihasilkan, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>2.6 Berat dan/atau jumlah produk jadi yang sudah dikemas, direkam.</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
3. Melaporkan hasil pelaksanaan proses pengemasan produk jadi	3.1 Data hasil proses pengemasan produk jadi, direkam dan dilaporkan. 3.2 Kondisi kerja proses pengemasan produk jadi, direkam dan dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses pengemasan dan mengemas serta melaporkan hasil pelaksanaan proses pengemasan produk jadi.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari memproduksi: kopi biji sangrai dan/atau kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau kopi *mix* dan/atau minuman kopi dalam kemasan.
- 1.3 Unit kompetensi ini diterapkan dalam rangka mengemas produk jadi menjadi produk jadi dalam kemasan.
- 1.4 Mutu visual produk jadi dimaksudkan sebagai mutu yang ditetapkan secara indera meliputi dan tidak terbatas pada: bau, warna terhadap produk jadi: kopi biji sangrai dan/atau kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau kopi *mix* dan/atau minuman kopi dalam kemasan.
- 1.5 Mesin tahap akhir proses produk jadi sebelum pengemasan meliputi:
 - 1.5.1 Mesin sangrai (*roaster*) untuk produk jadi kopi biji sangrai.
 - 1.5.2 Mesin penggiling (*grinder*) untuk produk jadi kopi bubuk.
 - 1.5.3 Mesin pengering (*dryer*) untuk produk jadi kopi instan.
 - 1.5.4 Mesin pencampur (*mixer*) untuk produk jadi kopi *mix*.
 - 1.5.5 Mesin pasteurisasi (*pasteurizer*) atau sterilisasi (*sterilizer*) untuk produk jadi minuman kopi dalam kemasan.
- 1.6 Mesin pengemas (*packer*) produk jadi adalah mesin pengemas dengan atau tanpa dilengkapi mesin pengkodean produk setengah jadi dan/atau produk jadi: kopi biji sangrai dan/atau kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau kopi *mix* dan/atau minuman kopi dalam kemasan.

- 1.7 Parameter proses pengemasan produk jadi yang dilaksanakan meliputi dan tidak terbatas pada: volume dan/atau aliran bahan pada *feeder* mesin pengemas (*packer*), kecepatan perputaran mesin pengemas (*packer*), kedudukan dan/atau kekencangan *roll* kemasan, dan/atau suhu pemanas kemasan.
- 1.8 Mutu visual kemasan produk jadi sebagai mutu yang ditetapkan secara indera meliputi dan tidak terbatas pada: cacat kemasan, bocor dan/atau rapat kemasan, tegak dan/atau kemiringan penutup kemasan, kejelasan gambar dan/atau tulisan dan/atau kode pada label kemasan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin pengemas (*packer*)
- 2.1.2 Mesin pengkodean
- 2.1.3 Alat timbang
- 2.1.4 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengoperasikan mesin pengemas (*packer*) produk jadi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Karakteristik produk jadi (kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau kopi *mix* dan/atau minuman kopi dalam kemasan)

3.1.2 Struktur dan pengoperasian mesin pengemas (*packer*) produk jadi

3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengatasi hambatan ringan pengoperasian mesin pengemas (*packer*) produk jadi

3.2.2 Mengatur parameter mesin pengemas (*packer*) produk jadi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tahapan pengoperasian mesin pengemas (*packer*) produk jadi sesuai prosedur

5.2 Kecermatan dalam menentukan parameter proses pengemasan produk jadi sesuai prosedur

KODE UNIT : C.10IPK00.020.1

JUDUL UNIT : **Mengendalikan Kegiatan Proses Penyimpanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengendalikan kegiatan proses penyimpanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengaturan proses penyimpanan	1.1 Data dan/atau laporan kesiapan kegiatan proses penyimpanan, diidentifikasi. 1.2 Prosedur pelaksanaan pengendalian kegiatan proses penyimpanan, diidentifikasi. 1.3 Kondisi abnormal kegiatan proses penyimpanan, diidentifikasi. 1.4 Kegiatan proses penyimpanan, dipastikan kesiapannya.
2. Melaksanakan pengaturan proses penyimpanan	2.1 Pelaksanaan kegiatan proses penyimpanan, direkam. 2.2 Pengendalian pelaksanaan kegiatan proses penyimpanan, dilakukan untuk mengantisipasi terjadinya kondisi abnormal. 2.3 Pelaksanaan kegiatan proses penyimpanan, dipastikan sesuai prosedur. 2.4 Hasil pelaksanaan kegiatan proses penyimpanan, dibuat untuk dilaporkan dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan dan melaksanakan pengaturan kegiatan proses penyimpanan.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha memproses kopi biji menjadi produk kopi olahan sesuai mutu yang ditetapkan.
- 1.3 Pengendalian disini dimaksudkan dalam upaya pemenuhan persyaratan proses kerja pelaksanaan proses penyimpanan agar

mutu bahan-bahan dan produk jadi yang dikemas dihasilkan sesuai standar.

- 1.4 Kondisi abnormal disini dimaksudkan keadaan yang tidak sesuai dengan yang ditetapkan terhadap kegiatan proses penyimpanan yang meliputi: bahan-bahan (kopi biji dan/atau bahan pangan lainnya, kemasan dan bahan penunjang kemasan) dan produk jadi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Informasi dan/ atau data pengendalian penyimpanan periode sebelumnya

2.1.2 Alat perekam dan/atau pencatat

2.1.3 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Alat pengolah data

2.2.3 Media penyimpan dokumen

2.2.4 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengendalikan kegiatan proses penyimpanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan

peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknologi penyimpanan pangan

3.1.2 Memahami standar kemasan produk jadi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengidentifikasi permasalahan penyimpanan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam melakukan pengendalian pelaksanaan kegiatan proses penyimpanan untuk mengantisipasi terjadinya kondisi abnormal

KODE UNIT : C.10IPK00.021.1

JUDUL UNIT : **Menilai Kinerja Kegiatan Proses Penyimpanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menilai kinerja kegiatan proses penyimpanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengukuran kinerja kegiatan proses penyimpanan	1.1 Data dan/atau laporan yang diterima, hasil perekaman dan/atau pencatatan kinerja kegiatan proses penyimpanan, disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Data dan/atau laporan yang diterima, hasil perekaman dan/atau pencatatan kinerja kegiatan proses penyimpanan, diidentifikasi.
2. Mengukur kinerja kegiatan proses penyimpanan	2.1 Data dan/atau laporan yang diterima, hasil perekaman dan/atau pencatatan kinerja kegiatan proses penyimpanan, dianalisis. 2.2 Tindak lanjut kinerja kegiatan proses penyimpanan, dirumuskan.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pengukuran kinerja kegiatan proses penyimpanan	3.1 Hasil analisis dan rumusan tindak lanjut kinerja kegiatan proses penyimpanan, dibuat untuk dilaporkan. 3.2 Hasil analisis dan rumusan tindak lanjut kinerja kegiatan proses penyimpanan, didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan, melaksanakan dan melaporkan hasil pelaksanaan pengukuran kinerja kegiatan proses penyimpanan.

1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha memproses kopi biji menjadi produk kopi olahan sesuai mutu yang ditetapkan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Informasi dan/ atau data kinerja kegiatan proses penyimpanan periode sebelumnya

2.1.2 Alat perekam dan/atau pencatat

2.1.3 Buku laporan dan/ atau *form* catatan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Alat pengolah data

2.2.3 Media penyimpan dokumen

2.2.4 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam menilai kinerja kegiatan proses penyimpanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

- 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
- 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
- 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknologi penyimpanan pangan

3.1.2 Memahami standar kemasan produk jadi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Membuat laporan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam menganalisis data dan/atau laporan yang diterima, hasil perekaman dan/atau pencatatan kinerja kegiatan proses penyimpanan

5.2 Kecermatan dalam merumuskan tindak lanjut kinerja kegiatan proses penyimpanan

KODE UNIT : C.10IPK00.022.1

JUDUL UNIT : **Melakukan Pemantauan Proses Penerimaan dan/atau Penyimpanan dan/atau Pengiriman Bahan-Bahan dan Produk Jadi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pemantauan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengontrolan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi	<p>1.1 Prosedur pelaksanaan pemantauan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, diidentifikasi.</p> <p>1.2 Kondisi abnormal proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, diidentifikasi.</p> <p>1.3 Proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dipastikan kesiapannya.</p>
2. Mengontrol proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi	<p>2.1 Pelaksanaan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, direkam.</p> <p>2.2 Pelaksanaan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dipastikan lancar.</p> <p>2.3 Tindak lanjut kondisi abnormal proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dilaksanakan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Mutu bahan-bahan dan produk jadi, dipastikan sesuai standar yang ditetapkan.</p> <p>2.5 Hasil pelaksanaan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dibuat untuk</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	dilaporkan dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan dan melaksanakan pengontrolan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari usaha mengelola proses penyimpanan.
- 1.3 Kondisi abnormal disini dimaksudkan sebagai keadaan gudang saat penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman tidak sesuai dengan keadaan semestinya yang ditandai dengan: kuantitas dan/atau kualitas bahan-bahan dan produk jadi, sistem *First In First Out* (FIFO) dan/atau *First Expired First Out* (FEFO) tidak sesuai.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Data terkait pemantauan
- 2.1.2 Alat perekam dan/atau pencatat
- 2.1.3 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis kantor
- 2.2.2 Alat pengolah data
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen
- 2.2.4 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan pemantauan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Administrasi dan organisasi sistem logistik

- 3.1.2 Dasar-dasar teknik penyimpanan dan penanganan bahan
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kondisi abnormal saat gudang menerima dan/atau menyimpan dan/atau mengirim bahan-bahan dan/atau produk jadi
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi kondisi abnormal proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang
 - 5.2 Ketepatan dalam melaksanakan tindak lanjut kondisi abnormal proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang sesuai prosedur

KODE UNIT : C.10IPK00.023.1

JUDUL UNIT : **Melakukan Supervisi Proses Penerimaan dan/atau Penyimpanan dan/atau Pengiriman Bahan-bahan dan Produk Jadi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan supervisi proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bimbingan proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi	1.1 <i>Form</i> catatan supervisi, disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Prosedur supervisi, diidentifikasi sesuai ketentuan. 1.3 Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), dipastikan sesuai ketentuan. 1.4 Penerapan kebersihan dan keamanan produk, dipastikan sesuai ketentuan.
2. Membimbing proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi	2.1 Proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dipastikan sesuai prosedur. 2.2 Supervisi proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dilaksanakan sesuai prosedur. 2.3 Hasil pelaksanaan supervisi proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dibuat untuk dilaporkan dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bimbingan dan membimbing proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari mengelola proses penyimpanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis kantor
 - 2.1.2 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku laporan dan/atau *form* catatan
 - 2.2.2 Media penyimpan dokumen
 - 2.2.3 Alat cetak

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan supervisi proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Hal-hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan

peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Administrasi dan organisasi sistem logistik

3.1.2 Dasar-dasar teknik penyimpanan dan penanganan bahan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengarahkan dan membimbing pada proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan supervisi proses penerimaan dan/atau penyimpanan dan/atau pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang

KODE UNIT : C.10IPK00.024.1

JUDUL UNIT : **Memeriksa Kesesuaian Bahan-Bahan dan Produk Jadi yang Diterima**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memeriksa kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi yang diterima.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan pengecekan kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi yang diterima	1.1 Bahan-bahan dan produk jadi yang akan diperiksa kesesuaiannya, diidentifikasi. 1.2 Bahan-bahan dan produk jadi yang akan diperiksa kesesuaiannya, diberi tanda dan/atau label.
2. Mengecek kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi yang diterima	2.1 Pemeriksaan visual bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Hasil pemeriksaan visual bahan-bahan dan produk jadi di gudang, disesuaikan dengan standar yang ditetapkan. 2.3 Kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi di gudang, ditetapkan. 2.4 Bahan-bahan dan produk jadi di gudang yang tidak sesuai, dipisahkan ditempat terpisah.
3. Melaporkan hasil pengecekan kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi yang diterima	3.1 Kondisi kerja dan data hasil proses pemeriksaan kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi di gudang, direkam pada buku dan/atau <i>form</i> catatan. 3.2 Catatan kondisi kerja dan data hasil proses pemeriksaan kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dibuat untuk dilaporkan dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan perlengkapan pengecekan dan mengecek serta melaporkan hasil

pengecekan kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi yang diterima.

- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari tahapan menyimpan bahan-bahan dan produk jadi di gudang.
- 1.3 Area tempat pemeriksaan dipastikan cukup luas.
- 1.4 Identifikasi dilakukan meliputi dan tidak terbatas pada: jenis bahan-bahan (jenis bahan baku, jenis kemasan), jenis produk jadi (kopi biji sangrai dan/atau kopi bubuk dan/atau kopi instan dan/atau kopi *mix* dan/atau minuman kopi dalam kemasan).
- 1.5 Pemeriksaan visual bahan-bahan dan produk jadi meliputi dan tidak terbatas pada:
 - 1.5.1 Bahan-bahan terhadap: bahan baku dan/atau kopi biji curai dan/atau dikemas, mutu visual kopi biji curai (bau, warna, cacat, adanya jamur), kopi biji dikemas (rusak dan/atau sobeknya kemasan, tulisan pada label dan/atau kemasan tidak jelas), mutu visual kemasan (warna, cacat, rusak dan/atau sobeknya kemasan, tulisan pada label dan/atau kemasan tidak jelas).
 - 1.5.2 Produk jadi terhadap produk jadi yang dikemas baik primer maupun sekunder (warna kusam kemasan, cacatnya kemasan, rusak dan/atau sobeknya kemasan, label kemasan tidak jelas).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengangkut
- 2.1.2 Alat pembuka kemasan
- 2.1.3 Alat contoh uji
- 2.1.4 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
- 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
- 2.2.3 Media penyimpan dokumen

- 2.2.4 Alat cetak
- 2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam memeriksa kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi yang diterima

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal - hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik bahan-bahan
 - 3.1.2 Karakteristik produk jadi
 - 3.1.3 Prinsip keamanan produk
 - 3.1.4 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
(Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam melakukan pemeriksaan visual bahan-bahan dan produk jadi di gudang sesuai prosedur
 - 5.2 Ketepatan dalam menetapkan kesesuaian bahan-bahan dan produk jadi

KODE UNIT : C.10IPK00.025.1

JUDUL UNIT : **Mengatur Proses Penyimpanan Bahan-Bahan dan Produk Jadi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi	1.1 Peralatan dan perlengkapan penyimpanan dan/atau <i>stock opname</i> bahan-bahan dan produk jadi di gudang, disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Bahan-bahan dan produk jadi yang akan disimpan dan/atau <i>stock opname</i> , disiapkan agar mempermudah pencocokan. 1.3 Bahan-bahan dan produk jadi yang akan disimpan dan/atau <i>stock opname</i> , diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Menyimpan bahan-bahan dan produk jadi	2.1 Penyimpanan dan/atau <i>stock opname</i> bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dilaksanakan sesuai prosedur. 2.2 Penyimpanan dan/atau <i>stock opname</i> bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dipastikan kesesuaiannya.
3. Melaporkan hasil proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi	3.1 Kondisi kerja dan data hasil melakukan proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi di gudang, direkam pada buku dan/atau <i>form</i> catatan. 3.2 Catatan kondisi kerja dan data hasil proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dibuat untuk dilaporkan dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam menyiapkan proses penyimpanan dan menyimpan serta melaporkan hasil proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi.

- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari tahapan menyimpan produk jadi di gudang.
 - 1.3 *Stock opname* adalah mencocokkan jumlah dan/atau volume bahan-bahan dan produk jadi yang disimpan di gudang terhadap jumlah dan/atau volume bahan-bahan dan produk jadi pada buku dan/atau *form* catatan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengangkut
 - 2.1.2 Alat penghitung dan/atau kalkulator
 - 2.1.3 Alat perekam dan/atau pencatat
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)
 - 2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan
 - 2.2.3 Media penyimpan dokumen
 - 2.2.4 Alat cetak
 - 2.2.5 Alat tulis kantor
 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam mengatur proses penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Hal - hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji

yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara
 - 1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau
 - 1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau
 - 1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau
 - 1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Karakteristik bahan-bahan
- 3.1.2 Karakteristik produk jadi
- 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

3.2 Keterampilan
(Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat
- 4.2 Teliti
- 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

- 5.1 Kecermatan dalam melaksanakan penyimpanan dan/atau *stock opname* bahan-bahan dan produk jadi di gudang sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPK00.026.1
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Proses Pengiriman Bahan-Bahan dan Produk Jadi**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi	1.1 Alat pengangkut dan/atau <i>forklift</i> , disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Bahan-bahan dan produk jadi yang akan dikirim, diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Melaksanakan penyerahan bahan-bahan	2.1 <i>Form</i> catatan penyerahan bahan-bahan di gudang, diisi sesuai <i>work order</i> yang diterima. 2.2 Pengiriman bahan-bahan di gudang, dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Pengaturan pengiriman bahan-bahan di gudang, dipastikan penetapannya secara FIFO.
3. Melaksanakan pengeluaran produk jadi	3.1 <i>Form</i> catatan pengeluaran produk jadi di gudang, diisi sesuai <i>work order</i> yang diterima. 3.2 Pengiriman produk jadi di gudang, dilakukan sesuai prosedur. 3.3 Pengaturan pengiriman produk jadi di gudang, dipastikan penetapannya secara FEFO.
4. Melaporkan hasil pelaksanaan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi	4.1 Kondisi kerja dan data hasil pelaksanaan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, direkam pada buku dan/atau <i>form</i> catatan. 4.2 Catatan kondisi kerja dan data hasil pelaksanaan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi di gudang, dibuat untuk dilaporkan dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan perlengkapan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi; melaksanakan penyerahan bahan-bahan dan pengeluaran produk jadi serta melaporkan hasil pelaksanaan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi.
- 1.2 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai bagian dari tahapan menyimpan bahan-bahan dan produk jadi di gudang.
- 1.3 Pengiriman bahan-bahan disini dimaksudkan sebagai pengiriman bahan-bahan dari gudang penyimpanan ke tempat proses produksi.
- 1.4 FIFO singkatan dari "*First In First Out*" adalah metode dimana bahan-bahan dan/atau produk jadi yang pertama kali datang menjadi bahan-bahan dan/atau produk jadi yang pertama kali keluar.
- 1.5 Pengiriman produk jadi disini dimaksudkan sebagai pengiriman produk jadi dari gudang penyimpanan ke distributor dan/atau *retailer* dan/atau konsumen.
- 1.6 FEFO singkatan dari "*First Expired First Out*" adalah metode dimana bahan-bahan dan/atau produk jadi yang pertama kali kadaluarsa menjadi bahan-bahan dan/atau produk jadi yang pertama kali keluar.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengangkut dan/atau *forklift*

2.1.2 Alat perekam dan/atau pencatat

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pelindung diri/APD (baju kerja, *hairnet*, masker, sarung tangan, sepatu kerja khusus)

2.2.2 Buku laporan dan/atau *form* catatan

2.2.3 Media penyimpan dokumen

2.2.4 Alat cetak

2.2.5 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur pelaksanaan dalam melakukan proses pengiriman bahan-bahan dan produk jadi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Hal - hal yang diperlukan dalam penilaian dan kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini adalah tempat uji yang merepresentasikan tempat kerja, serta dilengkapi dengan peralatan dan/atau perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan untuk demonstrasi atau praktik.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara

1.2.1 Observasi di usaha industri dan/atau

1.2.2 Bukti portofolio di usaha industri dan/atau

1.2.3 Tes tertulis di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.4 Wawancara di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK) dan/atau

1.2.5 Tes praktik di usaha industri dan/atau di lembaga pendidikan dan pelatihan kerja dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik bahan-bahan
 - 3.1.2 Karakteristik produk jadi
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
(Tidak ada.)

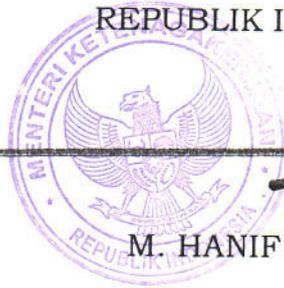
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam melakukan penyerahan bahan-bahan di gudang sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan dalam melakukan pengeluaran produk jadi di gudang sesuai prosedur

BAB III
PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan Kopi Subbidang Produksi dan Penyimpanan maka SKKNI ini secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI