



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

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

NOMOR : KEP. 318 / MEN / IX / 2007

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR PENYEDIA MAKANAN DAN MINUMAN
SUB SEKTOR RESTORAN, BAR DAN JASA BOGA
BIDANG INDUSTRI JASA BOGA**

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang** : bahwa dalam rangka sertifikasi kompetensi kerja dan pengembangan pendidikan dan pelatihan profesi berbasis kompetensi di Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga, perlu penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga 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. Keputusan Presiden Nomor 187/M Tahun 2004 sebagaimana telah diubah yang terakhir dengan Keputusan Presiden Nomor 31/P Tahun 2007;
 4. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor KEP. 227/MEN/2003 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor KEP. 69 /MEN/V/2004;

5. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor KEP. 14/MEN/VII/2005 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi R.I;

Memperhatikan : Hasil Konvensi Nasional RSKKNI Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga yang diselenggarakan tanggal 17 Nopember 2005 di Jakarta;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga, sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.

KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud pada diktum KESATU berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.

KETIGA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud pada diktum KESATU ditinjau setiap lima tahun atau sesuai dengan kebutuhan.

KEEMPAT : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 25 September 2007

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



ERMAN SUPARNO

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

NOMOR : KEP.318/MEN /IX/2007

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR PENYEDIA MAKANAN DAN MINUMAN
SUB SEKTOR RESTORAN, BAR DAN JASA BOGA
BIDANG INDUSTRI JASA BOGA**

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG.

Standar kompetensi bidang industri jasa boga dirancang berdasarkan tuntutan perubahan kebutuhan pasar kerja, yang akan digunakan sebagai acuan untuk melatih dan mendidik angkatan kerja yang memiliki keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang diperlukan oleh industri jasa boga. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan akan perubahan yang sangat cepat pada teknologi, cara kerja, tuntutan selera pelanggan, sosial, ekonomi dan lingkungan budaya baik secara nasional maupun internasional.

Dengan adanya standar kompetensi ini, merupakan salah satu acuan agar lembaga pendidikan/pelatihan menghasilkan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan industri, serta lembaga sertifikasi profesi dapat melakukan proses sertifikasi melalui uji kompetensi dengan benar.

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

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

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

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

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

B. TUJUAN

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

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

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

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

C. PENGGUNAAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang telah disusun dan telah mendapatkan pengakuan oleh para pemangku kepentingan akan dirasa bermanfaat apabila telah terimplementasi secara konsisten. Standar Kompetensi Kerja digunakan sebagai acuan untuk :

- Menyusun uraian pekerjaan
- Menyusun dan mengembangkan program pelatihan dan sumber daya manusia
- Menilai unjuk kerja seseorang
- Sertifikasi profesi di tempat kerja

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

- Mengerjakan suatu tugas atau pekerjaan
- Mengorganisasikan agar pekerjaan dapat dilaksanakan

- Menentukan langkah apa yang harus dilakukan pada saat terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula
- Menggunakan kemampuan yang dimilikinya untuk memecahkan masalah atau melaksanakan tugas dengan kondisi yang berbeda

D. FORMAT STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA.

Format yang dipakai pada penyusunan standard kompetensi bidang keahlian jasa boga berdasarkan keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor : KEP-227/MEN/2003 Tanggal 31 Oktober 2003.

Format dari SKKNI digambarkan sebagai berikut:

1. Kode Unit : Kode unit diisi dan ditetapkan dengan mengacu pada format kodefikasi SKN sebagai berikut :

XXX	XX	00	000	00
Standard	Sub sektor	Bidang/group	Nomor Unit	Versi

Sektor : Menunjukkan kelompok penyedia makanan dan minuman yang diberi kode PMM.

Sub sektor : Menunjukkan bidang keahlian jasa boga

Bidang/group : Menunjukkan pengelompokan kompetensi

01 = Kompetensi Dasar

02 = Kompetensi Fungsional

03 = Kompetensi Bisnis

04 = Kompetensi pelatihan dan Penilaian

05 = Kompetensi Bahasa Inggris

- Nomor urut unit : Menunjukkan nomor urut unit kompetensi
- Versi : Menunjukkan versi/edisi pembuatan
2. Judul unit : Mendefinisikan tugas/pekerjaan suatu unit kompetensi yang menggambarkan sebagian atau keseluruhan standard kompetensi.
 3. Uraian unit : Menjelaskan unit yang mendeskripsikan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan dalam mencapai standard kompetensi.
 4. Elemen Kompetensi : Mengidentifikasi tugas-tugas yang harus dikerjakan untuk mencapai kompetensi berupa pernyataan yang menunjukkan komponen-komponen pendukung unit kompetensi.
 5. Kriteria Unjuk Kerja : Menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan kompetensi di setiap elemen, apa yang harus dikerjakan pada waktu menilai dan apakah syarat-syarat dari elemen sudah dipenuhi.
 6. Batasan Variabel : Mengidentifikasi situasi unit, memberikan informasi lebih jauh tentang tingkat otonomi penerapan dan materi yang mungkin digunakan, mengacu pada syarat-syarat yang diterapkan, termasuk peraturan dan produk atau jasa yang dihasilkan.
 7. Panduan Penilaian : Membantu menginterpretasikan dan menilai unit dengan memfokuskan bukti nyata yang perlu dikumpulkan, untuk memperagakan kompetensi sesuai dengan tingkat keterampilan yang digambarkan dalam kriteria unjuk kerja, yang meliputi :

- 7.1. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan seseorang dinyatakan kompeten pada tingkat tertentu.
- 7.2. Ruang lingkup penyajian menyatakan dimana, bagaimana dan dengan metode apa pengujian seharusnya dilakukan.
- 7.3. Aspek penting dari pengujian menjelaskan hal-hal dasar dari pengujian dan kunci utama yang perlu dilihat pada saat pengujian.

8. Kompetensi Kunci : Keterampilan umum yang diperlukan agar kriteria unjuk kerja tercapai pada tingkatan kerja yang dipersyaratkan untuk peran/fungsi pada suatu pekerjaan. Kompetensi kunci meliputi :

- 8.1. Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisis informasi.
- 8.2. Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi
- 8.3. Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas.
- 8.4. Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok.
- 8.5. Menggunakan ide-ide teknik dan matematika.
- 8.6. Memecahkan masalah.
- 8.7. Menggunakan teknologi.

Kompetensi dibagi menjadi tiga tingkatan yaitu:

1. Tingkat 1 harus mampu:
 - 1.1 Melaksanakan proses yang telah

ditentukan.

- 1.2 Menilai mutu berdasarkan kriteria yang telah ditentukan.
2. Tingkat 2 harus mampu :
 - 2.1 Mengelola proses.
 - 2.2 Menentukan kriteria untuk mengevaluasi proses.
3. Tingkat 3 harus mampu:
 - 3.1 Menentukan prinsip-prinsip dan proses.
 - 3.2 Mengevaluasi dan mengubah bentuk proses.
 - 3.3 Menentukan kriteria untuk mengevaluasi proses.

E. KODEFIKASI UNIT KOMPETENSI

(Mengacu Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor : KEP. 69/MEN/V/2004)

1. Kode Huruf

- a. PMM : Penyedia Makanan dan Minuman
- b. BU : Jasa Boga (umum)
- c. JB : Jasa Boga
- d. MI : Masakan Indonesia
- e. UB : Usaha Bisnis Industri Jasa Boga
- f. AP : Administrasi dan Pemasaran Jasa Boga
- g. BI : Berbicara dengan menggunakan Bahasa Inggris

2. Kode Angka (dibelakang kode huruf)

- a. 01 : Kompetensi Umum/Dasar

- b. 02 : Kompetensi Inti
 - c. 03 : Kompetensi Khusus/Spesifik
3. Kode Angka (tiga digit/ untuk nomor unit kompetensi)
- a. 001 s/d 00n : Unit Kompetensi Umum/Dasar
 - b. 001 s/d 00n : Unit Kompetensi Inti
 - c. 001 s/d 00n : Kompetensi Khusus/Spesifik
4. Kode Angka (dua digit/ untuk versi pembuatan SKKNI)
- a. 01 : Versi Satu (dibelakang unit kompetensi)
 - b. 02 : Versi Dua (dibelakang unit kompetensi)
 - c. 0n : Versi Tiga dan seterusnya ke n

F. KELOMPOK KERJA NASIONAL.

RSKKNI Industri Jasa Boga disusun dan dirumuskan oleh kelompok kerja nasional yang merepresentasikan kepada perwakilan pemangku kepentingan pada acara Diskusi dan Pembahasan draf SKKNI bidang Jasa Boga bertempat di LSP Par Benhil Raya dan Hotel Wiyata Depok pada tanggal 4 Februari 2005 dan Pra-Konvensi diadakan pada tanggal 15 November 2005 di Jl. Basoka Raya Blok I 1/10 A serta Konvensi RSKKNI – SDM Pariwisata bidang Jasa Boga di Jakarta, bertempat di Depnakertrans Ruang Tripartit Jl. Jend Gatot Subroto pada tanggal 17 November 2005.

Adapun nama – nama Anggota Tim Penyusun Standarisasi Jasa Boga LSP Pariwisata, terdiri dari :

NO	NAMA	ASOSIASI	JABATAN
1	R.A. Hj. Ning Sudjito, ST.	APJI, APO, Hotel, Restaurant. Catering International Association dan LSP	President APJI Presdir PT Agustina Sakti Group Catering Industry

		Pariwisata	President LSP Par
2	Drs. Tatang Purawijaya, MPH	APJI	FSSFH Expert
3	Heru Soewarno, MA	Wiyata Hospitality Management Centre	Central Expert (member)
4	Mrs. Dilato Tanjung	APJI	Education Expert (member)
5	Mrs. Itje Surmini	APJI	
6	J. Trijono, CFB	Wiyata Hospitality Management Centre	
7	Mochtar	Wiyata Hospitality Management Centre	Bakery & Dessert, Expert (member)
8	Ir. D. Slamet Prihatmodjo, MM	Konsultan Standar Kompetensi & CBT, Analisis Jabatan, Skill Audit	Food & Beverage, Expert (member)
9	Danu Riswanto, S.Kom	APJI, LSP Pariwisata	Culinary Expert (member)
10	Roy David	LSP Pariwisata	

BAB II

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)

A. KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

Sektor : H. Penyediaan Makanan & Minuman.
Sub Sektor : 55. Restoran, Bar dan Jasa Boga (Catering).
Bidang : 26. Industri Jasa Boga.
Sub Bidang : 0. Industri Jasa Boga.
1. Industri Jasa Boga Kecil
2. Industri Jasa Boga Menengah.
3. Industri Jasa Boga Besar

Level KKNI	Area Pekerjaan / Profesi			Kualifikasi tertentu pada Profesi tertentu
	Kualifikasi Berjenjang			
	Industri Kecil Jasa Boga	Industri Menengah Jasa Boga	Industri Besar Jasa Boga	
Sertifikat VII	1. Executive Chef (General Manager)			
Sertifikat VI	1. Assisten Executive Chef (Assisten Manager) 2. F&B Executive (F&B Manager)			Nutrition and Sanitation Consultant
Sertifikat V	1. F&B Outlet Manager/ Campboss 2. Head Waiter 3. Chief Handling			Banquet Manager
Sertifikat IV	1. Chef de Party 2. Chef de Party Pastry 3. First Cook 4. Chief Steward 5. Supervisor Handling 6. Supervisor F&B 7. Chief Bartender			
Sertifikat III	1. Cook 2. Captain Waiter 3. Assisten Chief Steward 4. Captain F&B 5. Captain Baker / Chief Baker 6. Bartender			

Sertifikat II	1. Handling 2. Steward 3. Waiter 4. Baker 5. Pastry Cook 6. Cook Helper	
Sertifikat I	1. Cleaner 2. Commis	

B. PEMAKETAN SKKNI

1. Penjelasan Kodifikasi Pekerjaan

PENJELASAN PENGKODEAN	
1. Kategori	H. Penyediaan Makanan & Minuman
2. Golongan Pokok	55. Restoran, Bar, dan Jasa Boga
3. Golongan	26. Jasa Boga (Catering)
4. Sub Golongan	0. Industri Jasa Boga 1. Industri Jasa Boga Kecil 2. Industri Jasa Boga Menengah 3. Industri Jasa Boga Besar
5. Kelompok/Bidang Pekerjaan	Industri Jasa Boga
6. Sub Kelompok	Industri Jasa Boga Industri Jasa Boga Kecil, Menengah, Besar
7. Bagian pekerjaan	Kualifikasi Berjenjang : Industri Jasa Boga Kecil, Menengah, Besar : 1. Cleaner 2. Commis 3. Handling 4. Steward 5. Waiter 6. Baker 7. Pastry Cook 8. Cook Helper 9. Cook 10. Captain Waiter 11. Assisten Chief Steward 12. Captain F&B 13. Captain Baker / Chief Baker 14. Bartender 15. Chef de Party 16. Chef de Party Pastry

	<ul style="list-style-type: none"> 17. First Cook 18. Chief Steward 19. Supervisor Handling 20. Supervisor F&B 21. Chief Bartender 22. F&B Outlet Manger / Campboss 23. Head Waiter 24. Chief Handling 25. Assisten Executive Chef (Assisten Manager). 26. F&B Executive (F&B Manager) 27. Executive Chef (General Manager) <p>Kualifikasi Tertentu :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Banquet Manager 2. Nutrition and Sanitation Consultant
<p>8. Kualifikasi Kompetensi</p>	<p>Kualifikasi Berjenjang</p> <p>Level I :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Cleaner 2. Commis <p>Level II :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Handling 2. Steward 3. Waiter 4. Baker 5. Pastry Cook 6. Cook Helper <p>Level III :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Cook 2. Captain Waiter 3. Assisten Chief Steward 4. Captain F&B 5. Captain Baker / Chief Baker 6. Bartender <p>Level IV :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Chef de Party 2. Chef de Party Pastry 3. First Cook 4. Chief Steward 5. Supervisor Handling 6. Supervisor F&B 7. Chief Bartender

	<p>Level V :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. F&B Outlet Manager / Campboss. 2. Head Waiter 3. Chief Handling <p>Level VI :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assisten Executive Chef (Assisten Manager) 2. F&B Executive (F&B Manager) <p>Level VII :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Executive Chef (General Manager) <p>Kualifikasi Tertentu.</p> <p>Level V : Banquet Manager Level VI : Nutrition and Sanitation Consultant</p>
9. Versi	01. Penyusunan dan pembakuan hasil Konferensi RSKKNI jasaboga th.2006

2. Kode Pekerjaan

1. Cleaner	:	H	55	26	0	0	1	1	I	01
2. Commis	:	H	55	26	0	0	1	2	I	01
3. Handling	:	H	55	26	0	0	1	1	II	01
4. Steward	:	H	55	26	0	0	1	2	II	01
5. Waiter	:	H	55	26	0	0	1	3	II	01
6. Baker	:	H	55	26	0	0	1	4	II	01
7. Pastry Cook	:	H	55	26	0	0	1	5	II	01
8. Cook Helper	:	H	55	26	0	0	1	6	II	01
9. Cook	:	H	55	26	0	0	1	1	III	01
10. Captain Waiter	:	H	55	26	0	0	1	2	III	01

11. Ass.Chief Steward:	H	55	26	0	0	1	3	III	01
12. Captain F&B :	H	55	26	0	0	1	4	III	01
13. Cap.Baker/Chief Baker :	H	55	26	0	0	1	5	III	01
14. Bartender :	H	55	26	0	0	1	6	III	01
15. Chef de Party :	H	55	26	0	0	1	1	IV	01
16. Chef de Party Pastry :	H	55	26	0	0	1	2	IV	01
17. First Cook :	H	55	26	0	0	1	3	IV	01
18. Chief Steward :	H	55	26	0	0	1	4	IV	01
19. Supervisor Handling :	H	55	26	0	0	1	5	IV	01
20. Supervisor F&B :	H	55	26	0	0	1	6	IV	01
21. Chief Bartender :	H	55	26	0	0	1	7	IV	01
22. F&B Outlet Manager / Campboss :	H	55	26	0	0	1	1	V	01
23. Head Waiter :	H	55	26	0	0	1	2	V	01
24. Chief Handling :	H	55	26	0	0	1	3	V	01
25. Banquet Manager:	H	55	26	0	0	2	1	V	01
26. Ass. Executive Chef :	H	55	26	0	0	1	1	VI	01
27. F&B Executive :	H	55	26	0	0	1	2	VI	01
28. Nutrition and Sanitation Consultant :	H	55	26	0	0	2	1	VI	01
29. Executive Chef :	H	55	26	0	0	1	1	VII	01

3. Paket – Paket SKKNI

Nama Pekerjaan : **Cleaner**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	1	I	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

Level KKNI : Sertifikasi I (Satu)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja.
3	PMM.BU01.007.01.	Memberikan layanan umum.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.JB02.001.01.	Mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya.
2	PMM.JB02.002.01.	Melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja.
3	PMM.UB02.003.01.	Membersihkan dan merawat lokasi.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.

Nama Pekerjaan : **Commis**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	2	I	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

Level KKNI : Sertifikasi I (Satu)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja.
3	PMM.BU01.007.01.	Memberikan layanan umum.

02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.JB02.002.01.	Melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja.
2	PMM.UB02.002.01.	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih.
3	PMM.UB02.027.01.	Mengemas bahan makanan yang disiapkan.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.

Nama Pekerjaan : **Handling**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	1	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNi : Sertifikasi II (Dua)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja.
3	PMM.BU01.006.01.	Melaksanakan P3K.
4	PMM.BU01.007.01.	Memberikan layanan umum.

02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.002.01.	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih.
2	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
3	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
4	PMM.UB02.027.01.	Mengemas bahan makanan yang disiapkan.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.

Nama Pekerjaan : **Steward**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	2	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi II (Dua)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja. Melaksanakan P3K. Memberikan layanan umum.
3	PMM.BU01.006.01.	
4	PMM.BU01.007.01.	
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
2	PMM.UB02.027.01.	Mengemas bahan makanan yang disiapkan.
3	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.

Nama Pekerjaan : **Waiter**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	3	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi II (Dua)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja. Melaksanakan P3K.
3	PMM.BU01.006.01.	

4	PMM.BU01.007.01.	Memberikan layanan umum.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
2	PMM.MI02.005.01.	Menyajikan makanan.
3	PMM.UB02.002.01.	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih.
4	PMM.UB02.016.01.	Menyajikan makanan penutup.
5	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.
6	PMM.UB02.001.01.	Menyajikan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.

Nama Pekerjaan : **Baker**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	4	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi II (Dua)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja.
3	PMM.BU01.006.01.	Melaksanakan P3K.
4	PMM.BU01.007.01.	Memberikan layanan umum.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.028.01	Menerima dan menyimpan persediaan.
2	PMM.MI02.016.01.	Menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung.
3	PMM.UB02.013.01.	Menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan.
4	PMM.UB02.014.01.	Menyiapkan dan membuat kue.

5	PMM.UB02.015.01.	Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi.
6	PMM.MI02.005.01.	Menyajikan makanan.
7	PMM.UB02.027.01.	Mengemas bahan makanan yang disiapkan.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.

Nama Pekerjaan : **Pastry Cook**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	5	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi II (Dua)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja.
3	PMM.BU01.006.01.	Melaksanakan P3K.
4	PMM.BU01.007.01.	Memberikan layanan umum.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
2	PMM.UB02.013.01.	Menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan.
3	PMM.UB02.016.01.	Menyajikan makanan penutup.
4	PMM.MI02.005.01.	Menyajikan makanan.
5	PMM.UB02.015.01.	Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi.
6	PMM.UB02.027.01.	Mengemas bahan makanan yang disiapkan.
7	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.

03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.

Nama Pekerjaan : **Cook Helper**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	6	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNi : Sertifikasi II (Dua)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.003.01.	Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja.
3	PMM.BU01.006.01.	Melaksanakan P3K
4	PMM.BU01.007.01.	Memberikan layanan umum.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.001.01.	Menggunakan metode dasar memasak.
2	PMM.MI02.004.01.	Menyiapkan dan membuat bumbu kare.
3	PMM.MI02.007.01.	Menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya).
4	PMM.MI02.013.01.	Menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia.
5	PMM.MI02.012.01.	Menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng).
6	PMM.MI02.010.01.	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie.
7	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.

Nama Pekerjaan : **Cook**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	1	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

Level KKNI : Sertifikasi III (Tiga)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya
3	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
4	PMM.BU01.005.01.	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
2	PMM.UB02.003.01.	Menyiapkan outlet cepat saji
3	PMM.UB02.007.01.	Mengembangkan menu
4	PMM.UB02.004.01.	Menerapkan proses pada cocktail
5	PMM.UB02.017.01.	Menyiapkan makanan outlet
6	PMM.UB02.019.01.	Mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging.
7	PMM.MI02.011.01.	Menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang.
8	PMM.UB02.029.01.	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan.
9	PMM.UB02.018.01.	Menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut/ seafood.
10	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.
3	PMM.AP03.013.01.	Mengambil kiriman dan menyimpan persediaan.

Nama Pekerjaan : **Captain Waiter**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	2	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

Level KKNI : Sertifikasi III (Tiga)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
3	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
4	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.

02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
2	PMM.UB02.026.01.	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet.
3	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip control.
4	PMM.UB02.010.01.	Merencanakan konsep total.
5	PMM.UB02.003.01.	Mengoperasikan outlet
6	PMM.UB.02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
7	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
8	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.

03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.
3	PMM.AP03.013.01.	Mengambil kiriman dan menyimpan persediaan.

Nama Pekerjaan : **Assisten Chief Steward**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	3	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

Level KKNI : Sertifikasi III (Tiga)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
3	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
4	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
2	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.
3	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
4	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasad boga.
5	PMM.UB02.022.01	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
6	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.
3	PMM.AP03.013.01.	Mengambil kiriman dan menyimpan persediaan.

Nama Pekerjaan : **Captain F&B**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	4	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

Level KKNI : Sertifikasi III (Tiga)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
3	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
4	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
2	PMM.UB02.001.01.	Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
3	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
4	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.
5	PMM.UB02.026.01.	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan / buffet.
6	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
7	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsi-prinsip control Jasaboga.
8	PMM.UB02.010.01.	Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.
3	PMM.AP03.013.01.	Mengambil kiriman dan menyimpan persediaan.

Nama Pekerjaan : **Captain Baker / Chief Baker**

Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum

Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	5	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

Level KKNI : Sertifikasi III (Tiga)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
3	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
4	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.023.01	Mengorganisir operasi layanan makanan.
2	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip control jasaboga.
3	PMM.UB02.010.01.	Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar.
4	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
5	PMM.MI02.016.01.	Menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung.
6	PMM.UB02.013.01.	Menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan.
7	PMM.UB02.014.01.	Menyiapkan dan membuat kue.
8	PMM.UB02.015.01.	Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi.
9	PMM.UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.
3	PMM.AP03.013.01.	Mengambil kiriman dan menyimpan persediaan.

Nama Pekerjaan : **Bartender**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	6	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

Level KKNI : Sertifikasi III (Tiga)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
3	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
4	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia / <i>bar counter</i> .
2	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasad boga.
3	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
4	PMM.UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.
5	PMM.MI02.005.01.	Menyajikan makanan dan minuman
6	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
7	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan khusus.
8	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.009.01.	Melaksanakan prosedur administrasi.
3	PMM.AP03.013.01.	Mengambil kiriman dan menyimpan persediaan.

Nama Pekerjaan : **Chef de Party**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	1	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi IV (Empat)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
2	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
3	PMM.MI02.006.01.	Menyiapkan dan membuat appetizer dan snack.
4	PMM.MI02.009.01.	Menyiapkan dan membuat hidangan daging ayam, seafood dan kare sayuran.
5	PMM.MI02.010.01.	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie.
6	PMM.MI02.011.01.	Menyiapkan, membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang.
7	PMM.UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.
8	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.
9	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasadoga.
10	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasadoga.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telepon
2	PMM.AP03.006.01.	Mengkoordinir kegiatan pemasaran
3	PMM.AP03.013.01.	Menerima dan meyimpan persediaan
4	PMM.AP03.010.01.	Menyiapkan sumber-sumber informasi

5	PMM.AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
6	PMM.AP03.002.01.	Mengatasi suasana konflik.

Nama Pekerjaan : **Chef de Party Pastry**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	2	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi IV (Empat)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.JB01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.013.01.	Menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan.
2	PMM.UB02.015.01.	Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi.
3	PMM.UB02.016.01.	Menyajikan makanan penutup.
4	PMM.UB02.017.01.	Menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet.
5	PMM.UB02.001.01.	Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
6	PMM.UB02.020.01	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.
7	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
8	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasadoga.
9	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasadoga.

03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telepon
2	PMM.AP03.006.01.	Mengkoordinir kegiatan pemasaran.
3	PMM.AP03.013.01.	Menerima dan menyimpan persediaan
4	PMM.AP03.010.01.	Menyiapkan sumber-sumber informasi
5	PMM.AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
6	PMM.AP03.002.01.	Mengatasi suasana konflik.

Nama Pekerjaan : **First Cook**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	3	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi IV (Empat)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM UB02.009.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
2	PMM.MI02.009.01.	Menyiapkan dan membuat hidangan daging ayam, seafood dan kare sayuran.
3	PMM.MI02.013.01.	Menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia.
4	PMM.MI02.014.01.	Menyiapkan dan membuat desert Indonesia.
5	PMM UB02.015.01.	Menyiapkan hidangan daging porsi potongan daging yang terkontrol.
6	PMM UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.
7	PMM UB02.018.01.	Menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut/ seafood.
8	PMM UB02.019.01.	Mengidentifikasi dan menyiapkan

9	PMM.UB02.029.01.	masakan daging. Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan.
10	PMM.UB02.017.01.	Menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet.
11	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga.
12	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telepon
2	PMM.AP03.006.01.	Berkomunikasi di telpon.
3	PMM.AP03.013.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
4	PMM.AP03.010.01.	Menyiapkan sumber-sumber informasi.
5	PMM.AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
6	PMM.AP03.002.01.	Mengatasi suasana konflik.

Nama Pekerjaan : **Chief Steward**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	4	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi IV (Empat)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga.
2	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
3	PMM.UB02.008.01.	Memilih sistem jasaboga.

4	PMM.UB02.007.01.	Mengembangkan menu untuk memenuhi budaya dan diet khusus.
5	PMM.UB02.001.01.	Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
6	PMM.UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.
7	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
8	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga.
9	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telepon
2	PMM.AP03.006.01.	Mengkoordinir kegiatan pemasaran.
3	PMM.AP03.013.01.	Menerima dan menyimpan persediaan
4	PMM.AP03.010.01.	Menyiapkan sumber-sumber informasi.
5	PMM.AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
6	PMM.AP03.002.01.	Mengatasi suasana konflik.

Nama Pekerjaan : **Supervisor Handling**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	5	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi IV (Empat)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.

02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.002.01.	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih.
2	PMM.UB02.028.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
3	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
4	PMM.UB02.001.01.	Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
5	PMM.UB02.017.01.	Menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet.
6	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.
7	PMM.UB02.009.01.	Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial.
8	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga
9	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga.
10	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
3	PMM.AP03.013.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
4	PMM.AP03.010.01.	Menyiapkan sumber-sumber informasi.
5	PMM.AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
6	PMM.AP03.002.01.	Mengatasi suasana konflik.

Nama Pekerjaan : **Supervisor F&B**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	6	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi IV (Empat)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda

3	PMM.BU01.004.01.	latar belakang dan adat budaya.
4	PMM.BU01.008.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
		Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga.
2	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
3	PMM.UB02.001.01.	Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
4	PMM.UB02.006.01.	Menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik.
5	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.
6	PMM.UB02.026.01.	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet.
7	PMM.UB02.027.01.	Mengemas bahan makanan yang disiapkan.
8	PMM.UB02.009.01.	Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial.
9	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga.
10	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
3	PMM.AP03.013.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
4	PMM.AP03.010.01.	Menyiapkan sumber-sumber informasi.
5	PMM.AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
6	PMM.AP03.002.01.	Mengatasi suasana konflik.

Nama Pekerjaan : **Chief Bartender**
 Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
 Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	7	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi IV (Empat)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga.
2	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
3	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
4	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
5	PMM.UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.
6	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan khusus.
7	PMM.UB02.009.01.	Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial.
8	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga.
9	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga.
10	PMM.MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.008.01.	Berkomunikasi di telpon.
2	PMM.AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
3	PMM.AP03.013.01.	Menerima dan menyimpan persediaan.
4	PMM.AP03.010.01.	Menyiapkan sumber-sumber informasi.
5	PMM.AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
6	PMM.AP03.002.01.	Mengatasi suasana konflik.

Nama Pekerjaan : **F&B Outlet Manager / Campboss**

Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum

Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	1	V	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

Level KKNI : Sertifikasi V (Lima)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM UB02.001.01.	Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
2	PMM UB02.003.01.	Mengoperasikan outlet makanan cepat saji.
3	PMM UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.
4	PMM UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga.
5	PMM UB02.006.01.	Menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik.
6	PMM UB02.008.01.	Memilih sistem jasaboga.
7	PMM UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
8	PMM UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
9	PMM MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
2	PMM AP03.001.01.	Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan
3	PMM AP03.011.01.	Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis
4	PMM AP03.014.01.	Mengontrol dan memesan persediaan
5	PMM AP02.005.01.	Merencanakan dan melaksanakan

6	PMM. BI03.002.01.	aktivitas penjualan. Melakukan percakapan singkat telpon menggunakan bahasa Inggris.
---	-------------------	---

Nama Pekerjaan : **Head Waiter**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	2	V	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

Level KKNI : Sertifikasi V (Lima)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
2	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
3	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga.
4	PMM.UB02.020.01.	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.
5	PMM.UB02.023.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
6	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.
7	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
8	PMM.UB02.010.01.	Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar.
9	PMM.UB02.008.01.	Memilih sistem jasaboga.

03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
2	PMM.AP03.001.01.	Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan
3	PMM.AP03.011.01.	Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis
4	PMM.AP03.015.01.	Mengontrol dan memesan persediaan
5	PMM.AP03.005.01.	Merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan.
6	PMM. BI03.002.01.	Melakukan percakapan singkat telpon menggunakan bahasa Inggris.

Nama Pekerjaan : **Chief Handling**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	3	V	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

Level KKNI : Sertifikasi V (Lima)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
2	PMM.UB02.005.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga.
3	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
4	PMM.UB02.022.01.	Menerapkan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
5	PMM.MI02.006.01.	Menyiapkan dan membuat appetizer dan snack.
6	PMM.UB02.004.01.	Menerapkan proses produksi cook chill.

7	PMM.UB02.012.01.	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
8	PMM.UB02.002.01.	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih.
9	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisasikan operasional masakan dalam jumlah besar.
10	PMM.UB02.008.01.	Memilih sistem jasaboga.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
2	PMM.AP03.001.01.	Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan
3	PMM.AP03.011.01.	Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis
4	PMM.AP03.015.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
5	PMM.AP03.005.01.	Merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan.
6	PMM. BI03.002.01.	Melakukan percakapan singkat telpon menggunakan bahasa Inggris.

Nama Pekerjaan : **Banquet Manager**
Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum
Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	2	1	V	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

Level KKNI : Sertifikasi V (Lima)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.

02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.021
2	PMM.MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
3	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
4	PMM.UB02.010.01.	Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar.
5	PMM.UB02.012.01.	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
6	PMM.UB02.026.01.	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet.
7	PMM.UB02.006.01.	Menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik.
8	PMM.UB02.007.01.	Mengembangkan menu untuk budaya dan diet khusus.
9	PMM.UB02.008.01.	Memilih sistem jasaboga.
10	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
2	PMM.AP03.001.01.	Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan
3	PMM.AP03.011.01.	Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis
4	PMM.AP03.015.01.	Mengontrol dan memesan persediaan.
5	PMM.AP03.005.01.	Merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan.
6	PMM. BI03.002.01.	Melakukan percakapan singkat telpon menggunakan bahasa Inggris.

Nama Pekerjaan : **Assisten Executive Chef (Assisten Manager)**

Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum

Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	1	VI	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi VI (Enam)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
2	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
3	PMM.MI02.017.01.	Merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia.
4	PMM.UB02.010.01.	Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar.
5	PMM.UB02.012.01.	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
6	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasa boga.
7	PMM.UB02.022.01.	Merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
8	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
9	PMM.UB02.026.01.	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet.
10	PMM.UB02.008.01	Memilih sistem jasaboga.

03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.001.01.	Mempromosikan produk ke pelanggan
2	PMM.AP03.006.01.	Mengkordinir kegiatan pemasaran
3	PMM.AP03.011.01.	Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis
4	PMM.BI03.002.01.	Melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris.
5	PMM. BI03.001.01.	Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris.

Nama Pekerjaan : **F&B Executive (F&B Manager)**

Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum

Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	2	VI	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNI : Sertifikasi VI (Enam)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
2	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
3	PMM.UB02.017.01.	Merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia.
4	PMM.UB02.006.01.	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga.
5	PMM.UB02.021.01.	Menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik.

6	PMM.UB02.023.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
7	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisir operasi layanan makanan.
8	PMM.UB02.010.01.	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.004.01.	Mengorganisir acara.
2	PMM.AP03.006.01.	Mengordinir kegiatan pemasaran.
3	PMM.AP03.011.01.	Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis.
4	PMM.AP03.012.01.	Merencanakan dan mengadakan rapat.
5	PMM.BI03.002.01.	Melakukan percakapan singkat telpon menggunakan bahasa Inggris.
6	PMM. BI03.001.01.	Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris.

Nama Pekerjaan : **Nutrition and Sanitation Consultant**

Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum

Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	2	1	VI	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

Level KKNi : Sertifikasi VI (Enam)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
2	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
3	PMM.MI02.017.01.	Merencanakan jenjang kepangkatan

4	PMM.UB02.010.01.	dalam pengolahan masakan Indonesia. Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar.
5	PMM.UB02.011.01.	Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga.
6	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.
7	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.
8	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga.
9	PMM.UB02.008.01.	Memilih sistim jasaboga.
10	PMM.UB02.022.01.	Merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.003.01.	Membuat presentasi
2	PMM.AP03.005.01.	Merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan
3	PMM.AP03.007.01.	Membangun dan merintis usaha hubungan bisnis
4	PMM.AP03.015.01.	Merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur
5	PMM. BI03.003.01.	Menangani keluhan menggunakan bahasa Inggris.
6	PMM. BI03.001.01.	Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris.

Nama Pekerjaan : **Executive Chef (General Manager)**

Area Pekerjaan : Industri Jasa Boga Umum

Kode Pekerjaan :

H	55	26	0	0	1	1	VII	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

Level KKNI : Sertifikasi VII (Tujuh)

01. Kelompok Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.BU01.001.01.	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
2	PMM.BU01.002.01.	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang dan adat budaya.
3	PMM.BU01.004.01.	Mengembangkan berbagai pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
4	PMM.BU01.008.01.	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.
02. Kelompok Kompetensi Inti		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.MI02.001.01.	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
2	PMM.MI02.002.01.	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.
3	PMM.MI02.017.01.	Merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia.
4	PMM.UB02.007.01.	Mengembangkan menu untuk memenuhi budaya dan diet khusus.
5	PMM.UB02.008.01.	Memilih sistem jasaboga.
6	PMM.UB02.022.01.	Merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu.
7	PMM.UB02.024.01.	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar
8	PMM.UB02.025.01.	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga.
9	PMM.UB02.010.01.	Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar.
10	PMM.UB02.012.01.	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
11	PMM.UB02.021.01.	Membina dan menjaga kendali mutu.

03. Kelompok Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PMM.AP03.003.01.	Membuat presentasi
2	PMM.AP03.016.01.	Menangani proyek
3	PMM.AP03.012.01.	Merencanakan dan mengadakan rapat
4	PMM.AP03.007.01.	Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis
5	PMM. BI03.004.01.	Mencairkan suasana dan mengembangkan hubungan baik menggunakan bahasa Inggris.

**DAFTAR UNIT KOMPETENSI
SUB SEKTOR USAHA INDUSTRI JASA BOGA**

01. KELOMPOK KOMPETENSI UMUM

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
JASA BOGA UMUM (BU)		
1	PMM.BU01.001.01	Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan
2	PMM.BU01.002.01	Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya
3	PMM.BU01.003.01	Mematuhi prosedur keselamatan dan kesehatan kerja
4	PMM.BU01.004.01	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan
5	PMM.BU01.005.01	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang makanan dan minuman
6	PMM.BU01.006.01	Melaksanakan P3K
7	PMM.BU01.007.01	Memberikan layanan umum
8	PMM.BU01.008.01	Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman

02. KELOMPOK KOMPETENSI INTI

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
JASA BOGA UMUM (BU)		
1	PMM.JB02.001.01	Mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya
2	PMM.JB02.002.01	Melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan ditempat kerja
3	PMM.JB03.003.01	Membersihkan dan merawat lokasi

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
MASAKAN INDONESIA (MI)		
1	PMM.MI02.001.01	Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.
2	PMM.MI02.002.01	Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia
3	PMM.MI02.003.01	Menggunakan metode dasar memasak
4	PMM.MI02.004.01	Menyiapkan dan membuat bumbu kare
5	PMM.MI02.005.01	Menyajikan makanan dan minuman
6	PMM.MI02.006.01	Menyiapkan dan membuat appetizer & snack
7	PMM.MI02.007.01	Menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya)
8	PMM.MI02.008.01	Menyiapkan dan membuat kaldu & soup (soto)
9	PMM.MI02.009.01	Menyiapkan dan membuat hidangan daging ayam, seafood & kare sayuran
10	PMM.MI02.010.01	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi & mie
11	PMM.MI02.011.01	Menyiapkan, membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang
12	PMM.MI02.012.01	Menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping dan bawang goreng)
13	PMM.MI02.013.01	Menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia
14	PMM.MI02.014.01	Menyiapkan dan membuat dessert Indonesia
15	PMM.MI02.015.01	Menyiapkan hidangan daging dengan porsi potongan daging yang terkontrol
16	PMM.MI02.016.01	Menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung
17	PMM.MI02.017.01	Merencanakan jenjang kepangkatan dalam Pengolahan masakan Indonesia

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
USAHA BISNIS INDUSTRI JASA BOGA (UB)		
1	PMM.UB02.001.01	Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya
2	PMM.UB02.002.01	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih
3	PMM.UB02.003.01	Mengoperasikan outlet makanan cepat saji
4	PMM.UB02.004.01	Menerapkan proses produksi cook chill
5	PMM.UB02.005.01	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga
6	PMM.UB02.006.01	Menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik
7	PMM.UB02.007.01	Mengembangkan menu untuk memenuhi budaya dan diet khusus
8	PMM.UB02.008.01	Memilih sistem jasaboga
9	PMM.UB02.009.01	Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial
10	PMM.UB02.010.01	Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar
11	PMM.UB02.011.01	Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga
12	PMM.UB02.012.01	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar
13	PMM.UB02.013.01	Menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan
14	PMM.UB02.014.01	Menyiapkan dan membuat kue
15	PMM.UB02.015.01	Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi
16	PMM.UB02.016.01	Menyajikan makanan penutup
17	PMM.UB02.017.01	Menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet

18	PMM.UB02.018.01	Menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut / seafood
19	PMM.UB02.019.01	Mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging
20	PMM.UB02.020.01	Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus
21	PMM.UB02.021.01	Membina dan menjaga kendali mutu
22	PMM.UB02.022.01	Merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu
23	PMM.UB02.023.01	Mengorganisir operasi layanan makanan
24	PMM.UB02.024.01	Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar
25	PMM.UB02.025.01	Memonitor pemasukan dan biaya jasaboga
26	PMM.UB02.026.01	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan / buffet
27	PMM.UB02.027.01	Kemasan bahan makanan yang disiapkan
28	PMM.UB02.028.01	Menerima dan menyimpan persediaan
29	PMM.UB02.029.01	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan

03. KELOMPOK KOMPETENSI KHUSUS

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
ADMINISTRASI DAN PEMASARAN JASABOGA (AP)		
1	PMM.AP03.001.01	Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan
2	PMM.AP03.002.01	Mengatasi suasana konflik
3	PMM.AP03.003.01	Membuat presentasi
4	PMM.AP03.004.01	Mengorganisir acara

5	PMM.AP03.005.01	Merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan
6	PMM.AP03.006.01	Mengkoordinir kegiatan pemasaran
7	PMM.AP03.007.01	Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis
8	PMM.AP03.008.01	Berkomunikasi di telpon
9	PMM.AP03.009.01	Melaksanakan prosedur administrasi
10	PMM.AP03.010.01	Menyiapkan sumber-sumber informasi
11	PMM.AP03.011.01	Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis
12	PMM.AP03.012.01	Merencanakan dan mengadakan rapat
13	PMM.AP03.013.01	Menerima dan menyimpan persediaan
14	PMM.AP03.014.01	Mengontrol dan memesan persediaan
15	PMM.AP03.015.01	Merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur
16	PMM.AP03.016.01	Menangani proyek

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
BERBICARA MENGGUNAKAN BAHASA INGGRIS (BI)		
1	PMM.BI03.001.01	Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa menggunakan bahasa Inggris.
2	PMM.BI03.002.01	Melakukan percakapan singkat trelpon menggunakan bahasa Inggris.
3	PMM.BI03.003.01	Menangani keluhan menggunakan bahasa Inggris.
4	PMM.BI03.004.01	Mencairkan suasana dan mengembangkan hubungan baik menggunakan bahasa Inggris.

BAB III

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

KODE UNIT : **PMM.BU01.001.01**
JUDUL UNIT : **Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan. pada usaha jasadoga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Berkomunikasi di tempat kerja	<p>1.1 Komunikasi dengan tamu dan rekan dilakukan secara sopan, terbuka, ramah serta professional.</p> <p>1.2 Bahasa nada dan bahasa tubuh diperlukan secara cermat dan tepat.</p> <p>1.3 Kepekaan atas perbedaan sosial dan budaya dihayati dan diterapkan.</p> <p>1.4 komunikasi aktif dua arah didengar dan dipahami.</p> <p>1.5 Kemungkinan dan terjadinya konflik ditengarai dan solusi yang bisa diperoleh dari teman sekerja diperlukan sesuai komunikasi ditempat kerja.</p>
2. Menyediakan bantuan ke pelanggan internal dan external	<p>2.1 Harapan dan keperluan pelanggan termasuk kepentingan khusus, diperhatikan dan disediakan dengan produk layanan yang tepat.</p> <p>2.2 Komunikasi dengan pelanggan dilayani dengan ramah dan sopan.</p> <p>2.3 Semua alasan keperluan dan permintaan pelanggan disesuaikan dengan tenggang waktu perusahaan.</p> <p>2.4 Keluhan tamu segera dipahami dan diambil</p>

	tindakan untuk mengatasi masalahnya.
	2.5 Keluhan tamu ditangani.
3. Menjaga standar penampilan diri	<p>3.1 Standar penampilan diri yang utama dilaksanakan sesuai dengan :Lokasi tempat kerja, Kisi-kisi kesehatan dan keamanan kerja.</p> <p>3.2 Dampak dari aneka ragam pelanggan diantisipasi sesuai standar penampilan diri.</p> <p>3.3 Penampilan khusus untuk fungsi pekerjaan tertentu dilakukan sesuai standar.</p>
4. Bekerja dalam satu team	<p>4.1 Perbedaan budaya dalam team dipahami, kepercayaan dan hormat harus ditunjukkan sebagai anggota team yang untuk saling mendukung dalam kegiatan sehari-hari.</p> <p>4.2 Target hasil kerja team dan pembagian tugas yang jelas serta kelengkapannya diprioritaskan.</p> <p>4.3 Bantuan dari anggota team lain dipertimbangkan.</p> <p>4.4 Masukan dan informasi dari anggota team dihargai.</p> <p>4.5 Hasil kerjasama dievaluasi dan dilaporkan kepada pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk berkomunikasi di tempat kerja, menyediakan bantuan ke pelanggan internal dan external, menjaga standart penampilan diri, bekerja dalam satu team yang digunakan untuk: bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.

2. Perlengkapan untuk bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Buku Ilmu Komunikasi.

3. Tugas pekerjaan untuk bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan, meliputi :

- 3.1. Berkomunikasi di tempat kerja
- 3.2. Menyediakan bantuan ke pelanggan internal dan external
- 3.3. Menjaga standart penampilan diri
- 3.4. Bekerja dalam satu team

4. Peraturan untuk melaksanakan bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: berkomunikasi di tempat kerja, menyediakan bantuan ke pelanggan internal dan external, menjaga standart penampilan diri, bekerja dalam satu tim .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di

ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 3.1. Organisasi tentang industri jasa boga.
- 3.2. Kepentingan khusus pelanggan.
- 3.3. Kepentingan dan harapan pelanggan.
- 3.4. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Mengkordinasikan kerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
- 4.2. Berkomunikasi yang efektif dan efisien, antara lain : mendengarkan, bertanya, dan menggunakan bahasa tubuh.
- 4.3. Berkomunikasi menggunakan bahasa Indonesia, bahasa daerah ataupun bahasa asing.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan ; sbb:

- 5.1. tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani masalah.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kepada rekan dan pelanggan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BU01.002.01**
JUDUL UNIT : **Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya pada usaha jasaboga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Berkomunikasi dengan pelanggan dan rekan yang berbeda latar belakang sosial	1.1 Pelanggan dan rekan dari semua lapisan masyarakat dan budaya diperhatikan dan dilayani. 1.2 Pertimbangan perbedaan budaya menjadi bahan pertimbangan dan dikomunikasikan secara lisan ataupun tertulis. 1.3 Penggunaan bahasa tubuh dikomunikasikan untuk membantu hambatan bahasa nada. 1.4 Bantuan teman, buku-buku panduan atau LSM diidentifikasi sesuai kebutuhan.
2. Menangani kesalah-pahaman <i>cross - culture</i>	2.1 Issue-issue yang mungkin menimbulkan konflik atau kesalah-pahaman di tempat kerja harus diidentifikasi. 2.2 Kesulitan terfokus kepada orang yang tepat dan bantuan dicari dari <i>team leader</i> . 2.3 Kesulitan atau kesalah-pahaman, dan perbedaan kultur dipertimbangkan. 2.4 Usaha pemecahkan masalah, kesalah-pahaman, dipertimbangkan sesuai kulturalnya.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1. Hasil pelaksanaan kegiatan kerjasama dicatat dan dievaluasi. 3.2. Hasil evaluasi kegiatan kerjasama dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk berkomunikasi dengan pelanggan dan rekan yang berbeda latar belakang sosial, menangani kesalah-pahaman *cross - culture* yang digunakan dalam bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya.

2. Perlengkapan untuk bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya , mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Buku Sejarah Adat Istiadat dan Budaya orang asing (eropa,timur tengah, asia pasifik, dll)
- 2.6. Buku manajemen pelanggan.

3. Tugas untuk bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya, meliputi :

- 3.1. Berkomunikasi Dengan Pelanggan.
- 3.2. Berkomunikasi dengan Rekan Yang Berbeda Latar Belakang Sosial
- 3.3. Menangani Kesalah-pahaman *Cross - Culture*

4. Peraturan untuk melaksanakan bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.001.01, Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
- 1.2. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam Bekerjasama dengan orang yang berbeda latar belakang sosial dan adat budaya.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb :

- 3.1. Prinsip organisasi.
- 3.2. Strata dan jenis Pelanggan industri jasa boga.
- 3.3. Kepentingan pelanggan.
- 3.4. Prinsip dasar komunikasi dan prinsip kerjasama.
- 3.5. Komunikasi yang efektif dan efisien.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Berkomunikasi di tempat kerja.
- 4.2. Berkerjasama dengan pelanggan tetap
- 4.3. Berkerjasama dengan pelanggan tidak tetap/ pelanggan asing.
- 4.4. Melakukan kerjasama dalam satu tim yang efektif dan efisien.
- 4.5. Kultur dan latar belakang budaya individu pelanggan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani masalah.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kepada rekan dan pelanggan.
- 5.4. Kemampuan memahami kultur, latar belakang budaya individu pelanggan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BU01.003.01**
JUDUL UNIT : **Mematuhi Prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mematuhi prosedur keselamatan dan kesehatan kerja. pada usaha jasaboga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengikuti prosedur di tempat kerja untuk masalah kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1 Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan diikuti dengan benar menurut kebijakan perusahaan dan syarat K3. 1.2 Resiko akibat kesalahan prosedur K3, diidentifikasi dan dicatat. 1.3 Setiap tingkah laku yang mencurigakan dilaporkan kepada petugas / pimpinan.
2. Mengenali dan menangani situasi darurat	2.1 Situasi darurat (ancaman bom, perampokan, penodongan, banjir, kebakaran, gempa bumi, keracunan, dll) dikenali dan tindakan lanjut sesuai standar dan prosedur penanganan situasi darurat. 2.2 Bantuan darurat diusahakan dari rekan sekerja atau otoritas yang membidangi situasi darurat. 2.3 Detail situasi darurat diinformasikan dengan cepat menurut peraturan perusahaan. 2.4 Situasi darurat yang terjadi ditangani sesuai prosedur K3 dan P3K.
3. Mempertahankan standar kesigapan seseorang	3.1 Kesigapan seseorang di lingkungan kerja dalam K3 diidentifikasi sesuai prosedur dan standar kesigapan. 3.2 Penampilan diri yang sehat, rapi, bersih dan menarik dilakukan.

	3.3 Pakaian kerja sesuai bidang tugasnya dikenakan menurut peraturan perusahaan.
4. Menyampaikan usulan dan laporan perbaikan kesehatan, keselamatan dan keamanan	4.1 Usulan yang terkait dengan K3 diperhatikan dan dicatat pada buku laporan K3 perusahaan. 4.2 Hasil pelaksanaan K3 perusahaan dievaluasi dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan / pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk berkomunikasi dengan pelanggan dan rekan yang berbeda latar belakang sosial, menangani kesalah-pahaman *cross – culture* dan menyampaikan usulan serta laporan yang digunakan dalam mematuhi prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

2. Perlengkapan untuk mematuhi prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Standar prosedur K3 perusahaan
- 2.4. Alat tulis Kantor
- 2.5. Alat-alat dan bahan K3
- 2.6. Alat dan bahan P3K
- 2.7. Pakaian kerja sesuai tugas.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.9. Buku – buku K3 perusahaan.

3. Tugas untuk mematuhi prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja, meliputi :

- 3.1. Mengikuti prosedur K3 ditempat kerja
- 3.2. Mengenali situasi darurat
- 3.3. Menangani situasi darurat
- 3.4. Mempertahankan standar kesiapan seseorang.
- 3.5. Menyampaikan usulan dan perbaikan pelaksanaan K3 diperusahaan

4. Peraturan untuk melaksanakan mematuhi prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja
- 4.2. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

- 4.3. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaduga dan restoran.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang K3

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.006.01, Melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja.
- 1.2. PMM.JB01.008.01, Melaksanakan P3K.
- 1.3. PMM.MI01.009.01, Membersihkan dan merawat lokasi.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam: mematuhi prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja pada industri jasa boga.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. Prinsip dan prosedur dasar K3 diperusahaan jasa boga.
- 3.2. Situasi darurat.
- 3.3. Standar kesigapan individu karyawan jasa boga.
- 3.4. Komunikasi yang efektif dan efisien dalam rangka K3.
- 3.5. P3K
- 3.6. Tata cara laporan K3 perusahaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menjaga / menindaklanjuti K3 perusahaan.
- 4.2. Menangani situasi darurat (kecelakaan dan kebakaran).
- 4.3. Menjaga kesiapan dan kesigapan individu dalam K3.

4.4. Melakukan P3K.

4.5. Membuat laporan hasil pelaksanaan kegiatan K3 perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang K3.

5.2. Kemauan untuk menolong dalam situasi darurat.

5.3. Menerima atau mematuhi K3.

5.4. Menerima prosedur K3 dan membantu kegiatan P3K.

5.5. Perhatian dan menyatakan P3K di perusahaan dalam keadaan siap dilaksanakan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BU01.004.01**
- JUDUL UNIT** : **Mengembangkan dan Memperbaharui Pengetahuan Bidang Pelayanan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan pada perusahaan jasaboga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan dan melaksanakan pendekatan untuk meningkatkan kualitas layanan konsumen	1.1 Riset formal/ Informasi kebutuhan pengharapan dan tingkat kepuasan konsumen diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Perubahan dalam lingkungan internal dan eksternal dipertimbangkan sesuai perencanaan mutu layanan. 1.3 Kesempatan untuk kolega berpartisipasi dalam proses perencanaan layanan konsumen diinformasikan kepada pengguna. 1.4 Pendekatan kepada kolega dan pelanggan dikembangkan dan dikomunikasikan.
2. Memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen	2.1 Standar pelayanan konsumen ditempat kerja dimonitor sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan. 2.2 Umpan balik dan pelatihan karyawan digunakan untuk membantu kolega menangani masalah layanan konsumen. 2.3 Kepastian mutu layanan diidentifikasi dan dilakukan sesuai kebutuhan pelanggan. 2.4 Ketepatan waktu melayani pelanggan dikomunikasikan dan dilakukan sesuai standar perusahaan.

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.</p>	<p>3.1. Hasil pelaksanaan kegiatan pelayanan konsumen dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.</p> <p>3.2. Hasil evaluasi kegiatan pelayanan konsumen dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengembangkan dan melaksanakan pendekatan untuk meningkatkan kualitas layanan konsumen, memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen pada perusahaan jasa boga / catering.

2. Perlengkapan untuk mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Buku manajemen pelanggan.
- 2.6. Daftar menu dan harga makanan dan minuman.

3. Tugas untuk mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan, meliputi :

- 3.1. Mengembangkan dan meningkatkan kualitas pelayanan.
- 3.2. Melaksanakan pendekatan kualitas pelayanan.
- 3.3. Memonitor pelayanan konsumen
- 3.4. Menyesuaikan pelayanan konsumen.

4. Peraturan mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang Pelayanan dan kepuasan konsumen.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.JB01.001.01, Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan. pada industri jasa boga.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. Prinsip-prinsip manajemen jaminan mutu jasa boga.
- 3.2. Industri jasa boga dan pasar jasa boga.
- 3.3. Persaingan usaha jasa boga.
- 3.4. Harapan dan kepuasan konsumen.
- 3.5. Standar layanan konsumen/pelayanan minimum.
- 3.6. Produk – produk jasa boga sesuai perkembangan teknologi.
- 3.7. Monitoring dan evaluasi kualitas layanan konsumen.
- 3.8. Laporan pelayanan konsumen.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menjaga dan meningkatkan/ mejamin kepuasan konsumen.
- 4.2. Meningkatkan jumlah produk dan mutu jasa boga.
- 4.3. Mempersiapkan produk jasa boga sesuai permintaan konsumen.
- 4.4. Mengerjakan pelayanan sesuai standar pelayanan minimum.
- 4.5. Menunjukkan pelayanan yang memuaskan.
- 4.6. Memprakarsai pengembangan pelayanan yang memuaskan.
- 4.5. Membuat laporan hasil pelaksanaan pengembangan pelayanan di

Perusahaan jasa boga.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang pelayanan yang efisien dan benar.
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan pelayanan yang cepat dan tepat.
- 5.3. Kemauan untuk menerima dan mematuhi standar pelayanan.
- 5.4. Memahami prinsip standar pelayanan minimum perusahaan.
- 5.5. Menampilkan pelayanan yang memuaskan kepada semua konsumen / pelanggan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BU01.005.01**
- JUDUL UNIT** : **Mengembangkan dan Memperbaharui Pengetahuan Tentang Makanan dan Minuman.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman pada perusahaan jasaboga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan identifikasi informasi tentang buku makanan dan minuman	1.1 Informasi seseorang untuk mendukung pengembangan produk makanan dan minuman diidentifikasi sesuai perencanaan pengembangan pengetahuan. 1.2 Sumber informasi mengenai makanan dan minuman dipahami dengan cermat dan diakses. 1.3 Jenis dan metode digunakan untuk memperbaharui pengetahuan.
2. Mengembangkan pengetahuan dan pembaharuan tentang makanan, minuman dan Pelanggan	2.1 Bantuan kepada pelanggan dalam memilih makanan dan minuman, disediakan sesuai kebutuhan. 2.2 Saran pelanggan dalam mengkombinasikan makanan dan minuman ditanggapi, dipilih dan diikuti atau ditindaklanjuti. 2.3 Pertanyaan pelanggan tentang menu dan daftar minuman secara sopan dan dijawab dengan benar dan dilayani dengan cepat dan tepat.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.	3.1. Hasil pelaksanaan kegiatan pengembangan pengetahuan tentang makanan dan minuman di evaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.

	3.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengembangan dan pembaharuan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk melakukan identifikasi informasi tentang buku makanan dan minuman dan mengidentifikasi pengembangan pengetahuan dan pembaharuan makanan dan minuman dengan pelanggan untuk mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Buku manajemen pelanggan.
- 2.6. Daftar menu dan harga makanan dan minuman.
- 2.7. Buku-buku tentang makanan dan minuman.
- 2.8. Produk dan supplier makanan dan minuman.
- 2.9. Media umum (masa dan elektronik serta internet).

3. Tugas untuk mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi informasi pelanggan tentang buku makanan dan minuman.
- 3.2. Melaksanakan identifikasi pengembangan dan pembaharuan pengetahuan.
- 3.3. Mengakomodasikan dan memilih saran-saran pelanggan.
- 3.4. Menyesuaikan pelayanan konsumen.
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengembangan dan pembaharuan pengetahuan tentang makanan dan minuman.

4. Peraturan mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jwaboga dan restoran.

- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang Pengembangan pengetahuan Makanan dan minuman.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.MI01.004.01, Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.
- 1.3. PMM.JB01.011.01, Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. Jenis dan kualitas makanan dan minuman.
- 3.2. Pengembangan industri jasa boga/catering.
- 3.3. Media masa tentang makanan dan minuman sebagai sumber Informasi.
- 3.4. Teori pengembangan dan pembaharuan pengetahuan tentang makanan dan minuman.
- 3.5. Standar mutu makanan dan minuman..
- 3.6. Produk – produk jasa boga sesuai perkembangan teknologi.
- 3.7. Evaluasi informasi tentang makanan dan minuman.
- 3.8. Laporan hasil kegiatan pengembangan dan pembaharuan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Melakukan identifikasi informasi pelanggan tentang makanan dan Minuman.
- 4.2. Melakukan identifikasi informasi media umum tentang makanan dan minuman.
- 4.3. Memilih saran dan melakukan pengembangan dan pembaharuan.
- 4.4. Mengerjakan pelayanan sesuai standar pelayanan minimum.
- 4.5. Menunjukkan pelayanan yang memuaskan.
- 4.6. Memprakarsai pengembangan dan pembaharuan tentang makanan dan minuman.
- 4.7. Membuat laporan hasil pelaksanaan pengembangan dan Pembaharuan di perusahaan jasa boga/catering.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang pengembangan dan pembaharuan.
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan profesionalisme individu.
- 5.3. Kemauan untuk menerima dan mematuhi standar pelayanan.
- 5.4. Memahami saran dan informasi yang membangun perusahaan jasa boga/catering.
- 5.5. Menampilkan pelayanan purna kepada konsumen/pelanggan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.BU01.006.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan P3K**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan P3K pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi luka dan menangani situasi darurat untuk P3K	1.1 Luka korban dan situasi darurat segera diidentifikasi dan dipahami. 1.2 Luka korban dan situasi darurat ditindaklanjuti sesuai standar dan prosedur P3K dan di bawa ke dokter/rumah sakit terdekat 1.3 Bantuan alternatif dari dokter unit gawat darurat / rekan maupun pelanggan ditanggapi dan diikuti sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.
2. Melakukan pertolongan pertama yang tepat	2.1 Kondisi fisik dan mental korban segera dipahami betul. 2.2 Ketenangan korban diupayakan dan disediakan/ dilakukan P3K sebelum menghubungi paramedis atau dokter/ rumah sakit terdekat. 2.3 Korban di baringkan di tempat tidur sesuai standar P3K, sebelum di bawa kerumah sakit terdekat.
3. Memantau situasi darurat kondisi korban.	3.1 Dukungan layanan yang tepat terhadap situasi darurat korban selalu diperhatikan. 3.2 Informasi mengenai kondisi fisik korban (napas, detak jantung, pendarahan dalam/luar) secara tepat dan jelas disampaikan kepada petugas medik/dokter jaga unit layanan gawat darurat.

<p>4. Mencatat dan Membuat Laporan Sebuah Kecelakaan</p>	<p>4.1 Situasi darurat dicatat menurut prosedur dan standar P3K.</p> <p>4.2 Hasil pelaksanaan P3K korban diLaporkan kepada manajemen/pimpinan dan petugas medik setempat dengan benar.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi dan menangani situasi darurat, menangani P3K sesuai standar P3K, memantau situasi darurat korban, mencatat kondisi fisik korban dan melaporkan kecelakaan untuk melaksanakan P3K pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan P3K pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga/catering.
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat komunikasi (telpon, handphone)
- 2.5. Buku panduan P3K.
- 2.6. Peralatan P3K.
- 2.7. Kotak berisi obat-obatan P3K.

3. Tugas untuk melaksanakan P3K pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi luka dan menangani situasi darurat untuk P3K.
- 3.2. Melaksanaka pertolongan pertama pada korban.
- 3.3. Memantau kondisi fisik pada situasi darurat korban.
- 3.4. Mencatat dan membuat laporan sebuah kecelakaan.
- 3.5. Memberitahukan ke dokter/ rumah sakit terdekat.

4. Peraturan melaksanakan P3K pada perusahaan jasa boga/cateri, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang P3K Perusahaan jasa boga/catering.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.006.01, Melaksanakan prosedur K3 di tempat kerja.
- 1.2. PMM.JB01.003.01, Mematuhi prosedur K3.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam: melaksanakan P3K pada perusahaan jasa boga/catering,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. K3 pada Perusahaan Jasa boga/catering.
- 3.2. P3K pada Perusahaan jasa boga/catering.
- 3.3. Bentuk dan jenis luka korban akibat kecelakaan.
- 3.4. Keracunan Makanan dan minuman atau bahan kimia.
- 3.5. Obat-obatan dan peralatan P3K.
- 3.6. Pencegahan kecelakaan kerja.
- 3.7. Denyut jantung, pernapasan, dan pendarahan dalam/luar.
- 3.8. Catatan , Evaluasi dan laporan hasil kegiatan tentang pelaksanaan P3K.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Melakukan identifikasi luka dan situasi darurat korban..
- 4.2. Melakukan pertolongan pertama yang tepat.
- 4.3. Memantau kondisi fisik korban pada situasi darurat.
- 4.4. Menghubungi paramedis/dokter atau rumah sakit terdekat.
- 4.5. Membuat catatan kecelakaan dan pertolongan pertama korban.
- 4.6. Membuat laporan hasil kegiatan P3K kepada manajemen/pimpinan dan dokter setempat.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidan P3K..
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan profesionalisme individu.
- 5.3. Kemauan untuk menerima dan melaksanakan P3K di lingkungan jasa boga/catering.
- 5.4. Kemampuan untuk menolong pertama korban kecelakaan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PMM.BU01.007.01

JUDUL UNIT : **Memberikan layanan umum**
DESKRIPSI : Unit ini terkait dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memberikan layanan umum pada perusahaan jasa boga/catering.
UNIT

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menangani layanan kebersihan	1.1 Permintaan-permintaan layanan kebersihan dari tamu/pelanggan diidentifikasi dan dicatat. 1.2 Sarana dan peralatan layanan kebersihan disiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Keluhan tamu karena kurangnya standar layanan ditindaklanjuti/ dipenuhi dengan cepat dan meminta maaf.
2. Memproses dan mencuci bahan kain	2.1 Semua bahan kain disortir menurut standar pencucian. 2.2 Jenis serat dan pembuatan, kecepatan pengeringan, kadar kotor bahan kain, dipilih sesuai Standar binatu dan kode label kain 2.3 Bahan pembersih dipilih dan digunakan sesuai petunjuk pembuatnya.. 2.4 Hasil proses binatu dipilih dan 2.5 Mutu kebersihan kain, diikuti sesuai standar binatu.bila terjadi kerusakan dilaporkan ke pimpinan menurut prosedur perusahaan. 2.6 Proses pengepresan dan setrikaan dilaksanakan sesuai standar binatu.

3. Mengemas dan menyimpan Bahan-bahan hasil Binatu	<p>3.1 Hasil binatu wajib dikemas dan diantar menurut standart perusahaan.</p> <p>3.2 Barang-barang yang sudah selesai dipakai, dikembalikan atau disimpan pada waktu yang telah ditentukan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1. Hasil pelaksanaan kegiatan pelayanan umum dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelayanan umum dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menangani layanan kebersihan, memproses dan mencuci bahan kain, mengemas dan menyimpan bahan hasil binatu, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan untuk memberikan layanan umum pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk memberikan layanan umum pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga/catering.
- 2.2. Standar Pelayanan MInimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat komunikasi (telpon, handphone)
- 2.5. Buku panduan layanan umum.
- 2.6. Peralatan kebersihan, sanitasi dan perawatan.
- 2.7. Bahan kimia pembersih.
- 2.8. Linen atau bahan kain.
- 2.9. Peralatan binatu.

3. Tugas untuk memberikan layanan umum pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi tingkat layanan kebersihan.
- 3.2. Memproses dan mencuci bahan kain.
- 3.3. Mengemas dan menyimpan bahan hasil binatu.
- 3.4. Mengevaluasi dan membuat laporan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk memberikan layanan umum pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang layanan umum Perusahaan jasa boga/catering.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.JB01.001.01, Bekerjasama dengan rekan sekerja dan pelanggan.
- 1.2. PMM.JB01.005.01, Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman.
- 1.3. PMM.JB01.004.01, Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan bidang pelayanan yang memuaskan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian:

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam: Memberikan layanan umum pada perusahaan jasa boga/catering.

2.3. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. Standar Pelayanan Minimum.
- 3.2. Type dan jenis bahan kimia untuk kebersihan dan sanitasi.
- 3.3. Standar Binatu.
- 3.4. Pengemasan bahan pembersih dan peralatan binatu.
- 3.5. Penyimpanan hasil binatu .
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil kegiatan layanan umum.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Melakukan identifikasi tingkat layanan umum dari pelanggan.
- 4.2. Menyiapkan peralatan dan bahan layanan kebersihan.
- 4.3. Memproses dan mencuci bahan kain.
- 4.4. Mengemas dan menyimpan hasil binatu.
- 4.4. Merawat kerusakan kecil bahan kain.
- 4.5. Mengevaluasi dan membuat laporan hasil kegiatan layanan umum.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang layanan umum.
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan profesionalisme individu.
- 5.3. Kemauan untuk menerima dan melaksanakan melaksanakan layanan umum di lingkungan jasa boga/catering.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BU01.008.01**
- JUDUL UNIT** : **Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini terkait dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan makanan dan minuman.	1.1 Bahaya zat biological (bakteri, jamur, ragi, virus) diidentifikasi dan dicatat. 1.2 Bahaya akibat bahan fisika (pecahan kaca, metal/logam) diidentifikasi dan dicatat. 1.3. Bahaya akibat bahan kimiawi Racun kimia dan alami dan bahan tambahan yang dilarang) diidentifikasi dan dicatat. 1.4. Keamanan makanan dan minuman dilakukan sesuai standard perusahaan.
2. Mengidentifikasi titik rawan dalam system produk dengan menggunakan metode HACCP	2.1 Titik rawan – titik rawan pengawasan dalam system produksi makanan diidentifikasi sesuai metode HACCP (analisis bahaya dan titik rawan). 2.2 Pembelian, pengiriman dan penyimpanan, persiapan dan pemasakan, pendingnan dan penyimpanan, pelembaban dan penampilan, pemanasan kembali,dan penyajian produk jasa boga/catering dipahami dan dipersiapkan sesuai rencana menggunakan metode HACCP.
3. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan	3.1 Makanan sesuai dengan spesifikasi keselamatan makanan yang berdasarkan metode HACCP dipilih, ditetapkan dan dilakukan.

	<p>3.2 Proses grafik alur diikuti sesuai rencana HACCP perusahaan.</p> <p>3.3 Ketepatan pencatatan data, dimonitor, dan dikoreksi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.4 Validasi audit internal dan eksternal metode HACCP perusahaan dilaksanakan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan kepatuhan prosedur Keselamatan dan keamanan makanan dan minuman dievaluasi.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi kepatuhan prosedur Keselamatan dan keamanan makanan dan minuman dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan makanan dan minuman, mengidentifikasi titik rawan menggunakan system metode HACCP , melaksanakan rencana HACCP perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan untuk: mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga/catering.
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat komunikasi (telpon, handphone)
- 2.5. Buku panduan metode HACCP.
- 2.6. Peralatan kebersihan, sanitasi dan perawatan.
- 2.7. Bahan kimia pembersih.
- 2.8. Peralatan makanan dan minuman..
- 2.9. Peralatan masak, penyimpan, dan pendingin
- 2.10. Peralatan penyajian makanan dan minuman.

3. Tugas untuk mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi tingka bahaya dan resiko keamanan makanan..
- 3.2. Mengidentifkasi titik rawan dalam system produk menggunakan menggunakan metode HACCP.
- 3.3. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan.
- 3.4. Mengevaluasi dan membuat laporan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman Perusahaan jasa boga/catering.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.006.01, Melaksanakan prosedur K3 di tempat kerja.
- 1.2. PMM.JB01.009.01, Membersihkan dan merawat lokasi.
- 1.3. PMM.JB01.006.01, Melaksanakan prosedur K3 di tempat kerja.
- 1.4. PMM.IB01.010.01, Memberikan layanan umum.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam: Mematuhi prosedur keselamatan dan keamanan makanan dan minuman pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb :

- 3.1. Standar Pelayanan Minimum.
- 3.2. Standar Operasional Prosedur.
- 3.3. Rencana HACCP perusahaan jasa boga/catering.
- 3.4. Metode HACCP tentang produksi makanan dan minuman.
- 3.5. K3 pada makanan dan minuman.
- 3.6. Resiko bahaya mikrobiologi, fisika dan kimia pada makanan dan minuman.
- 3.7. Rencana alur proses produksi.
- 3.8. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Melakukan identifikasi tingkat bahaya dan resiko keamanan Makanan dan minuman.
- 4.2. Melakukan identifikasi titik rawan dalam system produk
- 4.3. Melakukan produksi sesuai rencana HACCP perusahaan.
- 4.4. Melakukan validasi audit internal dan external.
- 4.4. Mengevaluasi hasil audit internal dan external.
- 4.5. Membuat laporan hasil kegiatan kepatuhan prosedur keselamatan makanan dan minuman.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang keselamatan makanan dan minuman.
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan profesionalisme individu.
- 5.3. Kemauan untuk menerima dan melaksanakan melaksanakan prosedur keselamatan makanan dan minuman di lingkungan jasa boga/catering.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : **PMM.JB02.001.01**
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berkaitan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan mempersiapkan peralatan	1.1 Peralatan dipilih menurut jenis kebutuhan pembersihan yang akan dilakukan. 1.2 Semua peralatan diperiksa kebersihannya dan keamanannya serta kondisinya sebelum digunakan. 1.3 Bahan pembersih yang cocok dan bahan kimia dipilih dan disiapkan sesuai dengan aturan dan anjuran dari pabrik maupun persyaratan dari Departemen Kesehatan. (O.H.S) 1.4 Pakaian kerja dan pelindung diri digunakan pada waktu mengoperasikan peralatan pembersihan.
2. Membersihkan tempat kering dan basah	2.1 Tempa kering dan basah dibebaskan dari benda-benda yang menimbulkan bahaya dan kecelakaan. 2.2 Tempat yang dibersihkan diberi tapal batas atau diberi tanda untuk menghindari terjadinya kecelakaan kerja. 2.3 Pilihan bahan kimia yang tepat untuk area tertentu dilakukan menurut prosedur keamanan dan keselamatan. 2.4 Peralatan dioperasikan sesuai SOP peralatan kebersihan. 2.5 Sampah dan sisa bahan kimia dibuang

	menurut aturan keamanan lingkungan.
3. Merawat dan menyimpan peralatan pembersih serta bahan-bahan kimia	<p>3.1 Peralatan setelah digunakan segera dibersihkan sesuai prosedur.</p> <p>3.2 perawatan berkesinambungan dilakukan sesuai dan prosedur dan standar perawatan.</p> <p>3.3 Peralatan kebersihan yang rusak dicatat dan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p> <p>3.4 Peralatan disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p> <p>3.5 Bahan-bahan kimia disimpan menurut aturan standart kesehatan lingkungan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1. Hasil pelaksanaan kegiatan pelaksanaan pengoperasian peralatan kebersihan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengoperasian peralatan kebersihan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk memilih dan menyiapkan peralatan, membersihkan tempat kering dan basah, merawat dan menyimpan peralatan pembersih dan bahan-bahan pembersih, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan untuk mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Buku Manual Peralatan Kebersihan.

- 2.5. Bahan-bahan kimia pembersih
- 2.6. Desinfektan (untuk kuman) dan Pestisida (untuk serangga).
- 2.7. Peralatan dan tempat pembuangan sampah/limbah jasa boga.
- 2.8. Buku-buku tentang hygiene dan sanitasi jasa boga

3. Tugas untuk mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Memilih dan menyiapkan peralatan.
- 3.2. Melaksanakan kebersihan tempat kering dan basah.
- 3.3. Membuang sampah dan limbah jasa boga.
- 3.4. Merawat dan menyimpan peralatan dan bahan kimia pembersih.
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengoperasian peralatan pembersih.

4. Peraturan Mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang pengoperasian peralatan pembersih.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.JB01.006.01, Melaksanakan prosedur K3 di tempat kerja.
- 1.2. PMM.JB01.003.01, Mematuhi prosedur K3.
- 1.3. PMM.JB01.009.01, Membersihkan dan merawat lokasi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam: mengoperasikan peralatan pembersih beserta sarana pendukungnya pada perusahaan jasa boga/catering,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi

di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. Hygiene dan sanitasi jasa boga.
- 3.2. Kepedulian masalah kebersihan dan kesehatan jasa boga.
- 3.3. Metode pengoperasian dan perawatan peralatan pembersih.
- 3.4. Penggunaan bahan kimia pembersih.
- 3.5. Pencemaran sampah dan limbah jasa boga.
- 3.6. Pengolahan limbah jasa boga.
- 3.7. Penyimpanan bahan makanan dan minuman.
- 3.8. Ruangan publik/ konsumen jasa boga.
- 3.9. Evaluasi dan laporan hasil kegiatan tentang pelaksanaan kebersihan dan kesehatan jasa boga.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Melakukan identifikasi lokasi/ area yang akan dibersihkan.
- 4.2. Memilih dan menyiapkan peralatan pembersih.
- 4.3. Menggunakan bahan kimia pembersih sesuai standar.
- 4.4. Membuang sampah atau limbah jasa boga.
- 4.4. Merawat dan menyimpan peralatan dan bahan kimia pembersih.
- 4.5. Membuat laporan hasil pelaksanaan pengoperasian peralatan pembersih jasa boga.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang kebersihan jasa boga.
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan profesionalisme individu.
- 5.3. Kemauan untuk menerima dan melaksanakan pencegahan pencemaran lingkungan jasa boga.
- 5.4. Memahami saran-saran kebersihan jasa boga/catering.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PMM.JB02.002.01

JUDUL UNIT : **Melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan kebersihan dan kesehatan	<p>1.1 Prosedur kebersihan di tempat kerja harus dilaksanakan dengan tepat dan ketat sesuai standar perusahaan anda yang diakui oleh otoritas departemen kesehatan.</p> <p>1.2 Penanganan dan penyimpanan barang dan bahan jasa boga dilengkapi menurut standar perusahaan yang diakui oleh otoritas yang berwenang.</p>
2. Menandai dan mencegah resiko kurangnya kebersihan	<p>2.1 Resiko-resiko yang ditimbulkan oleh kurangnya kebersihan diidentifikasi dan ditandai.</p> <p>2.2 Sampah dan limbah jasa boga dibuang pada tempatnya.</p> <p>2.3 Tindakan pencegahan dilakukan untuk memperkecil atau menghilangkan resiko kurangnya kebersihan dan kesehatan.</p> <p>2.4 Amanat undang-undang dan peraturan tentang kebersihan dan kesehatan jasa boga yang berlaku dipatuhi dan dilaksanakan.</p>
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>3.1. Hasil pelaksanaan kegiatan pelaksanaan prosedur kesehatan dan kebersihan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.</p> <p>3.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan prosedur kesehatan dan kebersihan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk melaksanakan kebersihan dan kesehatan, menandai dan mencegah resiko kurangnya kebersihan dan kesehatan makanan dan minuman untuk melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja, mencakup :

- 2.1. Standar Pelayanan Minimum
- 2.2. Alat tulis Kantor
- 2.3. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.4. Buku-buku tentang hygiene dan sanitasi jasa boga.
- 2.5. Buku Manual Pengoperasian peralatan kebersihan.
- 2.6. Prosedur hygiene dan sanitasi jasa boga.

3. Tugas untuk melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja, meliputi :

- 3.1. Melaksanakan prosedur kebersihan dan kesehatan
- 3.2. Melaksanakan penandaan kurangnya kebersihan dan kesehatan.
- 3.3. Mencegah resiko kurangnya kebersihan dan kesehatan.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan prosedur kebersihan dan kesehatan makanan dan minuman.

4. Peraturan untuk melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang kebersihan dan kesehatan jasa boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.009.01, Membersihkan dan merawat lokasi..
- 1.2. PMM.JB01.003.01, Mematuhi prosedur K3.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam melaksanakan prosedur kesehatan dan kebersihan di tempat kerja pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. Hygiene dan sanitasi jasa boga.
- 3.2. Kepedulian masalah kebersihan dan kesehatan jasa boga.
- 3.3. Keracunan makanan dan minuman.
- 3.4. Resiko akibat keracunan makanan dan minuman.
- 3.5. Standar mutu makanan dan minuman.
- 3.6. Peraturan Menteri Kesehatan tentang kebersihan dan kesehatan Jasa boga.
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil kegiatan tentang pelaksanaan kebersihan dan kesehatan jasa boga.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini , sbb:

- 4.1. Melakukan identifikasi kebersihan dan kesehatan makanan dan minuman.
- 4.2. Melakukan prosedur kebersihan dan kesehatan makanan dan minuman.
- 4.3. Menandai dan mencegah resiko kurangnya kebersihan dan Kesehatan makanan dan minuman.
- 4.4. Menangani pembuangan sampah dan limbah perusahaan jasa Boga/catering.
- 4.5. Membuat laporan hasil pelaksanaan pengembangan dan pembaharuan di perusahaan jasa boga/catering.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang kebersihan dan kesehatan jasa boga.
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan profesionalisme individu.

5.3. Kemauan untuk menerima dan mematuhi standar kebersihan dan kesehatan jasa boga.

5.4. Memahami saran-saran kebersihan dan kesehatan jasa boga/catering.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.JB02.003.01**
JUDUL UNIT : **Membersihkan dan merawat lokasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan	1.1 Bahan kimia untuk pembersihan dan /atau sanitasi perlengkapan dapur diidentifikasi dan dipilih sesuai pedoman. 1.2 Perlengkapani perusahaan jasaboga dan dibersihkan dan disanitasikan tanpa menyebabkan kerusakan. 1.3 Pembongkaran dan penyusunan Perlengkapan jasa boga yang digunakan disimpan secara rapi dan aman. 1.4 Penyimpanan makanan dan minuman disusun dalam posisi aman dan pada tempatnya.
2. Membersihkan dan melakukan Sanitasi Lokasi	2.1 Jadwal pembersihan dan sanitasi dikembangkan dan/ atau diikuti. 2.2 Bahan kimia dan perlengkapan untuk membersihkan dan/ atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain dilakukan sesuai prosedur sanitasi. 2.3 Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan/ atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. 2.4 Dalam peristiwa terjadinya kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia dilakukan P3K sesuai standar.
3. Menangani limbah dan linen	3.1 Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktek perusahaan.

	3.2 Linen disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	4.1. Hasil pelaksanaan kegiatan kebersihan dan perawatan lokasi dievaluasi. 4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan kebersihan dan perawatan lokasi dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan, melakukan sanitasi lokasi, menangani limbah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan untuk membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga/catering.
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat komunikasi (telpon, handphone)
- 2.5. Buku panduan P3K.
- 2.6. Peralatan kebersihan, sanitasi dan perawatan.
- 2.7. Bahan kimia pembersih.
- 2.8. Linen.

3. Tugas untuk membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi tingkat kebersihan dan sanitasi.
- 3.2. Menyimpan makanan dan minuman.
- 3.3. Membersihkan dan melakukan sanitasi lokasi.
- 3.4. Menangani limbah dan linen.
- 3.5. Mengevaluasi dan membuat laporan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003,

- tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasa boga dan restoran.
 - 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga tentang kebersihan dan perawatan lokasi Perusahaan jasa boga/catering.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.006.01, Melaksanakan prosedur K3 di tempat kerja.
- 1.2. PMM.JB01.003.01, Mematuhi prosedur K3.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dalam membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa boga/catering,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb :

- 3.1. K3 pada Perusahaan Jasa boga/catering.
- 3.2. Type dan jenis bahan kimia untuk kebersihan dan sanitasi.
- 3.3. Hygiene dan sanitasi jasa boga/catering.
- 3.4. Penyimpanan bahan pembersih dan sanitasi.
- 3.5. Jadwal kebersihan dan sanitasi lokasi.
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil kegiatan kebersihan dan perawatan lokasi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Melakukan identifikasi tingkat kebersihan dan sanitasi lokasi.
- 4.2. Menyiapkan peralatan dan bahan pembersih dan sanitasi.
- 4.3. Menyimpan makanan dan minuman.
- 4.4. Membersihkan dan melakukan sanitasi lokasi.

- 4.4. Menangani limbah dan linen.
- 4.5. Mengevaluasi dan membuat laporan hasil kegiatan kebersihan dan sanitasi lokasi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab, sesuai dengan beban tugasnya di bidang kebersihan dan sanitasi lokasi.
- 5.2. Kemauan untuk meningkatkan profesionalisme individu.
- 5.3. Kemauan untuk menerima dan melaksanakan melaksanakan kebersihan dan sanitasi di lingkungan jasa boga/catering.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.MI02.001.01**
JUDUL UNIT : **Merancang dan mengoperasikan dapur indonesia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini terkait dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dapur restoran	1.1 Fasilitas, perlengkapan dan ruang dapur restoran Indonesia , direncanakan dan dipersiapkan sesuai dengan peraturan usaha dan keagamaan. 1.2 Jenis item menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Rencana layanan dirancang dan di siapkan dan perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi. 1.4 Pertimbangan pada staf, perlengkapan, disiapkan sesuai jadwal alur kerja dan praktek usaha.
2. Menyiapkan dan mengoperasikan restoran	2.1 Jenis ramuan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha. 2.2 Tempat kuali, <i>steamer</i> , oven dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.3 Item menu dimasak, didinginkan dan dikemas sesuai dengan prosedur usaha, peraturan dan persyaratan kesehatan. 2.4 Porsi Produk ditentukan sesuai dengan spesifikasi usaha. 2.5 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk.
3. Membuat item menu	3.1 Resep standar untuk item menu diikuti sesuai spesifikasi usaha.

	<p>3.2 <i>Steamer</i> untuk pengukusan ikan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.</p> <p>3.3 Langkah dan metode memasak diterapkan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.4 Produk yang sudah dimasak seperti kare dan sambal dikemas dan disimpan dengan menjaga mutu, daya tahan dan sesuai peraturan kesehatan dan keselamatan.</p> <p>3.5 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan.</p>
<p>4. Menyajikan item menu</p>	<p>4.1 Ukuran alat penyaji, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan porsi dan peraturan usaha.</p> <p>4.2 Produk yang sudah dimasak disajikan secara tepat dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan.</p> <p>4.3 Makanan pelengkap dan ukuran porsi sesuai dengan style tradisional daerah disajikan sesuai spesifikasinya.</p>
<p>5. Menentukan biaya item menu dan seluruh kegiatan dilaporkan kepada kanajemen/pimpinan</p>	<p>5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha.</p> <p>5.2 Hasil, kerugian dan proporsi dipertimbangkan bila menghitung biaya item menu.</p> <p>5.3 Hasil rancangan dan pengoperasian dapur Indonesia dievaluasi dan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk merencanakan dapur restoran, menyiapkan dan mengoperasikan restoran, membuat item menu, menyajikan item menu, menentukan biaya dan seluruh kegiatan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan. yang digunakan untuk : merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga

- 2.1. Standar Pelayanan Minimum
- 2.2. Alat tulis Kantor
- 2.3. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.4. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.5. Perlengkapan *Take away, Food- hall* dan pesta.
- 2.6. Bahan dapur Indonesia (daging, sayuran, buah-buahan, seafood, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare/bumbu-bumbu segar).
- 2.7. Buku resep masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Merencanakan dapur restoran Indonesia.
- 3.2. Menyiapkan dan mengoperasikan restoran.
- 3.2. Menyiapkan *take away, food-hall* dan pesta.
- 3.4. Membuat item menu
- 3.5. Menyajikan item menu.
- 3.6. Menentukan biaya item menu.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia, serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.002.01, Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : merencanakan dapur restoran, menyiapkan dan mengoperasikan restoran, membuat item menu, menyajikan item menu, menentukan biaya dan seluruh kegiatan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan pada perusahaan jasadoga

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Prinsip dan produksi makanan dapur restoran Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan Indonesia.
- 3.3. Perlengkapan restoran dan perawatan perlengkapan.
- 3.4. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.5. Komoditi makanan segar, kering dan awetan.
- 3.6. Konsistensi saus.
- 3.7. Kontrol temperatur dan waktu.
- 3.8. Pengemasan, penyimpanan dan daya tahan produk.
- 3.9. Kontrol porsi.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Merencanakan dapur restoran Indonesia.
- 4.2. Menyiapkan, mengoperasikan dan mengatur dapur restoran.

- 4.3. Bekerjasama dalam tim.
- 4.4. Mengikuti intruksi resep item menu.
- 4.5. Membuat item menu,
- 4.6. Menyajikan item menu.
- 4.7. Menggunakan kualiti dan perlengkapan terkait.
- 4.8. Menjaga standar mutu dan konsistensi produk makanan.
- 4.9. Menentukan biaya, uji hasil makanan, dan mengontrol porsi.
- 4.10. Menerapkan kerapian kerja tim.
- 4.11. Berkomunikasi yang efektif dan efisien.
- 4.12. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan Konsumen restoran Indonesia.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.002.01**
- JUDUL UNIT** : **Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan peralatan yang digunakan dan meracik, mempersiapkan bumbu-bumbu untuk bahan-bahan menu	1.1 peralatan bersih digunakan, jenis dan ukurannya disusun untuk memudahkan pemakaian. 1.2 Bumbu dipilih dengan teliti sesuai standar resep. 1.3 Bumbu-bumbu ditakar dengan benar jumlah, jenis dan mutunya dipilih dan diracik . 1.4 Bumbu hasil racikan disiapkan sesuai resep dan tenggang waktunya.
2. Mempersiapkan bahan yang mengandung susu, bahan kering, buah-buahan dan sayuran	2.1 Makanan (sayuran dan buah-buahan) menurut berat, jumlah atau jumlah porsinya , dibersihkan, dikupas dan disiapkan untuk bahan menu. 2.2 Bahan yang mengandung susu ditangani secara benar dan disiapkan untuk bahan menu. 2.3 Bahan kering diukur, dibersihkan, disiapkan dan digunakan untuk bahan menu. 2.4 Persiapan umum makanan mengikuti bahan-bahan menu, termasuk sandwich, garnish, pelapis, pemoles dan pengeras dilakukan.
3. Mempersiapkan hidangan laut, daging dan unggas	3.1 Makanan menurut ukuran, berat dan jenisnya disiapkan dan diporsikan. 3.2 Daging disiangi lemaknya; dirapikan atau dipotong dan disiapkan sesuai standar kesehatan makanan. 3.3 Ikan dan hidangan laut disiangi dan dibersihkan

	serta dihilangkan tulangnya dan disiapkan sesuai standar kesehatan makanan.
	3.4. Daging dan Unggas disiangi dan disiapkan sesuai standar kesehatan makanan.
	3.5. Hasil persiapan makanan di evaluasi kembali dan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan sebagai persiapan awal.
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan perencanaan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia dievaluasi. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan perencanaan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mempersiapkan peralatan, meracik bumbu, bahan menu, mempersiapkan bahan mengandung susu, bahan kering, buah dan sayuran, mempersiapkan hidangan laut, daging dan unggas dan seluruh kegiatan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan persiapan awal serta persiapan akhir.
- 2.7. Bahan dapur Indonesia (daging, unggas, sayuran, buah-buahan, seafood, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare/bumbu-bumbu segar)
- 2.8. Buku resep masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 3.2. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 3.3. Menyiapkan bahan susu, bahan kering, buah-buahan dan sayuran.
- 3.4. Menyiapkan hidangan laut.
- 3.5. Menyiapkan hidangan daging.
- 3.6. Menyiapkan hidangan unggas.
- 3.7. Menyiapkan hidangan akhir.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering. Adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan mempersiapkan peralatan, meracik bumbu untuk bahan menu, menyiapkan bahan susu, bahan kering, buah-buahan, sayuran, hidangan laut, daging dan unggas, hidangan akhir dan mengevaluasi penyiapan makanan (*misen place*) seluruh kegiatan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis –jenis menu makanan Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan.
- 3.3. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.4. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.5. Bahan baku masakan daging, unggas, laut, dan sayuran.
- 3.6. Bahan baku buah-buahan.
- 3.7. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.8. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.9. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan peracikan bumbu bahan menu makanan.
- 4.2. Menyiapkan makanan Indonesia sesuai standar resep.
- 4.3. Bekerjasama dalam tim.
- 4.4. Menyiapkan bahan untuk makanan Indonesia.
- 4.5. Menyiapkan bahan yang mengandung susu.
- 4.6. Menyiapkan hidangan laut.
- 4.7. Menyiapkan hidangan daging,
- 4.8. Menyiapkan hidangan unggas.
- 4.9. Menyiapkan hidangan sayuran.
- 4.10. Menyiapkan buah-buahan.
- 4.11. Menghidangkan makanan, dan hidangan akhir.
- 4.12. Berkomunikasi yang efektif dan efisien.
- 4.13. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan Konsumen restoran.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan menghidangkan makanan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.MI02.003.01**
JUDUL UNIT : **Menggunakan metode dasar memasak**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menggunakan metode dasar memasak pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih, dan menggunakan perlengkapan memasak	1.1 Penggunaan Perlengkapan masak diidentifikasi sesuai kebutuhan dan metoda memasak masakan tertentu 1.2 Penggunaan perlengkapan masak dipilih dan ditetapkan sesuai dengan keperluan masakan tertntu.
2. Menerapkan metoda dasar memasak	2.1 Penggunaan metoda dasar memasak masakan berbeda dipersiapkan dan dipilih pada hidangan tertentu sesuai standar perusahaan. 2.2 Metoda dasar memasak, yang sehat, bersih dan aman untuk setiap menu makanan dilakukan sesuai standar perusahaan. 2.3 Penerapkan metode dasar memasak dipilih dan dipraktekan/didemonstrasikan secara benar untuk jenis masakan tertentu sesuai persetujuan manajemen/pimpinan. 2.4 Penggunaan alat masak modern harus disesuaikan dengan bahan yang akan diolah dan standar metode dasar memasak.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penggunaan metode dsasar memasak dievaluasi. 3.2 Hasil evaluasi penggunaan metode dasar memasak dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk memilih, menggunakan perlengkapan memasak, menerapkan metode dasar memasak dan mengevaluasi dan melaporkan seluruh kegiatan penggunaan metode dasar memasak kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menggunakan metode dasar memasak pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menggunakan metode dasar memasak pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.6. Perlengkapan dapur restoran, seperti : jenis kompor, alat potong/pengiris, penggiling, blender, oven, panggangan, penggorengan, salamander, mixer dan pengolah makanan.
- 2.7. Perlengkapan alat penghidang masakan.
- 2.8. Bahan dapur Indonesia (daging, unggas, Sayuran, buah-buahan, seafood, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare/bumbu-bumbu segar)
- 2.9. Buku resep masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menggunakan metode dasar memasak pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 3.2. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 3.3. Menyiapkan bahan susu, bahan kering, buah-buahan dan sayuran.
- 3.4. Menyiapkan hidangan laut.
- 3.5. Menyiapkan hidangan daging.
- 3.6. Menyiapkan hidangan unggas.
- 3.7. Menyiapkan hidangan akhir.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menggunakan metode dasar memasak pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.UB02.008.01, Memilih sistem jasa boga.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan :memilih dan menggunakan perlengkapan memasak, menerapkan metode dasar memasak dan mengevaluasi dan melaporkan seluruh kegiatan penggunaan metode dasar memasak kepada manajemen/pimpinan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Metode dasar memasak (merebus, *poaching*, *braising*, *stewing*, mengukus, menggoreng, memanggang dalam *oven*, diatas api langsung).
- 3.2. Penggunaan alat masak/dapur.
- 3.3. Penggunaan alat penghidang masakan.
- 3.4. Bahan baku masakan
- 3.5. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.6. Peristilahan umum dalam masak-memasak.
- 3.7. Kualitas produk masakan.
- 3.8. Masakan bernilai gizi dan tidak bergizi.
- 3.9. Sistim kontrol porsi, kontrol persediaan dan inventory.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.11. Prosedur pembelian, penerimaan,penyimpanan, penjatgaan dan pengeluaran.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan sesuai metode dasar memasak.
- 4.2. Menggunakan perlengkapan memasak sesuai metode dasar memasak yang dipilih.
- 4.3. Bekerjasama dalam tim.
- 4.4. Menerapkan hygiene dan sanitasi dalam metode dasar memasak.
- 4.5. Menerapkan metode dasar memasak pada jenis masakan tertentu.
- 4.6. Menerapkan K3 dalam penggunaan metode dasar memasak.
- 4.7. Menggunakan alat masak modern.
- 4.8. Menghidangkan makanan hasil penggunaan metode dasar memasak.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani penggunaan metode dasar memasak.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kepada tim dan Konsumen restoran Indonesia.
- 5.4. Melaksanakan tugas menerapkan metode dasar memasak.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.MI02.004.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat bumbu kare**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyiapkan dan membuat bumbu kare pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bumbu kare	<p>1.1 Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah & bumbu-bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia sesuai dengan nama Indonesia.</p> <p>1.2 Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang untuk membuat bumbu sesuai resep.</p> <p>1.3 Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, lengkuas, gula merah, bawang putih, bawang merah, dll) dihaluskan atau digiling ke dalam bentuk pasta yang lembut dan lembab yang dapat digunakan untuk keperluan sesuai standar.</p>
2. Menggunakan macam-macam bumbu	<p>2.1 Persiapan bumbu masakan daging, seafood dan kare /sayuran dipilih dan ditetapkan sesuai resep</p> <p>2.2 Ketepatan jumlah dan pemilihan dsari macam-macam jenis bumbu digunakan sesuai dengan standar.</p>
3. Memasak dan membuat jenis / bahan masakan kare	<p>3.1 Prosedur yang benar dalam menyiapkan ramuan a.l. daging ayam, sapi, domba, <i>seafood</i> dan sayuran dilakukan sesuai dengan Resep.</p> <p>3.2 Bahan pengganti yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu.</p> <p>3.3 Temperatur dan waktu yang tepat digunakan untuk memasak.</p>

4. Menyajikan jenis masakan kare	<p>4.1 Ukuran alat saji, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan.</p> <p>4.2 Makanan rapi rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum disajikan pada pelanggan.</p> <p>4.3 Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk, dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisional yang diterima daerah dan diciptakan dengan penyajian yang menarik.</p>
5. Menerapkan praktek kerja yang aman	<p>5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan, keselamatan kerja.</p> <p>5.2 Resiko kesehatan dan keselamatan berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas secepatnya diperhatikan dan memenuhi peraturan perundang-undangan kesehatan makanan.</p> <p>5.3 Seluruh tugas dilakukan sesuai dengan instruksi dan dievaluasi.</p> <p>5.4. Hasil evaluasi pembuatan bumbu kare dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan macam-macam bumbu kare, memasak dan membuat jenis /bahan masakan kare, menyajikan jenis masakan kare, menerapkan praktek kerja yang aman dan mengvaluasi serta melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat bumbu kare pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat bumbu kare pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Bahan Bumbu kare

- 2.5. Bahan bumbu untuk daging, ikan , nasi dan mie, sayuran.
- 2.6. Perlengkapan alat dapur, alat masak dan alat hidang.uah-buahan.
- 2.7. Rempah-rempah (cengkeh, ketumbar, kluwak, ketumbar, jahe, adas, biji adas, lengkuas, kunir) dan bumbu penunjang, termasuk saus, kecap.
- 2.8. Buku resep masakan bumbu kare/Masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat bumbu kare pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bumbu kare.
- 3.2. Menggunakan macam-macam bumbu kare.
- 3.3. Memasak dan membuat jenis /bahan masakan kare.
- 3.4. Menyajikan jenis masakan kare.
- 3.5. Menerapkan praktek ke4rja yang aman.
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat bumbu kare pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : menyiapkan macam-macam bumbu kare, memasak dan membuat jenis /bahan masakan kare, menyajikan jenis masakan kare, menerapkan praktek kerja yang aman dan mengevaluasi serta melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis –jenis menu makanan Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Usaha hotel, restoran, *take away, food-hall, catering*, dan pesta
- 3.5. Resep masakan bumbu kare.
- 3.6. Efisiensi Alur kerja yang aman dalam pembuatan makanan.
- 3.7. Masakan tradisional Indonesia.
- 3.8. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.9. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan bumbu kare.
- 4.2. Menggunakan macam-macam bumbu sesuai resep masakan.
- 4.3. Bekerjasama dalam tim dan kerja yang aman.
- 4.4. Memasak dan membuat jenis /bahan masakan kare.
- 4.5. Menilai struktur cita rasa yang tepat.
- 4.6. Menyajikan hidangan kare yang menarik.
- 4.7. Membedakan tekstur dan warna masakan kare yang seimbang
- 4.8. Merawat kerapian dan kebersihan tempat kerja.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan membuat bumbu kare.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.MI02.005.01**
JUDUL UNIT : **Menyajikan makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyajikan makanan pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan makanan untuk disajikan	<p>1.1 Penyusunan berbagai jenis menu makanan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Saus dan penghias makanan untuk hidangan tertentu, disusun sesuai standar perusahaan</p>
2. Menghitung porsi dan hidangan makanan	<p>2.1 Suplai yang memadai dari masak memasak yang bersih, tidak rusak, tersedia dibawah temperatur yang tepat untuk makanan yang disajikan.</p> <p>2.2 Makanan ditentukan porsinya sesuai standar resep.</p> <p>2.3 Makanan yang dihidangkan dengan rapi dan betul.</p> <p>2.4 Hidangan makanan tertentu, disajikan dengan rapi dan menarik sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.5 Makanan yang ditampilkan di ruangan terbuka disajikan dibawah suhu yang benar dengan penampilan yang menarik.</p>
3. Bekerja dalam sebuah tim pelayanan penyajian	<p>3.1 Kerja sama tim antar seluruh staf pelayanan ditampilkan untuk memastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas.</p> <p>3.2 Kerja rutin di dapur untuk layanan makanan ditampilkan untuk memaksimalkan mutu makanan dan mengurangi keterlambatan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1. Hasil pelaksanaan kegiatan penyajian makanan dievaluasi sesuai kebijakan dan standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyajian makanan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan makanan untuk disajikan, menghitung porsi dan hidangan makanan, bekerja dalam tim pelayanan penyajian, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penyajian makanan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyajikan makanan pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyajikan makanan pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan persiapan awal serta persiapan akhir.
- 2.7. Bahan dapur Indonesia (daging, unggas, Sayuran, buah-buahan, seafood, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare/bumbu-bumbu segar)
- 2.8. Buku Resep masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menyajikan makanan pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 3.2. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 3.3. Menyiapkan bahan susu, bahan kering, buah-buahan dan sayuran.
- 3.4. Menyiapkan hidangan laut.
- 3.5. Menyiapkan hidangan daging.
- 3.6. Menyiapkan hidangan unggas.
- 3.7. Menyiapkan hidangan akhir.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyajikan makanan pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

- 2.1. Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : menyiapkan makanan untuk disajikan, menghitung porsi dan hidangan makanan, bekerja dalam tim pelayanan penyajian, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penyajian makanan kepada manajemen/pimpinan.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.2. Tata cara penyajian makanan.
- 3.3. Perlengkapan penyajian makanan.
- 3.4. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.5. Kerja sama tim pelayanan penyajian makanan.
- 3.6. Efisiensi Alur kerja hemat waktu.
- 3.7. Persiapan awal dan penyajian hidangan akhir.
- 3.8. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan saji.
- 4.2. Menyiapkan makanan untuk disajikan.
- 4.3. Bekerjasama dalam tim pelayanan penyajian.

- 4.4. Menghitung porsi dan hidangan makanan.
- 4.5. Bekerja cepat, efisien dan hemat waktu.
- 4.6. Menyajikan makanan, dan hidangan akhir.
- 4.7. Berkomunikasi yang efektif dan efisien dengan pelanggan.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
- 5.4. Melaksanakan tugas menyajikan makanan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.MI02.006.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat appetiser dan snack**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyiapkan dan membuat appetiser dan snack pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan <i>appetiser dan snack</i>	1.1 Ragam komoditi segar dan kering, termasuk rempah-rempah & bumbu-bumbu digunakan secara benar dalam membuat <i>appetiser</i> . 1.2 Jenis saus dan sambal digunakan untuk melengkapi <i>appetiser</i> dan dibuat sesuai dengan standar. 1.3 Pemilihan bahan diukur, ditimbang dan dihaluskan bersama dengan rempah-rempah sesuai dengan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan saus	2.1 Jenis sayuran segar dan buah-buahan tropis direndam ke dalam saus sesuai instruksi. 2.2 Saus dan aroma dibuat dan disiapkan sesuai dengan standar. 2.3 Saus dan sambal dibuat secara benar sesuai dengan kesukaan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.4 Prosedur yang tepat digunakan dalam mempersiapkan saus mentah dan saus yang dimasak untuk mencapai konsistensi yang tepat, mutu, rasa dan peraturan kesehatan.
3. Menyajikan saus dan sambal	3.1 Ukuran alat saji, warna dan bentuk disesuaikan dengan warna saus dan nuansanya. 3.2 Saus disajikan secara benar sesuai dengan ukuran porsi dan praktek usaha. 3.3 Penghias hidangan dan bahan pengiring sesuai dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.

<p>4. Menyimpan <i>appetiser</i> dan saus yang dimasak</p>	<p>4.1 Pengemasan sesuai untuk pengawetan kesegaran, rasa, mutu dan mencegah reaksi kimia.</p> <p>4.2 Sisa saus disimpan di bawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.</p> <p>4.3 Hasil pembuatan appetiser dan snack dievaluasi dan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan</p>
<p>5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan dan membuat appetiser dan snack dievaluasi</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan dan membuat appetiser dan snack kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan appetiser, menyiapkan saus dan sambal, menyajikan saus dan sambal, menyimpan appetiser dan saus yang dimasak, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan. yang digunakan untuk: Menyiapkan dan membuat appetiser dan snack pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat appetiser dan snack pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Bahan appetiser, saus, sambal dan snack.
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Buku resep appetiser, saus, sambal dan snack.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat appetiser dan snack pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan *appetiser*, saus dan snack untuk hotel, restoran, *take away*, pujasera, jasa boga komersial, perhelatan.
- 3.2. Menyajikan saus dan sambal.
- 3.3. Menyajikan appetiser.

- 3.4. Menyimpan appetiser, saus yang dimasak.
- 3.5. Menyimpan snack.
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat appetiser dan snack pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.JB01 .010.01, Memberikan layanan umum.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan appetiser, menyiapkan saus dan sambal, menyajikan saus dan sambal, menyimpan appetiser dan saus yang dimasak, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan pembuatan appetiser, saus, sambal dan snack.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penyajian makanan.
- 3.3. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.4. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.5. Bahan baku buah-buahan.
- 3.6. Penyiapan appetiser, saus, sambal dan snack.
- 3.7. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.8. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan pembuatan appetiser, saus, sambal dan snack.
- 4.2. Menyiapkan makanan Indonesia sesuai standar resep.
- 4.3. Bekerjasama dalam tim.
- 4.4. Menyiapkan bahan appetiser, saus, sambal dan snack.
- 4.5. Menyajikan appetiser, saus, sambal dan snack.
- 4.6. Menyimpan appetiser, dan saus yang dimasak.
- 4.7. Berkomunikasi yang efektif dan efisien.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb :

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan membuat *appetiser*, saus, sambal dan snack.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.007.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya).**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya) pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi salad.	<p>1.1 Jenis salad (a.l. gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya) komoditi segar, kering dan yang diawetkan, termasuk rempah-rempah disebut dalam bahasa Indonesia</p> <p>1.2 Pemilihan sayur-sayuran dan sayuran akar yang segar dengan menggunakan jenis sausedipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep</p> <p>1.3 Salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya) disiapkan dan diatur secara menarik dengan tahu goreng dan diosertai dengan emping melinjo atau kerupuk udang tradisional sesuai dengan style daerah dan spesifikasi resep</p> <p>1.4 Bahan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan yang tepat</p>
2. Menyiapkan/membuat salad.	<p>2.1 Marinade, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan dibawah temperatur yang tepat sesuai dengan spesifikasi kesehatan dan keselamatan</p> <p>2.2 Peraturan kebersihan dasar peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas</p> <p>2.3 Standar Resep salad diikuti dan diterapkan dalam pembuatan salad.</p> <p>2.4 Alat penumbuk digunakan, ditangani dan dibersihkan secara benar sebelum dan setelah</p>

	<p>mempersiapkan bumbu</p> <p>2.5 Salad seperti gado-gado, rujak disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan</p>
3. Menyimpan salad	<p>3.1 Salad disimpan pada temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu makanan</p> <p>3.2 Syarat kebersihan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh petugas</p> <p>3.3 Salad yang telah matang jangan disatukan/didekatkan dengan bahan makanan.</p>
4. Menyajikan salad	<p>4.1 Ukuran alat saji, bentuk dan warna barang diperiksa untuk memastikan penampilan yang menarik</p> <p>4.2 Salad seperti gado-gado, pecel diatur dan ditampilkan secara rapi pada piring ceper untuk mencapai daya tarik pelanggan</p> <p>4.3 Rempah-rempah penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional yang diterima daerah dan spesifikasi resep</p>
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pembuatan salad dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pembauatan salad dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi salad, menyiapkan salad, menyimpan salad, menyajikan salad, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya) pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya) pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.5. Perlengkapan alat pembuatan salad.
- 2.6. Buku resep pembuatan salad.
- 2.7. Bahan pembuatan salad,
 - Sayur-sayuran dan buah-buahan segar.
 - Rempah-rempah dan bumbu-bumbu.
 - Komoditi segar, kering, awetan.
 - Sambel dan saos.
 - Gula merah, atau gula tebu, dan garam dapur.
 - Sayuran yang direbus setengah matang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya) pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi salad (gado-gado, rujak, pecel, urap).
- 3.2. Menyiapkan peralatan untuk meracik salad.
- 3.3. Menyiapkan bahan pembuatan salad.
- 3.4. Membuat jenis salad sesuai permintaan konsumen.
- 3.5. Menyajikan salad.
- 3.6. Menyimpan salad.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya) pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.JB01.001.01, Memberikan layanan umum.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan :mengidentifikasi salad, menyiapkan salad, menyimpan salad, menyajikan salad, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar pembuatan berbagai jenis salad.
- 3.2. Prinsip pembuatan salad.
- 3.3. Jenis – jenis salad.
- 3.4. Penyajian salad dan penyimpanan salad.
- 3.5. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.6. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi salad (gado-gado, rujak, pecel, urap).
- 4.2. Menyiapkan peralatan untuk meracik salad.
- 4.3. Menyiapkan bahan pembuatan salad.
- 4.4. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 4.5. Membuat gado-gado.
- 4.6. Membuat rujak.
- 4.7. Membuat pecel.
- 4.8. Membuat urap dan sejenisnya.
- 4.9. Menyajikan salad.
- 4.10. Menyimpan salad.
- 4.11. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan membuat salad.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.008.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaldu	1.1 Kombinasi rempah-rempah dan bumbu dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Kaldu disiapkan dengan menggunakan rempah-rempah & bumbu yang tepat sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Bahan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus yang tepat. 1.4 Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh petugas.
2. Membuat sup (soto).	2.1 Bahan dan bahan penyedap sesuai Resep standar diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah-rempah sesuai & bumbu, kaldu atau santan dan sesuai dengan standar resep. 2.2 Sup (soto ayam, ssoto daging , sop kambing) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. 2.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan campuran rempah-rempah & bumbu akan memperoleh cita rasa seimbang dan mutu aroma yang tepat. 2.4 Mutu produk yang baik digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang diharapkan sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep macam-macam Sup (Soto)

	2.5 Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan seluruh petugas.
3. Menyajikan sup (soto).	<p>3.1 Ukuran alat saji, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan.</p> <p>3.2 Sup (Soto) dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk mencapai spesifikasi perusahaan.</p> <p>3.3 Penghias hidangan dan penyedap sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1. Hasil kegiatan pembuatan kaldu dan Sup (Soto) dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pembuatan kaldu dan Sup (Soto) dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan kaldu, membuat sup (soto), menyajikan sup (soto), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan kaldu dan sup (soto).
- 2.7. Bahan dapur Indonesia (daging, unggas, mie, sayuran, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare/bumbu-bumbu segar)
- 2.8. Komoditi segar, kering atau awetan.
- 2.9. Saus tomat, kecap asin, manis, penyedap/terasi, dan sambal.

2.10. Penghias hidangan dan penyedap makanan.

2.11. Buku resep pembuatan kaldu, sup (soto).

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik kaldu, sup (soto).

3.2. Mempersiapkan bumbu dan rempah untuk bahan kaldu, sup (soto).

3.3. Menyiapkan dan membuat kaldu.

3.4. Menyiapkan dan membuat macam-macam sup (soto).

3.5. Menyajikan sup (soto).

3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.

4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan

1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1 Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan kaldu, membuat sup (soto), menyajikan sup (soto), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar untuk jenis –jenis menu kaldu, dan sup (soto) Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan kaldu, sup (soto).
- 3.3. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.4. Bahan baku daging, daging ayam/unggas dan mie.
- 3.5. Macam – macam kaldu, sup (soto) di Indonesia.
- 3.6. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.7. Penyiapan/pembuatan kaldu, sup (soto) Indonesia.
- 3.8. Penghias hidangan.
- 3.9. Penyedap cita rasa masakan dan macam-macam saos.
- 3.10. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.11. Kontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik kaldu, sup (soto).
- 4.2. Menyiapkan dan membuat kaldu.
- 4.3. Menyiapkan bumbu dan rempah untuk bahan kaldu, sup (soto).
- 4.4. Menyiapkan dan membuat Sup (soto) daging (sapi, kambing)
- 4.5. Menyiapkan dan membuat Sup (soto) ayam.
- 4.6. Menyiapkan dan membuat Soto mie.
- 4.7. Menyiapkan penghias hidangan dan penyedap makanan.
- 4.8. Menyajikan Sup daging, sup ayam.
- 4.9. Menyajikan Soto daging, soto ayam, soto mie.
- 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.009.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan dan membuat hidangan daging, ayam, *seafood* dan kare sayuran**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan membuat hidangan daging, ayam, *seafood* dan kare sayuran pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	<p>1.1 Jenis komoditi segar, kering dan diawetkan yang digunakan dalam kare dipilih dan disebut dalam Bahasa Indonesia.</p> <p>1.2 Ragam ramuan utama dan pengganti disebut secara tepat, dapat digunakan untuk menu standar.</p> <p>1.3 Nama-nama utama dari kare untuk pelayanan disebut dengan nama-nama menu yang tepat dan tipe kare yang digunakan.</p>
2. Menyiapkan, membuat hidangan daging, ayam, <i>sea food</i> , kare, dan menyimpan sayuran kare.	<p>2.1 Bahan daging, Ayam, <i>Sea Food</i>, Kare dipilih, disiapkan dan ditentukan porsi nya sesuai dengan standar.</p> <p>2.2 Bahan penyerta kare, a.l., cabe dan bahan penyedap diukur dan disiapkan dan dikuti sesuai dengan spesifikasi resep dan standar resep.</p> <p>2.3 Campuran bumbu dihaluskan dan ditangani secara tepat sesuai persyaratan keselamatan dan kesehatan makanan.</p> <p>2.4 Kare seperti daging, ayam, <i>seafood</i> dan sayuran disiapkan dan dimasak sesuai spesifikasi resep.</p> <p>2.5 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode masak dan sesuai spesifikasi resep</p>
3. Menyajikan kare	3.1 Peralatan makan tradisional, bentuk, ukuran dan warna dipilih sesuai persyaratan perusahaan.

	3.2	Bahan yang diterima, saus, sambel sesuai dengan gaya tradisional daerah dan sesuai spesifikasi.
4	Mencairkan, menangani dan menyimpan kare	<p>4.1 Kare yang sudah dimasak disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat, untuk menjaga mutu dan daya tahan.</p> <p>4.2 Sisa kare disimpan dengan benar dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.</p> <p>4.3 Pemanasan kembali atau pembekuan kembali sisa-sisa kare harus memenuhi peraturan kesehatan.</p> <p>4.4 Persyaratan dasar kebersihan, peraturan kesehatan, keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh petugas.</p> <p>4.5. Hasil pembuatan hidangan daging, ayam, <i>sea food</i> dan kare sayuran dievaluasi dan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi komoditi utama, menyiapkan, membuat dan menyimpan kare, menyajikan kare, mencairkan, menangani dan menyimpan kare, mengevaluasi dan melaporkan kepada manajemen/pimpinan, yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat hidangan daging, ayam, *seafood* dan kare sayuran pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat hidangan daging, ayam, *seafood* dan kare sayuran pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat pembuatan hidangan daging, ayam, *sea food* dan kare sayuran.

- 2.7. Bahan dapur Indonesia (daging, unggas, Sayuran, buah-buahan, seafood, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare/bumbu-bumbu segar)
- 2.8. Penyedap makanan.
- 2.9. Penghias hidangan, dan makanan penutup.
- 2.10. Buku-buku resep makanan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat hidangan daging, ayam, *seafood* dan kare sayuran pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 3.2. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 3.3. Mengidentifikasi komoditi utama.
- 3.4. Menyiapkan, membuat hidangan daging, ayam, *sea food* dan sayuran kare serta menyimpan kare.
- 3.5. Menyajikan hidangan kare.
- 3.6. Mencairkan, menangani dan menyimpan kare.
- 3.7. Menyiapkan hidangan akhir.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat hidangan daging, ayam, *seafood* dan kare sayuran pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : mengidentifikasi komoditi utama, menyiapkan, membuat dan menyimpan kare, menyajikan kare, mencairkan, menangani dan menyimpan kare, mengevaluasi dan melaporkan kepada manajemen/pimpinan pada perusahaan jasa boga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis –jenis menu makanan Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Bahan baku masakan daging, unggas, laut, dan sayuran.
- 3.5. Bahan baku buah-buahan.
- 3.6. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.7. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.8. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.9. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi in, sbb:

- 4.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 4.2. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 4.3. Mengidentifikasi komoditi utama.
- 4.4. Menyiapkan, membuat hidangan daging, ayam, *sea food* dan sayuran kare serta menyimpan kare.
- 4.5. Menyajikan hidangan sayuran kare.
- 4.6. Mencairkan, menangani dan menyimpan kare.
- 4.7. Menyiapkan dan menyajikan penyedap makanan dan penghias makanan.
- 4.8. Menyiapkan dan menyajikan hidangan akhir.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
- 4.10. Berkomunikasi yang efektif dan efisien.
- 4.11. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melakukan tugas menyiapkan dan membuat hidangan daging, ayam, *Sea food*, dan sayuran kare.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.MI02.010.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi produk nasi dan mie	1.1 Jenis nasi dan mie termasuk rempah segar dan kering serta saus (kecap) digunakan dan disebut dalam bahasa Indonesia. 1.2 Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai standar baku resep. 1.3 Pelengkap untuk nasi dan mie disebut sesuai dengan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan dan memasak nasi dan mie	2.1 Perlengkapan dan kukusan (a.l. wajan) dirakit dalam memasak dan menggoreng nasi dan mie sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Beras dan mie dipilih, dicuci dan dimasak atau digoreng sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Persyaratan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan, keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh perusahaan.
3. Menyajikan nasi dan mie	3.1 Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan secara benar dengan hidangan utama serta makanan tambahan dan saus sesuai dengan kesehatan. 3.2 Penghias hidangan dan makanan pelengkap yang diterima sesuai dengan kebiasaan, penyajian khusus persyaratan menu.
4. Menyimpan nasi dan mie	4.1 Sisa nasi dan mie dikukus dan disimpan secara benar untuk menjaga mutu, kesegaran dan sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Pemanasan kembali dan penyimpanan memenuhi peraturan kesehatan dan gizi.

<p>5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2. Hasil evaluasi menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi produk nasi dan mie, menyiapkan dan memasak nasi dan mie, menyajikan nasi dan mie, menyimpan nasi dan mie, mengevaluasi dan melaporkan kegiatan kepada manajemen/pimpinan, yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat persiapan awal serta persiapan akhir.
- 2.7. Bahan dapur Indonesia (al. beras dan mie, seafood, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare/bumbu-bumbu segar)
- 2.8. Buku-buku resep nasi dan mie.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi produk nasi dan mie.
- 3.2. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 3.3. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 3.4. Menyiapkan bahan nasi dan mie
- 3.5. Memasak nasi dan mie.
- 3.6. Menyajikan nasi dan mie.
- 3.7. Menyimpan nasi dan mie.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan :mengidentifikasi produk nasi dan mie, menyiapkan dan memasak nasi dan mie, menyajikan nasi dan mie, menyimpan nasi dan mie, mengevaluasi dan melaporkan kegiatan kepada manajemen/pimpinan, yang digunakan untuk: Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis –jenis menu makanan Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan

dapur.

- 3.4. Bahan baku masakan nasi dan mie.
- 3.5. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.6. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.7. Prinsip –prinsip memasak nasi dan mie.
- 3.8. Makanan pelengkap nasi dan mie.
- 3.9. Penyimpanan dan pemanasan kembali.
- 3.10. Penyajian Nasi dan mie.
- 3.11. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi produk nasi dan mie.
- 4.2. Menyiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 4.3. Menyiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 4.4. Menyiapkan bahan nasi dan mie
- 4.5. Memasak nasi
- 4.6. Memasak mie.
- 4.7. Menyajikan nasi dan mie.
- 4.8. Menyiapkan dan menyajikan penghias hidangan dan penyedap
- 4.9. Menyimpan dan memanaskan kembali nasi.
- 4.10. Menyimpan dan memanaskan kembali mie.
- 4.11. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melakukan tugas menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.011.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi bahan utama	1.1 Jenis komoditi segar, kering, rempah-rempah dan bumbu yang dihaluskan disebut dalam Bahasa Indonesia. 1.2 Bahan utama dan pengganti dan potongan daging (daging, daging ayam) diidentifikasi secara benar. 1.3 Nama-nama utama dari sate disebut dalam nama-nama menu yang tepat dan tipe bumbu yang digunakan.
2. Menyiapkan campuran bumbu sate dan aneka hidangan panggang	2.1 Rempah-rempah dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai standar resep. 2.2 Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar. 2.3 Persyaratan dasar kebersihan, peraturan kesehatan, keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh petugas, khususnya sehubungan dengan persiapan. 2.4 Resep standar untuk bumbu diikuti secara akurat sesuai praktek dan spesifikasi perusahaan. 2.5 Bubuk kare ditangani secara benar sesuai peraturan keselamatan.
3. Membuat dan menyajikan sate	3.1 Sate (daging, daging ayam dan seafood) disiapkan dan dimasak sesuai dengan harapan pelanggan dan sesuai spesifikasi resep. 3.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh

	<p>metode memasak sesuai spesifikasi resep.</p> <p>3.3 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai standar.</p> <p>3.4 Makanan pelengkap nasi, sayuran dan saus sesuai gaya tradisional yang diterima daerah, dan spesifikasi resep.</p>
4. Menyimpan macam-macam sate	<p>4.1 Macam-macam sate disiapkan dan disimpan pada kondisi dan temperatur yang benar untuk menjaga mutu dan daya tahan.</p> <p>4.2 Peraturan kebersihan dasar, peraturan kesehatan, keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh petugas.</p>
5. Menentukan biaya jenis menu	<p>5.1 Biaya bahan dan produksi dihitung sesuai spesifikasi resep.</p> <p>5.2 Perhitungan biaya harus diperhitungkan untung rugi.</p> <p>5.3. Hasil pembuatan sate dan aneka hidangan panggang dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan, dan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi bahan utama, memnyiapkan campuran bumbu sate dan aneka hidangan panggang, membuat dan menyajikan sate, menyimpan macam-macam sate, menentukan biaya jenis menu, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk : menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga

- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat pembuatan sate dan aneka hidangan panggang.
- 2.7. Bahan dapur Indonesia (daging, unggas, *sea food*, sayuran, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal, kare, bumbu-bumbu segar, santan kelapa).
- 2.8. Bahan penyedap makanan.
- 2.9. Macam-macam buah segar.
- 2.10. Nasi atau ketupat atau lontong.
- 2.11. Macam-macam jenis minuman.
- 2.12. Buku resep pembuatan sate dan aneka hidangan panggang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 3.2. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 3.3. Mengidentifikasi bahan utama.
- 3.4. Menyiapkan campuran bumbu sate dan aneka hidangan panggang.
- 3.5. Membuat dan menyajikan sate.
- 3.6. Membuat dan menyajikan aneka hidangan panggang.
- 3.7. Menyimpan macam-macam sate.
- 3.8. Menentukan biaya jenis menu.
- 3.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum

menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan mengidentifikasi bahan utama, menyiapkan campuran bumbu sate dan aneka hidangan panggang, membuat dan menyajikan sate, menyimpan macam-macam sate, menentukan biaya jenis menu, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk : menyiapkan dan membuat jenis sate dan aneka hidangan panggang pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis –jenis menu makanan Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Bahan baku aneka daging sate dan aneka hidangan panggang.
- 3.5. Aneka buah-buahan dan aneka jenis minuman.
- 3.6. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.7. Pembuatan bumbu sate dan aneka hidangan panggang
- 3.8. Teknik menyajikan sate dan aneka hidangan panggang
- 3.9. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.10. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.11. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan makanan.
- 4.2. Mempersiapkan bumbu untuk bahan menu.
- 4.3. Mengidentifikasi bahan utama sate dan aneka hidangan panggang.
- 4.4. Menyiapkan campuran bumbu sate dan aneka hidangan panggang.
- 4.5. Membuat dan menyajikan sate.
- 4.6. Membuat dan menyajikan aneka hidangan panggang.
- 4.7. Menyimpan macam-macam sate.
- 4.8. Menyiapkan dan menyajikan nasi atau ketupat atau lontong.
- 4.9. Menyiapkan dan menyajikan aneka minuman.
- 4.10. Menyiapkan dan menyajikan buah-bauahan segar.
- 4.11. Menentukan biaya jenis menu.
- 4.12. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan ; sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melakukan tugas menyiapkan dan membuat sate dan aneka hidangan Panggang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.012.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng)**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng) pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan memilih kerupuk (kerupuk dan emping)	1.1 Ragam krupuk diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Krupuk udang; Emping melinjo, Krupuk Palembang, Krupuk puli, Krupuk Miller dipilih dan ditetapkan sesuai pesanan konsumen sebagai makanan pelengkap hidangan utama.
2. Menyiapkan, menggoreng dan menyajikan krupuk	2.1 Krupuk dikeringkan secara baik agar dapat mengembang dan lebih renyah dan digoreng dan untuk menjaga mutu makanan. 2.2 Perlengkapan dan peralatan penggoreng digunakan sesuai standar resep. 2.3 Pemanasan temperatur yang tepat dan waktu untuk menggoreng krupuk digunakan untuk mencapai ukuran dan kualitas porsi. 2.4 Ukuran, bentuk piring yang tepat dan warnanya dipilih untuk menyajikan produk dengan rapi dan untuk menciptakan daya tarik pelanggan yang maksimum. 2.5 Makanan pembuka dan saus disiapkan sesuai dengan gaya tradisional yang diterima daerah, dan spesifikasi resep.
3. Menyimpan dan membungkus krupuk	3.1 Pengemasan sesuai untuk pengawetan kesegaran, rasa dan aroma tekstur. 3.2 Krupuk disimpan dalam wadah dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga tetap renyah.

<p>4. Merajang dan menggoreng bawang</p>	<p>4.1 Bawang merah dirajang tipis secara horizontal.</p> <p>4.2 Panaskan minyak dalam wajan diatur pada suhu $\pm 90^{\circ}\text{C}$.</p> <p>4.3 Bawang yang telah digoreng, diangkat, ditiriskan dan ditempatkan pada tempat saji.</p> <p>4.4 Bawang goreng tidak boleh gosong, masih beraroma serta berwarna kuning keemasan disajikan.</p> <p>4.5 Bawang goreng disimpan dalam wadah yang dapat menjamin kerenyahan.</p>
<p>5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatanm.</p>	<p>5.1. Hasil penyiapan dan pembuatan makanan pelengkap dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2. Hasil evaluasi penyiapan dan pembuatan makanan pelengkap dilaporkan kepada manajemen /pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi dan memilih krupuk dan emping, menyiapkan, menggoreng dan menyajikan krupuk, menyimpan dan membungkus krupuk, merajang dan menggoreng bawang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen / pimpinan, yang digunakan untuk : menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng) pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng) pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.

- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan persiapan awal serta persiapan akhir.
- 2.7. Bahan dapur Indonesia, Macam-macam krupuk (udang, aci, nasi/gendar, kulit dan terigu), emping mlinjo, krupuk kacang, krupuk tahu, dan bawang putih/merah.
- 2.8. Resep masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng) pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bahan krupuk dan emping.
- 3.2. Mempersiapkan bahan macam-macam krupuk dan emping.
- 3.3. Menyiapkan bahan bawang putih/ merah.
- 3.4. Menyiapkan bahan minyak goreng.
- 3.5. Mengidentifikasi dan memilih krupuk atau emping.
- 3.6. Menyiapkan, menggoreng krupuk atau emping.
- 3.7. Menyimpan dan membungkus krupuk atau emping.
- 3.8. Merajang dan menggoreng bawang.
- 3.9. Menyajikan makanan pelengkap (krupuk, emping dan bawang goreng)
- 3.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng) pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : mengidentifikasi dan memilih krupuk dan emping, menyiapkan, mengghoreng dan menyajikan krupuk, menyimpan dan membungkus krupuk, merajang dan menggoreng bawang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen / pimpinan, yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat makanan pelengkap (krupuk, emping, dan bawang goreng) pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis-jenis menu krupuk dan emping Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Bahan baku krupuk, emping, dan bawang goreng.
- 3.5. Bahan minyak goreng.
- 3.6. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta.
- 3.7. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.8. Macam-macam krupuk dan emping.
- 3.9. Penyimpanan krupuk dan emping.
- 3.10. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.11. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik bahan krupuk dan emping.
- 4.2. Mempersiapkan bahan macam-macam krupuk dan emping.
- 4.3. Menyiapkan bahan bawang putih/ merah.
- 4.4. Menyiapkan bahan minyak goreng.
- 4.5. Mengidentifikasi dan memilih krupuk atau emping.
- 4.6. Menyiapkan, menggoreng krupuk atau emping.

- 4.7. Menyimpan dan membungkus krupuk atau emping.
- 4.8. Merajang dan menggoreng bawang.
- 4.9. Menyajikan makanan pelengkap (krupuk, emping dan bawang goreng).
- 4.10. Berkomunikasi yang efektif dan efisien.
- 4.11. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan membuat makanan pelengkap.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.013.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi nama-nama sambal masakan Indonesia	1.1 Bahan-bahan utama yang digunakan dalam sambal Indonesia disebutkan sesuai nama Indonesia. 1.2 Bahan dan citarasa sambal Indonesia diidentifikasi sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Karakteristik utama dari sambal Indonesia dijelaskan.
2. Menyiapkan, membuat dan menyajikan sambal masakan Indonesia	2.1 Rempah – rempah dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar resep macam-macam sambal. 2.2 Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan. Sesuai dengan standar. 2.3 Resep standar untuk sambal masakan Indonesia diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi perusahaan. 2.4 Ukuran, bentuk, piring penyajian yang tepat dan warnanya dipilih untuk menyajikan produk dengan rapi dan untuk menciptakan daya tarik pelanggan yang maksimum.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Hasil penyiapan dan pembuatan aneka sambal Indonesia dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi penyiapan dan pembuatan aneka sambal Indonesia dilaporkan kepada manajemen /pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi nama-nama sambal Indonesia, menyiapkan, membuat dan menyajikan sambal Indonesia, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan, yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan sambal masakan Indonesia.
- 2.7. Minyak goreng (pembuatan sambal goreng).
- 2.8. Buku resep Sambal masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan sambal Indonesia.
- 3.2. Menyiapkan bumbu untuk bahan sambal Indonesia.
- 3.3. Mengidentifikasi nama-nama sambal Indonesia.
- 3.4. Menyiapkan dan membuat macam-macam sambal Indonesia.
- 3.5. Menyajikan sambal masakan Indonesia.
- 3.6. Menyimpan dan mengemas sambal Indonesia.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait, yaitu :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi merupakan aspek dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : mengidentifikasi nama-nama sambal Indonesia, menyiapkan, membuat dan menyajikan sambal Indonesia, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan, yang digunakan untuk : menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis-jenis sambal masakan Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan sambal Indonesia.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Bahan baku Sambal masakan Indonesia.
- 3.5. Perlengkapan pembuatan sambal.
- 3.6. Usaha hotel, restoran, take away, food-hall, catering, dan pesta
- 3.7. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.8. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.9. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan untuk meracik bumbu bahan sambal Indonesia.
- 4.2. Menyiapkan bumbu untuk bahan sambal Indonesia.
- 4.3. Mengidentifikasi nama-nama sambal Indonesia.
- 4.4. Menyiapkan dan membuat sambal Indonesia.
- 4.5. Menyiapkan dan membuat sambal goreng Indonesia.
- 4.6. Menyajikan sambal masakan Indonesia.
- 4.7. Menyimpan dan mengemas sambal Indonesia.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melakukan tugas menyiapkan dan membuat sambal masakan Indonesia.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.014.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi nama – nama dessert.	1.1 Komoditi utama yang digunakan dalam <i>dessert</i> ala Indonesia disebutkan sesuai nama Indonesia. 1.2 Bahan dan citarasa masakan utama (termasuk ragam produk dari tepung, nasi, telur, kelapa muda, gula aren, dll.) diidentifikasi sesuai dengan pengaturan resep. 1.3 Karakteristik utama dari <i>dessert</i> Indonesia dijelaskan.
2. Menyiapkan dan membuat dessert ala Indonesia.	2.1 <i>Dessert</i> Indonesia dihidangkan dan diporsi sesuai dengan persyaratan produk. 2.2 Jenis tepung dan bahan lainnya, a.l., buah – buahan tropis, ubi, kelapa, dipilih, ditakar dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Santan pembentuk dan bahan pengental disiapkan sesuai dengan konsistensinya dan memberikan tekstur kelembapan yang lezat dan mutu. 2.4 <i>Dessert</i> simbolik (untu :banguet,perkawinan, ulang tahun, perayaan agama/hari raya, perayaan ritual) disiapkan sesuai permintaan/kebutuhan. 2.5 Agar – agar (serikaya, bikang, dadar gulung) disiapkan dengan bentuk, isi dan metode masak yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep.
3. Menyiapkan produk yang dikukus, digoreng, direbus	3.1 Alat pengukus, kualii, dan perlengkapan dirakit secara benar sesuai dengan aturan.

	<p>3.2 Peraturan kebersihan dasar dan pengaturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan.</p> <p>3.3 Prosedur standar diikuti sesuai praktek perusahaan.</p> <p>3.4 Produk yang dikukus dimasak secara efektif dan sesuai keinginan pelanggan.</p> <p>3.5 Kualitas santan dan bahan pembentuk diterapkan untuk menjaga kendali mutu.</p>
4. Menyimpan dan memanaskan kembali, produk yang dikukus, digoreng dan direbus.	<p>4.1 Kondisi pengemasan dan penyimpanan serta pemanasan kembali diikuti sesuai peraturan kesehatan makanan.</p> <p>4.2 Peraturan kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan.</p>
5. Menyajikan <i>dessert</i> Indonesia.	<p>5.1 Ukuran <i>crockery</i>, bentuk dan warna tempat yang digunakan sebelum penghidangan.</p> <p>5.2 <i>Dessert</i> secara rapi dan menarik disajikan sesuai standar perusahaan jasa boga/catering.</p> <p>5.3 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan dan pembuatan <i>dessert</i> Indonesia dievaluasi dan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi nama-nama *dessert*, menyiapkan dan membuat *dessert* ala Indonesia, menyiapkan produk yang dikukus dan direbus, menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus, digoreng dan direbus, menyajikan *dessert* Indonesia, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen /pimpinan yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat *dessert*

Indonesia mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan persiapan awal serta persiapan akhir.
- 2.7. Bahan desert ala dapur Indonesia.
- 2.8. Produk dari tepung, senyawa lemak, bunga-bunga yang dapat dimakan, buah-buahan segar, gula merah, rumput laut dan terigu.
- 2.9. Buku resep *desert* Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi nama-nama desert ala Indonesia.
- 3.2. Menyiapkan peralatan untuk meracik *desert* Indoneisa.
- 3.3. Menyiapkan bahan *desert* Indonesia.
- 3.4. Menyiapkan penyedap dan penghias *desert*.
- 3.5. Menyiapkan dan membuat *desert* Indonesia.
- 3.6. Menyiapkan produk yang dikukus, digoreng dan direbus.
- 3.7. Menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus, digoreng dan direbus.
- 3.8. Menyajikan desert Indonesia.
- 3.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait, yaitu :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke

- pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam aspek penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : mengidentifikasi nama-nama *desert* , menyiapkan dan membuat *desert* ala Indonesia, menyiapkan produk yang dikukus dan direbus, menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus, digoreng dan direbus, menyajikan *desert* Indonesia , mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen /pimpinan yang digunakan untuk : menyiapkan dan membuat dessert Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar macam-macam desert Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan desert Indonesia..
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Bahan baku desert Indonesia.
- 3.5. Pengukusan, penggorengan, perebusan desert Indonesia.
- 3.6. Penyimpanan dan daya tahan desert Indonesia.
- 3.7. Usaha hotel, restoran, take away, food-hall, catering, dan pesta
- 3.8. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.9. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.10. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi nama-nama *desert* Indonesia.
- 4.2. Menyiapkan peralatan untuk meracik *desert* Indonesia..
- 4.3. Menyiapkan bahan *desert* Indonesia.
- 4.4. Menyiapkan adonan, dan membuat kue kering
- 4.5. Menyiapkan penyedap dan penghias desert.

- 4.6. Menyiapkan dan membuat desert Indonesia.
- 4.7. Mengukus makanan, menggoreng makanan, merebus makanan.
- 4.8. Mendinginkan dan memanaskan makanan.
- 4.9. Menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus, digoreng dan direbus.
- 4.10. Menyajikan desert Indonesia.
- 4.11. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melakukan tugas menyiapkan dan membuat desert Indonesia.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.015.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan hidangan daging dengan porsi potongan daging yang terkontrol**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan hidangan daging dengan porsi potongan daging yang terkontrol pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih supplier dan membeli daging	1.1 Mutu dan harga daging dari supplier berkaitan dengan kebutuhan pelanggan, diidentifikasi, dipilih dan ditetapkan sesuai standar perusahaan jasa boga. 1.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian bahan dan teknik penyimpanan dilakukan sesuai standar perusahaan jasa boga.
2. Menyiapkan dan membuat beragam porsi potongan daging yang terkontrol	2.1 Bahan/ramuan ditentukan, dipilih dan ditimbang secara benar sesuai resep standar. 2.2 Daging dipotong sesuai dengan ukuran dan porsi yang benar. 2.3 Beragam porsi produk daging terkontrol disiapkan.
3. Menyimpan potongan daging dan produk daging	3.1 Kerusakan makanan diminimalkan melalui teknik penyimpanan yang tepat dan dilakukan sesuai peraturan perusahaan jasa boga dan prinsip hygiene sanitasi makanan. 3.2 Mutu setiap potongan dan produk dijaga melalui teknik penyimpanan yang tepat dan sesuai prinsip management storage FIFO (<i>first in first out</i>).
4. Melakukan kesehatan, sanitasi makanan, dan keselamatan kerja.	4.1 Kesehatan, sanitasi makanan dan keselamatan kerja yang berhubungan dengan pekerjaan diidentifikasi dan tindakan pencegahan dilakukan untuk menghindari resiko. 4.2 Mesin yang digunakan dalam pelaksanaan tugas , dioperasikan secara aman dan sesuai manual

	mesin.
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil penyiapan hidangan porsi potongan daging yang terkontrol dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi penyiapan hidangan porsi potongan daging yang terkontrol dilaporkan kepada manajemen /pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk memilih supplier dan membeli daging, menyiapkan dan membuat beragam porsi daging yang terkontrol, menyimpan potongan daging dan produk daging, melakukan kesehatan dan sanitasi makanan serta keselamatan kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen /pimpinan yang digunakan untuk : menyiapkan hidangan daging dengan porsi potongan daging yang terkontrol pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan hidangan daging dengan porsi potongan daging yang terkontrol pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan persiapan awal serta persiapan akhir.
- 2.7. Bumbu-bumbu dapur Indonesia.
- 2.8. Daging (babi, sapi, kerbau, kuda, domba, kambing, kijang dan daging hasil perburuan).
- 2.9. Mesin potong/ mesin giling daging.
- 2.10. Buku resep makanan/hidangan potogan daging terkontrol.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan hidangan daging dengan porsi potongan daging yang terkontrol pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Memilih supplier dan membeli daging berkualitas.
- 3.2. Menyiapkan peralatan untuk hidangan porsi potongan daging.

- 3.3. Menyiapkan bahan beragam porsi potongan daging terkontrol.
 - 3.4. Menyimpan potongan daging dan produk daging.
 - 3.5. Melakukan praktek kesehatan, sanitasi daging dan keselamatan kerja,
 - 3.6. Menyiapkan dan membuat beragam porsi potongan daging terkontrol.
 - 3.7. Menyimpan potongan daging dan produk daging.
 - 3.8. Menyiapkan hidangan daging/ porsi potongan daging.
 - 3.9. Melakukan kesehatan, sanitasi makanan dan keselamatan kerja.
 - 3.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
4. **Peraturan untuk Menyiapkan hidangan daging dengan porsi potongan daging yang terkontrol pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :**
- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
 - 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
 - 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan.
- 1.2. PMM.AP02.014.01, Menerima dan menyimpan persediaan.
- 1.3. PMM.JB01.009.01, Membersihkan dan merawat lokasi.
- 1.4. PMM.JB01.003.01, Mematuhi prosedur K3.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam aspek penilaian :

Merupakan aspek yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : memilih supplier dan membeli daging, menyiapkan dan membuat beragam porsi daging yang terkontrol, menyimpan potongan daging dan produk daging, melakukan kesehatan dan sanitasi makanan serta keselamatan kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen /pimpinan

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di

ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan daging dan jenis-jenis daging.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan porsi potongan daging.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Operasi Mesin potong daging/ mesin giling daging.
- 3.5. Gizi daging dan efek pemasakan pada nilai gizi daging.
- 3.6. Daging dan teknik pengawetan daging.
- 3.7. Standar pembelian daging.
- 3.8. Prosedur penerimaan dan penyimpanan daging
- 3.9. Identifikasi potongan daging prima, sekunder dan standar Indonesia.
- 3.10. Usaha hotel, restoran, take away, food-hall, catering, dan pesta
- 3.11. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.12. Persiapan, pembuatan porsi daging dan kontrol porsi.
- 3.13. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.14. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.15. Penerapan K3 perusahaan jasa boga.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Memilih supplier daging.
- 4.2. Memilih dan membeli daging kualitas prima dan sekunder.
- 4.3. Membedakan jenis-jenis daging (babi, sapi, kerbau, kambing, domba, kijang, hewan perburuan)
- 4.4. Menyiapkan peralatan untuk hidangan porsi potongan daging.
- 4.5. Menyiapkan bahan beragam porsi potongan daging terkontrol.
- 4.6. Menyimpan potongan daging dan produk daging.
- 4.7. Melakukan praktek kesehatan, sanitasi daging dan keselamatan kerja.
- 4.8. Menyiapkan dan membuat beragam porsi potongan daging terkontrol.
- 4.9. Menyimpan potongan daging dan produk daging.
- 4.10. Menyiapkan hidangan daging/ porsi potongan daging.
- 4.11. Melakukan kesehatan, sanitasi makanan dan keselamatan kerja.
- 4.12. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
- 5.4. Melakukan tugas menyiapkan dan membuat hidangan porsi potongan daging terkontrol.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.016.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hidangan sayuran	1.1 Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah dan harga. 1.2 Sayur-sayuran, Kentang komoditi tambahan dipilih sesuai jenis menu. 1.3 Saus dan bumbu penyerta dipilih sesuai untuk dihidangkan dengan sayuran. 1.4 Kontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran dilaksanakan sesuai resep standar.
2. Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung	2.1 Beragam makanan yang berasal dari tepung dipilih sesuai dengan resep standar. 2.2 Saus dan makanan penyerta dipilih yang sesuai makanan yang mengandung tepung. 2.3 Kontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran dilaksanakan sesuai standar resep.
3. Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur, menyimpan sayuran, telur dan makanan yang mengandung tepung	3.1 Beragam makanan telur disiapkan dan disajikan sesuai dengan resep standar. 3.2 Saus dan bumbu penyerta dipilih sesuai untuk telur. 3.3 Telur untuk keperluan penganginan, pembalutan, penataan, pelapisan, penghiasan dan pengentaklan dipilih sesuai fungsi tujuan penggunaan telur. 3.4 Kontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran dilaksanakan sesuai standar resep.

	3.5	Telur segar dan sudah diproses, sayur-sayuran dan bahan makanan yang terbuat dari tepung disimpan secara sesuai standar perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	4.1	Hasil penyiapan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.
	4.2	Hasil evaluasi penyiapan penyiapan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung dilaporkan kepada manajemen /pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi hidangan sayuran, menyiapkan hidangan sayuran, menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung, menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur, menyimpan sayuran, telur dan makanan yang mengandung tepung, mengevaluasi dan melaporkan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk : menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar pelayanan minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat masakan sayuran, telur dan makanan dari tepung.
- 2.7. Bahan dapur Indonesia (sayur-sayuran, telur, tepung dan bumbu-bumbu).
- 2.8. Buah-buahan, biji-biji-an, akar-akaran, umbi-umbian, tumbuhan berumbi, sayuran batang, sayuran daun, sayuran bunga.
- 2.9. Nasi dan penyedap makanan.
- 2.10. Buku resep masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan meracik sayuran, makanan mengandung telur atau tepung.
- 3.2. Mempersiapkan bumbu untuk menu makanan.
- 3.3. Menyiapkan hidangan sayuran.
- 3.4. Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung.
- 3.5. Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur atau tepung
- 3.6. Menyimpan sayuran, telur dan makanan mengandung tepung.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan.
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam aspek penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini yang terkait dengan: mengidentifikasi hidangan sayuran, menyiapkan hidangan sayuran, menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung, menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur, menyimpan sayuran, telur dan makanan yang mengandung tepung, mengevaluasi dan melaporkan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung

pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar dan jenis menu sayuran, telur dan makanan dari tepung.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan makanan.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Kualitas bahan baku sayuran, telur dan tepung.
- 3.5. Bumbu dan penyedap masakan.
- 3.6. Menu sayuran, telur dan makanan terbuat dari tepung.
- 3.7. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.8. Efisiensi Alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.9. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.10. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan meracik sayuran, telur dan makanan dari tepung.
- 4.2. Mempersiapkan bumbu untuk menu.
- 4.3. Menyiapkan hidangan sayuran.
- 4.4. Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung.
- 4.5. Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur atau tepung
- 4.6. Menyimpan sayuran, telur dan makanan mengandung tepung.
- 4.7. Menyiapkan hidangan akhir.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
- 4.9. Menyiapkan peralatan peracikan bumbu bahan menu makanan.
- 4.10. Menyiapkan makanan Indonesia sesuai standar resep.
- 4.11. Bekerjasama dalam tim.
- 4.12. Menyiapkan bahan untuk makanan Indonesia.
- 4.13. Menyiapkan bahan yang mengandung susu.
- 4.14. Menyiapkan hidangan laut.
- 4.15. Menyiapkan hidangan daging,
- 4.16. Menyiapkan hidangan unggas.

- 4.17. Menyiapkan hidangan sayuran.
- 4.18. Menyiapkan buah-buahan.
- 4.19. Menghidangkan makanan, dan hidangan akhir.
- 4.20. Berkomunikasi yang efektif dan efisien.
- 4.21. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan membuat sayuran, makanan yang mengandung telur atau tepung.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.MI02.017.01**
- JUDUL UNIT** : **Merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peranan juru masak Indonesia	<p>1.1 Pengetahuan, keterampilan khusus, sikap dan praktek budaya diidentifikasi dan ditampilkan sesuai perannya..</p> <p>1.2 Keterampilan profesional seperti pemotongan, teknik memasak dan pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk juru masak Indonesia diidentifikasi dan ditampilkan sesuai perannya.</p> <p>1.3 Kebiasaan kerja yang sehat, aman dan rapi dipraktekkan sesuai dengan SOP dan SPM perusahaan.</p>
2. Mengembangkan rencana jenjang karir juru masak Indonesia.	<p>2.1 Jenjang karir yang cocok dengan pengetahuan, sikap kerja, keterampilan dan atau pengalaman perlu dibuktikan dan dilaksanakan dalam praktek memasak.</p> <p>2.2 Kemampuan aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan persyaratan jabatan juru masak Indonesia disebutkan dan dilaksanakan sesuai standar jenjang kualifikasi kompetensi kerja perusahaan jasa boga dan standar budaya Indonesia.</p> <p>2.3 Tingkat kompetensi kerja karyawan diidentifikasi, dilaporkan, dibandingkan dan diperhitungkan dengan diskripsi informasi jabatan dan tingkat kompetensi kerja yang dibutuhkan oleh perusahaan jasa boga dengan standar kompetensi kerja yang telah ditetapkan.</p>

	<p>2.4 Kebutuhan pelatihan kerja kepada karyawan yang memenuhi persyaratan jabatan wajib diberikan sesuai <u><i>pasal 12 Undang-undang no.13 tahun2003 tentang Ketenagakerjaan</i></u> dan dilakukan oleh perusahaan jasa boga.</p> <p>2.5 Prosedur Pelatihan kerja dan pengalaman kerja, dan Uji Kompetensi, posisi karyawan yang kompeten, ditetapkan jenjang kualifikasinya oleh perusahaan jasa boga sesuai bukti-bukti yang benar.</p>
<p>3. Mengidentifikasi komoditi rempah dan pengolahan masakan Indonesia.</p>	<p>3.1 Komoditi rempah-rempah Indonesia untuk bahan baku masakan Indonesia diidentifikasi, dipilih dan ditetapkan sesuai kebutuhan menu masakan dan resep standar Indonesia.</p> <p>3.2 Jenis-jenis pengolahan masakan Indonesia dan perlengkapannya diidentifikasi sesuai kebutuhan dan diterapkan oleh karyawan yang berkompeten dibidangnya.</p> <p>3.3 Jenjang kualifikasi kompetensi kerja dalam pengolahan masakan Indonesia, diidentifikasi dan ditetapkan sesuai SKKNI dan peta KKNI kategori H. sektor Jasa Penyediaan makanan dan minuman, sub sektor 55. Restoran, bar, jasa boga /catering, dan bidang 26.Industri jasa boga.</p> <p>3.4 Profesionalisme atau pengakuan kompetensi karyawan dalam pengolahan masakan Indonesia wajib ditunjukkan dan dapat diakui oleh para pengguna jasanya, dan atau melalui proses assesmen kompetensi.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>4.1 Hasil perencanaan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia, diidentifikasi, dan dipilih dan ditetapkan untuk kebutuhan perencanaan kualifikasi kompetensi kerja karyawan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil perencanaan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia melalui</p>

	<p>penyelenggaraan program pelatihan kerja karyawan dan sertifikasi kompetensi kerja melalui uji kompetensi oleh LSP, dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan jasa boga.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi perencanaan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia, dilaporkan kepada manajemen /pimpinan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku mengidentifikasi peranan juru masak Indonesia, mengembangkan perencanaan jenjang karir juru masak, mengidentifikasi komoditi dan pengolahan masakan Indonesia, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan, yang digunakan untuk merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Peta Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) Jasa Boga
- 2.2. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Jasa Boga
- 2.3. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.4. Standar Pelayanan Minimum
- 2.5. Alat tulis Kantor.
- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.7. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.8. Perlengkapan alat dan bahan persiapan awal serta persiapan akhir.
- 2.9. Komoditi rempah-rempah bahan baku masakan Indonesia.
- 2.10. Buku Resep Masakan Indonesia.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Indonesia.
- 3.2. Menyiapkan Juru Masak Masakan Indonesia profesional.
- 3.3. Menyusun rencana jenjang karir Juru masak masakan Indonesia.
- 3.4. Mengembangkan Karir Juru masak masakan Indonesia
- 3.5. Mengidentifikasi Komoditi rempah dan pengolahan masakan

Indonesia.

3.6. Menyiapkan posisi juru masak masakan Indonesia (siswa magang, pembantu dapur, asisten juru masak, juru masak, dan penyelia juru masak).

3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk merencanakan jenjang kepangkatan dalam pengolahan masakan Indonesia pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

4.1. Undang-undang No.13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.

4.2. Peraturan Pemerintah No.23 Tahun 2004 tentang Badan Nasional Sertifikasi Profesi.

4.3. Peraturan Pemerintah No.31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional.

4.4. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

4.5. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.

4.6. Keputusan Menakertrans Ri No. Kep.261/MEN/XI/2004 tentang Perusahaan yang wajib melaksanakan pelatihan kerja.

4.7. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

1.1. PMM.MI02.002.01, Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan

Indonesia.

1.2. PMM.MI02.001.01, Merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia.

1.3. PMM.PA03.001.01, Merencanakan serangkaian program pelatihan kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi peranan juru masak Indonesia, mengembangkan perencanaan jenjang karir juru masak, mengidentifikasi komoditi dan pengolahan masakan Indonesia, mengevaluasi dan melaporkan

hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Komoditi rempah bahan masakan Indonesia.
- 3.2. Prinsip pengolahan dan penghidangan masakan Indonesia.
- 3.3. Perlengkapan dapur restoran dan perawatan perlengkapan dapur.
- 3.4. Gizi dalam masakan Indonesia.
- 3.5. Item menu masakan Indonesia.
- 3.6. Kombinasi rasa masakan Indonesia.
- 3.7. Jenis bumbu dan kegunaannya untuk masakan Indonesia.
- 3.8. Tehnik memasak masakan Indonesia.
- 3.9. Penggabungan makanan yang artistik dan berbudaya luhur.
- 3.10. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.11. Efisiensi alur kerja pengolahan masakan Indonesia.
- 3.12. Karir Juru masak dan pelatihan pengolahan masakan Indonesia.
- 3.13. Aspek agama, budaya dan adat istiadat bangsa Indonesia.
- 3.14. Jenjang kepangkatan di dapur masakan Indonesia.
- 3.15. Persiapan awal dan penghidangan akhir.
- 3.16. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.
- 3.17. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Indonesia.
- 4.2. Menyiapkan juru masak masakan Indonesia profesional.
- 4.3. Menyusun rencana jenjang karir juru masak masakan Indonesia.
- 4.4. Mengembangkan karir juru masak masakan Indonesia
- 4.5. Mengidentifikasi komoditi rempah dan pengolahan masakan Indonesia.
- 4.6. Membimbing karir juru masak dalam pengolahan masakan Indonesia.
- 4.7. Menyiapkan posisi juru masak masakan Indonesia, antara lain :
 - Siswa magang,
 - Pembantu dapur,
 - Asisten juru masak,
 - Juru masak,
 - Penyelia juru masak.

4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu masakan Indonesia.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas merencanakan jenjang kepangkatan dalam Pengolahan masakan Indonesia.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.001.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan budaya**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan budaya pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Menyiapkan dan menghidangkan makanan untuk memenuhi kebutuhan diet</p>	<p>1.1 Persyaratan dan bahan penting tertentu untuk terapi diet, diidentifikasi dan dikenali sesuai keperluan.</p> <p>1.2 Bahan yang tepat untuk memastikan mutu produk akhir, termasuk produk bahan mentah, dipilih sesuai resep standard resep.</p> <p>1.3 Penggunaan bahan dan teknik masak-memasak, dipersiapkan sesuai kebutuhan diet.</p> <p>1.4 Susunan bahan makanan dimodifikasi untuk disesuaikan dengan kebutuhan tertentu.</p> <p>1.5 Gizi yang memadai dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan, disajikan sesuai standar perusahaan.</p>
<p>2 Menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan kultural</p>	<p>2.1 Kebutuhan kelompok budaya Timur Tengah, Asia, Mediterania dan Hindu/Muslim atau budaya tertentu diidentifikasi.</p> <p>2.2 Perlengkapan yang memadai dan teknik masak - memasak digunakan untuk hidangan – hidangan tertentu (diet).</p> <p>2.3 Makanan disiapkan dan dihidangkan dengan mempertimbangkan budaya / kultur.</p> <p>2.4 Jenis makanan dengan gizi seimbang disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.</p>

3	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan dan penghidangan makanan untuk diet dan kebutuhan kultural dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan dan penghidangan makanan untuk diet dan kebutuhan kultural dilaporkan Kepada manajemen/pimpinan.</p>
---	---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan, menggunakan makanan untuk memenuhi kebutuhan diet, menyiapkan makanan untuk kebutuhan cultural yang digunakan untuk: Menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan budaya pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan budaya pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan makanan untuk kebutuhan diet dan kultural (Timur Tengah, Asia, Medditerania dan Hindu, Muslim).
- 2.7. Sodium/potassium yang dimodifikasi, kolesterol lemak rendah, *lakto-ovo* (susu dan telur), berserat tinggi, bebas zat perekat/protein.
- 2.8. Penghias hidangan dan penyedap makanan.
- 2.9. Buku resep pembuatan makanan untuk diet dan kebutuhan kultural.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan budaya pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk makanan.
- 3.2. Menyiapkan makanan untuk kebutuhan diet.
- 3.3. Menghidangkan makanan kebutuhan diet.

- 3.4. Menyiapkan makanan untuk kebutuhan kultural.
 - 3.5. Menghidangkan makanan untuk kebutuhan kultural.
 - 3.6. Menghidangkan pelengkap minuman.
 - 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
4. **Peraturan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan budaya pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :**
- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
 - 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
 - 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan, menggunakan makanan untuk memenuhi kebutuhan diet, menyiapkan makanan untuk kebutuhan cultural yang digunakan untuk: menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan budaya pada perusahaan jasa boga/ catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan makanan untuk diet dan kebutuhan cultural.
- 3.2. Prinsip dasar pengolahan makanan.

- 3.3. Perlengkapan dapur industri jasa boga dan perawatannya.
- 3.4. Energi tinggi/rendah hidrat arang.
- 3.5. Penderita penyakit diabetes, vegetarian dan vegan.
- 3.6. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.7. Susunan bahan yang dimodifikasi.
- 3.8. Konsistensi kualitas produk makanan untuk diet dan kebutuhan kultural.
- 3.9. Diet kontemporer/modern (sehat untuk kehidupan, makrobiotik dan berlemak rendah).
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan untuk makanan.
- 4.2. Menyiapkan makanan untuk kebutuhan diet.
- 4.3. Menghidangak makanan untuk kebituhan diet.
- 4.4. Menyiapkan makanan untuk kebutuhan kultural.
- 4.5. Menghidangkan makanan untuk kebutuhan kultural.
 - Timur Tengah, Yahudi, Hindu, Muslim, Asia.
 - Medditerania/ Eropa.
- 4.6. Menyiapkan penghias hidangan.
- 4.7. Menyajikan pelengkap minuman.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan budaya.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.002.01**
JUDUL UNIT : **Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi pengangkutan makanan yang tepat dan mengangkut makanan secara aman dan bersih	1.1 Kendaraan pengangkutan makanan yang dipilih sesuai : <ul style="list-style-type: none"> • Temperatur • Lapisan Dalam • Tanda pengaman pengemasan 1.2 Makanan dikemas, dimuat, diangkut dan dibongkar secara tepat. 1.3 Budaya kerja bersih dan memenuhi aturan setempat, diikuti sesuai srtandar kerja. 1.4 Pengangkutan makanan dicatat sesuai standard perusahaan.
2 Menyimpan makanan secara aman dan bersih	2.1 Tempat penyimpanan makanan Dairy (susu, mentega,telur), daging, ikan, buah, sayuran, makanan kering dan basah, dipilih sesuai dengan tipe makanan. 2.2 Kondisi lingkungan yang tepat untuk tipe makanan harus dijaga, sesuai standard temperatur dan kelembaban. 2.3 Budaya kerja bersih dan dipatuhi dan dilakukan sesuai peraturan setempat. 2.4 Kualitas makanan agar dioptimalkan. 2.5 Tempat penyimpanan dijaga bebas dari kontaminasi.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengangkutan dan penyimpanan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.

	3.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengangkutan dan penyimpanan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi pengangkutan makanan yang tepat, mengangkut makanan yang aman dan bersih, menyimpan makanan yang aman dan bersih, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk : mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran.
- 2.6. Perlengkapan alat angkutan sesuai tipe makanan.
- 2.7. Perlengkapan alat penyimpanan sesuai tipe makanan.
- 2.8. Daging, ikan, buah-buahan, sayuran, dan makanan kering.
- 2.9. Susu, minuman dingin, mentega dan telur.
- 2.10. Buku resep pembuatan makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi pengangkutan makanan.
- 3.2. Mengangkut makanan dengan aman dan bersih.
- 3.3. Mengidentifikasi makanan yang akan disimpan.
- 3.4. Menyimpan makanan dengan aman dan bersih.
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasad boga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

:

- 1.1. PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi pengangkutan, mengangkut makanan yang aman dan bersih, menyimpan makanan yang aman dan bersih, yang digunakan untuk: mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Identifikasi tipe/jenis makanan yang akan diangkut.
- 3.2. Identifikasi tipe/jenis makanan yang akan disimpan.
- 3.3. Pengangkutan makanan yang aman dan bersih.
- 3.4. Penyimpanan makanan yang aman dan bersih.
- 3.5. Analisa bahaya dan kontrol butir-butir bahaya (HACCP).
- 3.6. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus/perhelatan dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.7. Kontrol persediaan makanan dan pengawasan kualitas makanan.
- 3.8. Konsistensi kualitas produk makanan selama pengangkutan dan penyimpanan.
- 3.9. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mempersiapkan peralatan untuk makanan.
- 4.2. Menyiapkan peralatan untuk makanan.
- 4.3. Menyiapkan makanan untuk kebutuhan diet.
- 4.4. Menghidangak makanan untuk kebutuhan diet.
- 4.5. Menyiapkan makanan untuk kebutuhan kultural.
- 4.6. Menghidangkan makanan untuk kebutuhan kultural.
 - Timur Tengah, Yahudi, Hindu, Muslim, Asia.
 - Medditerania/ Eropa.
- 4.7. Menyiapkan penghias hidangan.
- 4.8. Menyajikan pelengkap minuman.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas mengangkut dan menyimpan makanan yang aman dan bersih.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.UB02.003.01**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan outlet makanan cepat saji**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan outlet makanan cepat saji pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan layanan dan melayani pelanggan.	<p>1.1 Item-item produk dan makanan cepat saji diperiksa dan disimpan kembali (re-stock) sesuai kebutuhan, dan disiapkan untuk pelayanan pelanggan.</p> <p>1.2 Kecepatan pelayanan kebutuhan pelanggan untuk item makanan dipenuhi sesuai jumlah, mutu, modifikasi/ khusus berdasarkan resep standar cepat saji.</p> <p>1.3 Permintaan item makanan, bantuan, etika, sopan santun, keramahan ditunjukkan selama pelayanan sesuai standar perusahaan.</p> <p>1.4 Area layanan dan item makanan cepat saji ditampilkan dengan cara yang bersih, sehat dan menarik.</p>
2 Memasak, menyiapkan dan menampilkan makanan/minuman dan perawatan kebersihan perlengkapannya.	<p>2.1 Keterampilan, pengetahuan memasak makanan cepat saji ditingkatkan dan ditampilkan secara menarik bersih dan sehat sesuai permintaan konsumen dan standar perusahaan.</p> <p>2.2 Kerjasama tim dalam memasak, menyiapkan dan kontrol porsi serta menampilkan makanan cepat saji dilakukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Makanan/minuman dan perlengkapan saji (panas atau dingin) dan penghias makanan disajikan/ dihidangkan dengan cepat sesuai standar perusahaan.</p>

	<p>2.4 Aturan K3, Hygiene dan sanitasi makanan produk outlet makanan cepat saji dan prinsip-prinsip kesehatan makanan diikuti dan dilakukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.5 Kebersihan dan perawatan perlengkapan outlet makanan cepat saji diterapkan/dilakukan sesuai standar perusahaan.</p>
3 Merapikan dan menyimpan makanan/ minuman cepat saji.	<p>3.1 Area layanan dan item makanan cepat saji selesai dikonsumsi, dirapikan dengan cepat, bersih dan rapi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Makanan persediaan dimonitor, dihitung sebelum dan setelah pelayanan, dilakukan pelayanan kembali sesuai kebutuhan dan standar perusahaan.</p> <p>3.3 Makanan persediaan disimpan sesuai standar kesehatan makanan dan standar perusahaan.</p> <p>3.4 Perlengkapan makanan dan perlengkapan saji dibersihkan, sebelum dan setelah selesai pelayanan.</p>
4 Menangani pembayaran tunai.	<p>4.1 Dokumen pembayaran tunai dan non tunai diterima dan diperiksa kebenaran sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Cash register difungsikan dan transaksi tunai dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>4.3 Keamanan uang tunai dipastikan dan diikuti sesuai praktek perusahaan.</p> <p>4.4 Perhitungan laba / rugi outlet , dilakukan secara manajemen dengan menggunakan dokumentasi khusus perusahaan dan standar perusahaan.</p>

5	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengoperasian outlet makanan cepat saji dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.
		5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengoperasian makanan cepat saji dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan layanan dan melayani pelanggan, memasak, menyiapkan dan menampilkan makanan/minuman dan perawatan kebersihan perlengkapannya, merapikan dan menyimpan Makanan, menangani pembayaran tunai, mengevaluasi dan melaporkan Hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan dan yang digunakan untuk: mengoperasikan outlet makanan cepat saji pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan outlet makanan cepat saji pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan outlet cepat saji.
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran cepat saji, piring logam (*hot plat*), kompor, *microwave*, baking, *roasting*, pemanggang.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan makanan cepat saji.
- 2.7. Bahan makanan cepat saji : hot dogs, pizza, ikan dan keripik, hamburger, ayam goreng, pop corn, *sandwiches*, *souvlaki/doner kebabs*, mie dan pasta, sup, es krim dan minuman kocok, *fairy floss*, kue dan roti.
- 2.8. Penghias makanan, lapisan dan adonan.
- 2.9. Buah-buahan dan sayuran.
- 2.10. Mesing penghitung uang (*cash register*)
- 2.11. Buku resep makan cepat saji.

3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan outlet makanan cepat saji pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan layanan dan melayani pelanggan.
- 3.2. Menyiapkan, memasak dan menampilkan makanan dan minuman.
- 3.3. Merawat kebersihan perlengkapan makanan dan minumancepat saji.

- 3.4. Menyiapkan penghias makanan, lapisan dan adonan.
- 3.5. Merapikan dan Menyimpan makanan.
- 3.6. Mengawasi prinsip dan praktek kesehatan makanan cepat saji.
- 3.7. Menangani pembayaran tunai.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan mengoperasikan outlet makanan cepat saji pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga cepat saji.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.
- 1.3. PMM.UB.02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.
- 1.4. PMM.JB.01.010.01, Memberikan layanan umum.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan layanan dan melayani pelanggan, memasak, menyiapkan dan menampilkan makanan/minuman cepat saji dan perawatan kebersihan perlengkapannya, merapikan dan menyimpan makanan, menangani pembayaran tunai, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk mengoperasikan outlet makanan cepat saji pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Jenis makanan cepat saji.
- 3.2. Prinsip dasar memasak makanan cepat saji.
- 3.3. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.4. K3 outlet makanan cepat saji.
- 3.5. Kebersihan, perawatan perlengkapan outlet makanan cepat saji
- 3.6. Toko makanan dalam mobil, kios dan *outlet, take away, food-hall*, dan pesta/resepsi dan atraksi.
- 3.7. Penyimpanan makanan.
- 3.8. Penghias hidangan makanan cepat saji.
- 3.9. Penampilan makanan cepat saji.
- 3.10. Konsistensi kualitas produk makanan cepat saji.
- 3.11. Kontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan layanan dan melayani pelanggan.
- 4.2. Menyiapkan, memasak dan menampilkan makanan dan minuman.
- 4.3. Menyiapkan dan memadukan bahan untuk menu makanan.
- 4.4. Membersihkan dan memotong buah dan sayuran.
- 4.5. Merawat kebersihan perlengkapan makanan dan minuman cepat saji.
- 4.6. Menyiapkan salad, sandwiches, penghias makanan, lapisan dan adonan.
- 4.7. Merapikan dan Menyimpan makanan.
- 4.8. Mengawasi prinsip dan praktek kesehatan makanan cepat saji.
- 4.9. Menangani pembayaran tunai.
- 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas mengoperasikan outlet cepat saji.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.004.01**
JUDUL UNIT : **Menerapkan proses produksi *cook-chill***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill* pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Memastikan bahan – bahan yang diterima sesuai standar kesehatan dan kebersihan makanan.	1.1 Temperatur pengiriman bahan-bahan yang diidentifikasi berada dalam toleransi tertentu. 1.2 Daging, susu dan barang – barang yang mudah busuk diterima dan diperiksa terhadap daftar pesanan untuk kualitas dan kesegaran sesuai dengan standar perusahaan.
2 Menyiapkan dan memasak makanan sesuai standar industri dan mendinginkan makanan yang telah masak	2.1 Makanan dimasak sesuai dengan temperatur internal yang telah ditetapkan. 2.2 Perubahan mikrobiologi dan kimiawi dijaga dalam toleransi yang aman. 2.3 Mutu makanan dijaga secara konsisten pada tingkat optimal sehubungan dengan rasa dan penampilan. 2.4 Kipas pendingin, kucuran air dingin, untuk menjaga mutu makanan, diidentifikasi dan diatur sesuai Standard waktu dan temperatur pendinginan.
3 Menyimpan makanan yang dimasak didalam alat pendingin	3.1 Standard waktu dan temperatur untuk pendinginan dipenuhi. 3.2 Kerusakan makanan diminimalkan sesuai standar perusahaan. 3.3 Makanan disimpan secara <i>vivo</i> (pertama masuk-pertama keluar). 3.4 Wadah penyimpanan yang tepat dipilih.

	<p>3.5 Pemberian label secara benar dan jelas, dilakukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.6 Temperatur penyimpanan makanan dipantau.</p>
<p>4 Mendistribusikan produk makanan dingin dan memanaskan kembali produk makanan yang didinginkan</p>	<p>4.1 Dimana perlu, makanan diangkut dari dapur ke outlet dengan pengangkut atau dengan wadah yang tertutup rapat.</p> <p>4.2 Penanganan makanan yang aman tetap dijaga diseluruh putaran pendistribusian.</p> <p>4.3 Tingkat temperatur diperiksa dan dicatat pada saat pengiriman dan penerimaan.</p> <p>4.4 Persyaratan analisa Bahaya dan Titik Kritis Kontrol (HACCP) dipatuhi sesuai putaran pendinginan secara keseluruhan.</p> <p>4.5 Pemancaran panas rendah, radiasi infra merah, <i>microwave</i>, <i>water-bath</i>, ketel, kombinasi pemancar panas untuk pemanasan kembali makanan dilaksanakan sesuai dengan pedoman standar (makanan berjumlah banyak) hidangan di piring, <i>susvide</i>, makanan untuk diperjalanan dan makanan yang dibawa pulang.</p>
<p>5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerapan proses produksi <i>cook-chill</i> dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penerapan proses produksi <i>cook-chill</i> dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk memastikan bahan yang diterima sesuai standard kesehatan dan kebersihan makanan, menyiapkan dan memasak sesuai standard, mendinginkan makanan yang telah dimasak, menyimpan makanan dalam alat pendingin, mendistribusikan produk makanan dingin dan memanaskan kembali, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: Menerapkan proses produksi *cook-chill* pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill* pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur produksi sentral perusahaan jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan *cook-chill*.
- 2.7. Bahan dapur perusahaan jasa boga.
- 2.8. Alat / mesin pendingin makanan.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill* pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Memastikan bahan yang diterima sesuai standar kesehatan dan kebersihan makanan.
- 3.2. Menyiapkan dan memasak sesuai standar industri makanan.
- 3.3. Mendinginkan makanan yang telah dimasak.
- 3.4. Menyimpan makanan yang dimasak didalam alat pendingin.
- 3.5. Mendistribusikan produk makanan dingin.
- 3.6. Memanaskan kembali produk makanan yang didinginkan.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill* pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke Pelanggan.
- 1.3. PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: memastikan bahan yang diterima sesuai standard kesehatan dan kebersihan makanan, menyiapkan dan memasak sesuai standard, mendinginkan makanan yang telah dimasak, menyimpan makanan dalam alat pendingin, mendistribusikan produk makanan dingin dan memanaskan kembali, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menerapkan proses produksi *cook-chill* pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan untuk produksi *cook-chill*.
- 3.2. Penyimpanan dan pemasakan makanan
- 3.3. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.4. Persyaratan analisa bahaya dan titik kritis kontrol (HACCP).
- 3.5. Persyaratan penyimpanan makanan.
- 3.6. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta, dinas layanan korektif, kafetaria, toko makanan, kantin, macam-macam perusahaan jasa boga, dan lembaga pendidikan boga.
- 3.7. Spesifikasi temperatur perawatan mutu makanan.
- 3.8. Pendistribusian produk makanan dingin
- 3.9. Metode pemanasan kembali produk makanan yang telah didinginkan.
- 3.10. Konsistensi kualitas produk makanan Indonesia.

- 3.11. Kontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Memastikan bahan yang diterima sesuai standar kesehatan dan kebersihan makanan.
- 4.2. Menyiapkan dan memasak sesuai standar industri makanan.
- 4.3. Mendinginkan makanan yang telah dimasak.
- 4.4. Menyimpan makanan yang dimasak didalam alat pendingin.
- 4.5. Mendistribusikan produk makanan dingin,
- 4.6. Memanaskan kembali produk makanan yang didinginkan.
- 4.7. Mengontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menerapkan proses produksi *cool-chill*.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide -ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan Meng elola Aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.UB02.005.01**
JUDUL UNIT : **Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/pemborosan	1.1 Prosedur kontrol porsi, penyusunan spesifikasi, rotasi persediaan, penggunaan pemotongan, kartu resep standar dan mpengurangan kerugian aratu pemborosan, diidentifikasi sesuai standar. 1.2 Ukuran keamanan untuk mengurangi kerugian yang diidentifikasi.
2 Melaksanakan kontrol prosedur jasaboga	2.1 Kontrol porsi dilaksanakan secara efektif. 2.2 Perlengkapan yang dikalibrasikan digunakan untuk memastikan kontrol porsi yang benar. 2.3 Resep menghindari kesalahan, diikuti sesuai standar perusahaan. 2.4 Pemesanan pergantian dan yang memadai dan minimum untuk persyaratan, dilakukan dan persediaan dirotasi, didokumentasikan sesuai standarperusahaan. 2.5 Makanan disimpan secara benar dan aman untuk meminimalakn pemborosan dan kerugian / kehilangan.
3 Membuang limbah / sampah	3.1 Produk yang dapat digunakan ulang mencakup sisa – sisa pemotongan, tulang dan bagian yang dipotong digunakan secara efektif. 3.2 Produk yang dapat didaur ulang seperti kaca, plastik, kertas dan bahan sayur – sayuran digunakan atau dibuang dengan cara yang

	<p>tepat sehubungan dengan faktor lingkungan.</p> <p>3.3 Produk – produk yang dapat didaur ulang dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dan peraturan yang terkait.</p>
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerapan prinsip-prinsip kontrol jasa boga dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penerapan prinsip-prinsip kontrol jasa boga dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/pemborosan, melaksanakan kontrol prosedur jasa boga, membuang limbah/sampah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur perusahaan jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan penerapan prinsip-prinsip kontrol..
- 2.7. Peralatan pembuangan limbah/sampah.
- 2.8. Bahan daur ulang.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/pemborosan.
- 3.2. Melaksanakan kontrol daur ulang
- 3.3. Menyiapkan tempat pembuangan limbah/sampah.

- 3.4. Membuang limbah/sampah.
- 3.5. Menyimpan makanan.
- 3.6. Mendaur ulang produk jasa boga.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.MI02.015.01, Menyiapkan hidangan daging dengan porsi Potongan daging yang terkontrol.
- 1.3. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/pemborosan, melaksanakan kontrol prosedur jasa boga, membuang limbah/sampah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. K3. perusahaan jasa boga.
- 3.2. Penyimpanan makanan.
- 3.3. Pemesanan dan control persediaan
- 3.4. Sistem dan prosedur pemotongan/pengirisan
- 3.5. Macam – macam kaldu, sup (soto) di Indonesia.
- 3.6. Usaha hotel, restoran, outlet cepat saji (*take away*), *food-hall*, catering, pesta, jasa boga perumahan, penerbangan, pertahanan, angkutan, khusus, dan even-even jasa boga, lembaga pendidikan jasa boga, kafetaria, kantin , toko makanan, badan usaha kesehatan dan dinas layanan korektif.
- 3.7. Daur makanan produk jasa boga.
- 3.8. Konsistensi kualitas produk jasa boga.
- 3.9. Kontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi prosedur mengurangi kerugian/pemborosan.
- 4.2. Melaksanakan kontrol daur ulang
- 4.3. Menyiapkan tempat pembuangan limbah/sampah.
- 4.4. Membuang limbah/sampah.
- 4.5. Menyimpan makanan.
- 4.6. Mendaur ulang produk jasa boga.
- 4.7. Menerapkan K3 perusahaan jasa boga.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemuknenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kepada tim dan Konsumen perusahaan jasa boga.
- 5.4. Melaksanakan tugas penerapan prinsip-prinsip kontrol jasadoga pada perusahaan jasa boga/ catering.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengelola dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengelola aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.006.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi aturan makan/diet dan kebutuhan gizi dari kelompok sasaran	1.1 Aturan makan diet, kebutuhan gizi, Usia dan kegiatan kelompok sasaran diidentifikasi 1.2 Berat badan dan tinggi sasaran untuk menentukan status gizi diukur sesuai prosedur/ standar pengukuran. 1.3 Kebiasaan makan dan gaya hidup kelompok sasaran di wawancara sesuai prosedur/ standar jasa boga. 1.4 Riwayat penyakit yang pernah diderita oleh kelompok sasaran.
2 Menyiapkan rancangan makanan harian dan menu	2.1 Serangkaian jenis hidangan, makanan dan menu, pedoman aturan makanan, kesukaan individu, makanan dengan energi berbeda dan kepadatan gizi, kebutuhan khusus kelompok tertentu, prinsip-prinsip rancangan menu dipilih sesuai kebutuhan. 2.2 Mengembangkan rancangan menu makanan dan menu yang dapat meningkatkan kesehatan dan mengurangi masalah kesehatan yang berkaitan dengan diet, dirumuskan dan dijelaskan. 2.3 Persiapan dan kebutuhan Siklus menu diseimbangkan sesuai persyaratan dan ragam nutrisi. Persiapan makanan dan metode makanan,

	<p>2.4 menjaga nilai maksimum gizi makanan direkomendasikan sesuai standar jasa boga.</p> <p>2.5 Menu-menu untuk memastikan kandungan dan keseimbangan gizi yang tepat, dievaluasi dan dipilih sesuai kebutuhan.</p>
3 Menyiapkan formulir kepuasan pelanggan tentang makanan dan menu	<p>3.1 Evaluasi kelompok sasaran ditentukan dan dilakukan sesuai standar jasa boga.</p> <p>3.2 Formulir kepuasan pelanggan perusahaan jasa boga disiapkan dan dibagikan pada kelompok sasaran.</p> <p>3.3 Penyebaran formulir kepuasan pelanggan disesuaikan dengan waktu sasaran.</p> <p>3.4 Pemecahan masalah dilakukan sesuai data dari formulir kepuasan pelanggan.</p>
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi aturan makan/diet dan kebutuhan gizi kelompok sasaran, menyiapkan rancangan makanan harian dan menu, menyiapkan dan membagikan formulir kepuasan pelanggan tentang makanan dan menu, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan penyiapan rancangan hidangan harian untuk peningkatan mutu kesehatan pelanggan.
- 2.7. Bahan makanan diet kelompok sasaran pelanggan.
- 2.8. Formulir kepuasan pelanggan.
- 2.9. Jadwal makanan harian/ diet.
- 2.10. Buku pedoman gizi dan prinsip aturan makan/ diet.
- 2.11. Buku resep makanan untuk diet.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi aturan makan/diet.
- 3.2. Menyiapkan kebutuhan gizi kelompok sasaran.
- 3.3. Menyiapkan rancangan makanan harian dan menu.
- 3.4. Menyiapkan dan membagikan formulir kepuasan pelanggan tentang makanan dan menu.
- 3.5. Membuat jadwal makanan harian dan menu.
- 3.6. Menyiapkan makanan sesuai rekomendasi diet.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasad boga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan

- 1.2. PMM.JB01.006.01, Melaksanakan prosedur kesehatan dan Kebersihan di tempat kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi aturan makan/diet dan kebutuhan gizi kelompok sasaran, menyiapkan rancangan makanan harian dan menu, menyiapkan dan membagikan formulir kepuasan pelanggan tentang makanan dan menu, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan makanan diet kelompok sasaran pelanggan.
- 3.2. Materi Formulir kepuasan pelanggan.
- 3.3. Jadwal makanan harian/ diet.
- 3.4. Pedoman gizi dan prinsip- prinsip aturan makan/ diet.
- 3.5. Pemilihan dan rekomendasi makanan diet.
- 3.6. Beberapa riwayat penyakit dan makanan diet.
- 3.7. Pengukuran berat dan tinggi badan.
- 3.8. Pengukuran gizi makanan diet.
- 3.9. Pemahaman dan penggunaan tabel analisa makanan diet.
- 3.10. Prinsip-prinsip rancangan menu dan rancangan hidangan harian.
- 3.11. Usaha hotel, restoran, outlet cepat saji (*take away*), *food-hall*, catering, pesta, jasa boga perumahan, penerbangan, pertahanan, angkutan, khusus, dan even-even jasa boga, lembaga pendidikan jasa boga, kafetaria, kantin , toko makanan, badan usaha kesehatan dan dinas layanan korektif.
- 3.12. Konsistensi kualitas produk makanan diet.
- 3.13. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi aturan makan/diet.

- 4.2. Menyiapkan kebutuhan gizi kelompok sasaran.
- 4.3. Menyiapkan rancangan makanan harian dan menu.
- 4.4. Menyiapkan dan membagikan formulir kepuasan pelanggan tentang makanan dan menu.
- 4.5. Mengukur berat dan tinggi badan pelanggan makanan diet.
- 4.6. Membuat jadwal makanan harian dan menu.
- 4.7. Menyiapkan makanan sesuai rekomendasi diet.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk memahami rekomendasi dan memilih makanan harian diet dan meningkatkan mutu kesehatan.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan rancangan hidangan harian untuk meningkatkan mutu kesehatan yang baik.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengelola dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengelola aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.007.01**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi kebutuhan aturan makan/diet khusus dan kebutuhan budaya pelanggan	1.1 Kebutuhan aturan makan/diet, makanan inklusif dan eksekutif, kebutuhan fisik, persyaratan gizi, dan budaya pelanggan diidentifikasi sehubungan dengan: 1.2 Sistem aturan makan modern dipertimbangkan sesuai pola hidup modern dan makrobiotik.
2 Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan aturan makan khusus	2.1 Target pasar konsumen (orang tua, bayi, anak, remaja dinas layanan korektif, unit pertahanan, atlet olah raga, lembaga kesehatan) diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Menu untuk pemenuhan gizi pelanggan, diseimbangkan, dipilih dan dilakukan sesuai kebutuhan gizi pelanggan. 2.3 Kombinasi makanan yang tepat diidentifikasi untuk memenuhi kebutuhan gizi makro dan mikro. 2.4 Kebutuhan aturan makan khusus dipatuhi termasuk susunan dan komposisi. 2.5 Pilihan hidangan yang memadai digabungkan kedalam menu termasuk susunan, komposisi menu dan biaya ditentukan sesuai standar perusahaan.

<p>3 Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya</p>	<p>3.1 Target pasar pelanggan dan penggunaan istilah menu pelanggan, diidentifikasi.</p> <p>3.2 Kebiasaan makanan dan budaya pelanggan dipatuhi dan diterapkan sesuai standar budaya/ perusahaan.</p> <p>3.3 Pilihan hidangan yang memadai digabungkan kedalam menu sesuai kebutuhan budaya dan diet khusus pelanggan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengembangan menu untuk memenuhi budaya dan diet khusus dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengembangan menu untuk memenuhi budaya dan diet khusus dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi kebutuhan aturan makan/diet khusus dan kebutuhan budaya pelanggan, mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan aturan makan khusus, mengembangkan menu untuk memenuhi budaya, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.2. Alat tulis Kantor
- 2.3. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.4. Perlengkapan dapur jasa boga.
- 2.5. Perlengkapan alat dan bahan penyiapan rancangan hidangan harian untuk kebutuhan budaya dan diet khusus.

- 2.6. Bahan makanan diet dan kebutuhan kelompok pelanggan.
- 2.7. Formulir kepuasan pelanggan.
- 2.8. Jadwal makanan harian/ diet,
- 2.9. Buku pedoman gizi dan prinsip aturan makan/ diet.
- 2.10. Buku resep makanan untuk diet.
- 2.11. Buku resep makanan sesuai kebutuhan budaya.

3. Tugas pekerjaan untuk mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi makanan kebutuhan aturan makan/diet.
- 3.2. Mengidentifikasi makanan sesuai kebutuhan budaya pelanggan.
- 3.3. Menyiapkan menu makan modern.
- 3.4. Mengembangkan menu untuk kebutuhan makan khusus.
- 3.5. Mengembangkan menu untuk kebutuhan budaya pelanggan.
- 3.6. Menggabungkan pilihan hidangan kedalam menu.
- 3.7. Menyiapkan menu untuk kebutuhan gizi pelanggan.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.UB02.001.01, Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.
- 1.3. PMM.UB02.005.01, Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga.
- 1.4. PMM.UB02.017.01, Menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas

tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi kebutuhan aturan makan/diet khusus dan kebutuhan budaya pelanggan, mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan aturan makan khusus, mengembangkan menu untuk memenuhi budaya, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan makanan diet dan kebutuhan kelompok pelanggan.
- 3.2. Formulir kepuasan pelanggan.
- 3.3. Jadwal makanan harian/ diet,
- 3.4. Pedoman gizi dan prinsip aturan makan/ diet.
- 3.5. Modifikasi bahan menu makanan diet.
- 3.6. Pola makan modern
- 3.7. Sensivitas aturan makan dan konsekwensinya.
- 3.8. Alergi makanan dan toleransi.
- 3.9. Pemahaman jenis budaya yang berbeda, aturan makan.
- 3.10. Menu diet khusus/ makanan khusus.
- 3.11. Resep makanan untuk diet.
- 3.12. Resep makanan sesuai kebutuhan budaya.
- 3.13. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.14. Usaha hotel, restoran, outlet cepat saji (*take away*), *food-hall*, catering, pesta, jasa boga perumahan, penerbangan, pertahanan, angkutan, khusus, dan even-even jasa boga, lembaga pendidikan jasa boga, kafetaria, kantin , toko makanan, badan usaha kesehatan dan dinas layanan korektif.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi makanan kebutuhan aturan makan/diet.
- 4.2. Mengidentifikasi makanan sesuai kebutuhan budaya pelanggan.
- 4.3. Menyiapkan menu pola makan modern.
- 4.4. Mengembangkan menu untuk kebutuhan diet makan khusus.
- 4.5. Mengembangkan menu untuk kebutuhan budaya pelanggan.

- 4.6. Menggabungkan pilihan hidangan kedalam menu.
- 4.7. Menyiapkan menu untuk kebutuhan gizi pelanggan.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk memahami pedoman gizi dan aturan makanan diet, serta makanan kebutuhan budaya
- 5.4. Melaksanakan tugas mengembangkan menu kebutuhan budaya dan diet.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengelola dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengelola aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.008.01**
JUDUL UNIT : **Memilih Sistem Jasaboga.**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memilih sistem jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi persyaratn sistem jasaboga	<p>1.1 Profil klien, anggaran type menu, volume produksi, fasilitas dan perlengkapan, kebutuhan gizi, kemampuan tim dapur, lokasi poin-poin layanan, mempertahankan pelanggan, program pelatihan tim dapur, untuk persyaratan sistem jasa boga, diidentifikasi sesuai standar perusahaan. Persyaratan untuk sebuah sistem jasaboga diidentifikasi.</p> <p>1.2 Alasan pemilihan sistem jasaboga diteliti dan dipertimbangkan sesuai standar perusahaan.</p> <p>1.3 Persyaratan khusus untuk pemasangan diikuti sesuai standar perusahaan jasa boga.</p>
2 Memilih system yang diinginkan	<p>2.1 Informasi tentang perlengkapan yang digunakan dalam sistem yang diajukan dipertimbangkan, termasuk tiap tahapnya :</p> <p>2.2 Keuntungan dan kereugian sistem yang dipilih dipertimbangkan.</p> <p>2.3 Perubahan produksi, organisasi, sistem manajemen produksi makanan dirumuskan dan dtetapkan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.4 Jenis menu harus sesuai dengan tipe sistem yang dipilih.</p> <p>2.5 Persyaratan kendali mutu, bahaya dan poin kontrol porsi untuk sistem diidentifikasi dan diikuti.</p>

<p>3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pemilihan sistem jasa boga dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pemilihan sistem jasa boga dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi persyaratan system jasa boga, memilih system yang diinginkan, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: memilih sistem jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk memilih sistem jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pemilihan system jasa boga.
- 2.7. Bahan untuk masakan segar.
- 2.8. Bahan untuk *Cook-chill* tahan 5 hari.
- 2.9. *Cook-chill* daya tahan yang diperpanjang.
- 2.10. *Cook freeze*.
- 2.11. Buku-buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk memilih sistem jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi persyaratan sistem jasa boga.
- 3.2. Memilih sitem yang diinginkan.
- 3.3. Memperhitungkan keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih.
- 3.4. Mengembangkan jenis menu sesuai tipe sistem jasa boga.
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan memilih sistem jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.3. PMM.UB02023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi persyaratan system jasa boga, memilih system yang diinginkan, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk : memilih sistem jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan makanan kebutuhan kelompok pelanggan.
- 3.2. K3 . perusahaan jasa boga.
- 3.3. Bahaya dan point kontrol penting (HACCP).
- 3.4. Persyaratan pemilihan sistem jasa boga.
- 3.5. Persyaratan kendali mutu sistem jasa boga.
- 3.6. Persyaratan mempertahankan pelanggan.
- 3.7. Kemampuan tim dapur jasa boga dan sistem pelatihannya.
- 3.8. Identifikasi persyaratan sistem jasa boga.
- 3.9. Informasi tentang perlengkapan yang digunakan dalam sistem.
- 3.10. Masakan segar, *cook-chill* dan *cook freeze*.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.12. Usaha hotel, restoran, outlet cepat saji (*take away*), *food-hall*, catering, pesta, jasa boga perumahan, penerbangan, pertahanan,

angkutan, khusus, dan even-even jasa boga, lembaga pendidikan jasa boga, kafetaria, kantin , toko makanan, badan usaha kesehatan dan dinas layanan korektif.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi persyaratan sistem jasa boga.
- 4.2. Memilih sistem yang diinginkan.
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai sistem jasa boga yang dipilih.
- 4.4. Memperhitungkan keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih.
- 4.5. Menyiapkan masakan segar.
- 4.6. Menyiapkan *cook-chill* tahan 5 hari, atau lebih.
- 4.7. Menyiapkan *cook freeze*.
- 4.8. Mengembangkan jenis menu sesuai tipe sistem jasa boga.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukan unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menghitung untung / rugi pemilihan sistem jasaboga.
- 5.4. Melaksanakan tugas memilih sistem jasaboga.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengelola dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengelola aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.009.01**
JUDUL UNIT : **Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merawat fasilitas berkaitan dengan kontrak jasaboga komersial	1.1 Fungsi perawatan khusus,perawatan sendiri dan sub kontrak eksternal dilakukan sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Cakupan perawatan reguler seperti kebun, kebersihan, perbaikan gedung, binatu, air minum dan listrik, dilaksanakan sesuai standar perusahaan. 1.3 Target anggaran perawatan fasilitas perusahaan , diikuti sesuai rencana anggaran pemeliharaan.
2 Menangani penyimpanan persediaan dan area penyimpanan	2.1 Persediaan dibeli, diterima, disimpan dan dipindah tempatkan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.2 Prosedur kontrol persediaan yang efektif diterapkan termasuk pengambilan dan penyesuaian persediaan. 2.3 Area penyimpanan dijaga dan persediaan dipindahtempatkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan. 2.4 Persediaan didistribusikan sesuai dengan pesanan/permintaan
3 Menjaga register aset dan menangani layanan klien yang berkaitan dengan	3.1 Seluruh aset secara jelas diidentifikasi dan dicatat. 3.2 Audit aset/ fasilitas rutin , laporan

aset perusahaan.	inventarisasi asset , persediaan dan keuangan, dilakukan sesuai prosedur.
4. Memenuhi kebutuhan fasilitas pelanggan.	<p>4.1 Kebutuhan parkir mobil,sarana publik, tiket, keamanan, layanan rekreasi, pengantar dan laporan kehilangan harta/ketinggalan, penitipan barang,diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>4.2 Sarana K3 Perusahaan disiapkan dan dilakukan/ dipenuhi.</p>
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengaturan fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengaturan fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menjaga fasilitas berkaitan dengan kontrak jasa boga komersial, menangani penyimpanan persediaan dan area penyimpanan, menjaga register asset dan menangani layanan klien yang berkaitan dengan asset perusahaan, memenuhi kebutuhan fasilitas pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur jasa boga komersial.

- 2.6. Bahan dapur makanan sesuai kebutuhan kontrak.
- 2.7. Asset perusahaan dan dokumen kontrak jasa boga komersial.
- 2.8. Fasilitas kebutuhan pelanggan (parkir mobil, pos satpam, toilet, tiket, sarana rekreasi, fasilitas pengantaran pesanan).
- 2.9. Tempat penitipan barang pelanggan.
- 2.10. Buku resep masakan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menjaga fasilitas berkaitan kontrak jasa boga komersial.
- 3.2. Menyiapkan dan mengontrol persediaan bahan produk makanan.
- 3.3. Menangani penyimpanan persediaan dan area penyimpanan.
- 3.4. Menjaga register aset perusahaan.
- 3.5. Melayani klien berkaitan dengan aset perusahaan.
- 3.6. Memenuhi kebutuhan fasilitas pelanggan.
- 3.7. Melakukan K3 perusahaan untuk pelanggan.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasaboga komersial pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir layanan makanan.
- 1.2. PMM.AP02.007.01, Membangun dan menrintis hubungan bisnis.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menjaga fasilitas berkaitan dengan kontrak jasa boga komersial, menangani penyimpanan persediaan dan area penyimpanan, menjaga register aset dan menangani layanan klien yang berkaitan dengan aset

perusahaan, memenuhi kebutuhan fasilitas pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasa boga komersial pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Persediaan bahan produk makanan.
- 3.2. Area penyimpanan persediaan.
- 3.3. Bahaya dan point kontrol penting (HACCP).
- 3.4. Pemasaran / Kontrak jasa boga komersial.
- 3.5. Aset perusahaan dan fasilitas pelanggan
- 3.6. Registrasi aset / fasilitas publik.
- 3.7. Audit asset , persediaan dan keuangan
- 3.8. Penanganan fasillitas pelanggan perusahaan jasa boga.
- 3.9. Manajemen Sumber Daya Manusia.
- 3.10. K3 perusahaan jasa boga.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.12. Usaha hotel, restoran, outlet cepat saji (*take away*), *food-hall*, catering, pesta, jasa boga perumahan, penerbangan, pertahanan, angkutan, khusus, dan even-even jasa boga, lembaga pendidikan jasa boga, kafetaria, kantin , toko makanan, badan usaha kesehatan dan dinas layanan korektif.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menjaga fasilitas berkaitan kontrak jasa boga komersial.
- 4.2. Melakukan pemasaran / kontrak jasa boga komersial.
- 4.3. Menyiapkan dan mengontrol persediaan bahan produk makanan.
- 4.4. Menangani penyimpanan persediaan dan area penyimpanan.
- 4.5. Menjaga register aset perusahaan.
- 4.6. Melayani klien berkaitan dengan aset perusahaan.
- 4.7. Memenuhi kebutuhan fasilitas pelanggan.
- 4.8. Melakukan K3 perusahaan untuk pelanggan.
- 4.9. Menjaga keamanan pelanggan.
- 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan melayani kebutuhan sarana dan fasilitas pelanggan.
- 5.4. Melaksanakan tugas mengatur fasilitas kebutuhan kontrak jasaboga komersial.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.010.01**
JUDUL UNIT : **Merencanakan konsep total untuk acara pesta besar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan konsep total untuk acara pesta besar pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan rencana strategi untuk acara pesta besar	1.1 Konteks dan tema operasional acara pesta besar diidentifikasi sesuai kebutuhan acara pesta besar. 1.2 Anggaran, pemasaran, manajemen, penempatan staf dan logistik jasa boga Elemen konsep total diidentifikasi dan disusun sesuai standar perusahaan. 1.3 Rencana strategi acara pesta besar dipersiapkan untuk pembuatan konsep total pada acara pesta besar.
2 Membuat konsep total dan menyiapkan acara pesta besar sesuai rencana.	2.1 Acara pesta besar dengan Konsep total dikerjakan sesuai standar dan rencana perusahaan. 2.2 Porsedur operasional acara besar , seperti tanggung jawab, sumber dana, keamanan, pembelian, penyimpanan, produksi makanan, distribusi, layanan klien dan pembuangan limbah/sampah hajatan, dikuti sesuai konsep total yang diterima oleh manajemen perusahaan. 2.3 SDM pelayanan jasa boga dan kepuasan tamu dipersiapkan dan dilakukan sesuai kebutuhan acara pesta besar. 2.4 Distribusi hidangan dan penghias hidangan disajikan sesuai standar perusahaan. 2.5 Kebersihan ruangan sebelum, selama dan

	seusai acara pesta besar dijaga dan dilakukan sesuai standar perusahaan.
3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan perencanaan konsep total untuk acara pesta besar dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan merencanakan konsep total untuk acara pesta besar dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan rencana strategi untuk acara atau pesta besar, membuat konsep total dan menyiapkan acara pesta besar sesuai rencana, menyajikan hidangan dan penghias hidangan acara pesta besar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan konsep total untuk acara pesta besar pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan konsep total untuk acara pesta besar, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2 Standar Pelayanan Minimum
- 2.2. Alat tulis Kantor
- 2.3. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.4. Perlengkapan dapur jasa boga.
- 2.5. perlengkapan penyajian makanan untuk pesta besar.
- 2.6. Bahan dapur jasa boga untuk acara pesta besar
- 2.7. Penghias hidangan acara pesta besar.
- 2.8. Buku resep berbagai makanan, masakan.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan konsep total untuk acara pesta besar, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan rencana strategi acara pesta besar.
- 3.2. Membuat konsep total acara pesrta besar sesuai rencana.
- 3.3. Menyiakan peralatan acara pesta besar.
- 3.4. Menyiapkan makanan dan penghias hidangan acara pesta besar.
- 3.5. Menyiapkan SDM jasa boga untuk acara pesrta besar
- 3.6. Menyajikan hidangan acara pesta besar.

- 3.7. Membersihkan kembali area pesta sesuai acara pesta besar.
 - 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
4. **Peraturan untuk merencanakan konsep total untuk acara pesta besar, adalah :**
- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
 - 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
 - 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.UB02.023.01, Mengorganisioperasi layanan makanan.
- 1.2. PMM.AP02.004.01, Mengorganisir acara.
- 1.3. PMM.UB02.024.01, Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan rencana strategi untuk acara atau pesta besar, membuat konsep total dan menyiapkan acara pesta besar sesuai rencana, menyajikan hidangan dan penghias hidangan acara pesta besar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk : merencanakan konsep total untuk acara pesta besar pada perusahaan jasa boga/ catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Identifikasi kebutuhan acara pesta besar.
- 3.2. Penyiapan rencana acara pesta besar.

- 3.3. Konsep total dan perencanaan strategis acara pesta besar.
- 3.4. Prosedur operasional acara pesta besar.
- 3.5. Perlengkapan peralatan dan bahan makanan acara pesta besar.
- 3.6. Pelayanan SDM jasa boga pada acara pesta besar.
- 3.7. Kontrol pelayanan yang memuaskan tamu acara pesta besar.
- 3.8. Distribusi makanan acara pesta besar.
- 3.9. K3 perusahaan jasa boga pada acara pesta besar.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.11. Usaha hotel, restoran, outlet cepat saji (*take away*), *food-hall*, catering, pesta, jasa boga perumahan, penerbangan, pertahanan, angkutan, khusus, dan even-even jasa boga, lembaga pendidikan jasa boga, kafetaria, kantin, toko makanan, badan usaha kesehatan dan dinas layanan korektif.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi In, sbb:

- 4.1. Menyiapkan rencana strategi acara pesta besar.
- 4.2. Membuat konsep total acara pesta besar sesuai rencana.
- 4.3. Menyiapkan peralatan acara pesta besar.
- 4.4. Menyiapkan makanan dan penghias hidangan acara pesta besar.
- 4.5. Menyiapkan SDM jasa boga untuk acara pesta besar
- 4.6. Menyajikan hidangan acara pesta besar.
- 4.7. Membersihkan kembali area pesta sesuai acara pesta besar.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan menyajikan hidangan acara pesta besar.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan tamu acara pesta besar.
- 5.4. Melaksanakan tugas merencanakan konsep total acara pesta besar.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.011.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Menjelaskan peraturan dan keterangan rinci tender /kontrak jasa boga.</p>	<p>1.1 Peraturan tender / kontrak jasa boga diidentifikasi dan diikuti sesuai prosedur. Tender.</p> <p>1.2 Kontribusi informasi bahan penyusunan tender, disampaikan kepada manajemen perusahaan.</p> <p>1.3 Elemen-elemen biaya variabel, harga makanan dan minuman, angkutan, keamanan, jasa staf jasa boga dan biaya tetap kontrak diidentifikasi sesuai standar tender / kontrak.</p>
<p>2 Menyusun tender sesuai kebijakan manajemen senior</p>	<p>2.1 Dokumen persyaratan tender disiapkan sesuai persyaratan tender/ kontrak jasa boga.</p> <p>2.2 Rincian operasional termasuk mode of operation, penempatan staf, manajemen fasilitas, rencana keamanan/ keadaan darurat, angkutan dan kontrol persediaan diapkan dan diajukan sesuai persyaratan.</p> <p>2.3 Produk menu, spesifikasi makanan dan minuman, layanan , dekorasi dan hasil akhir yang diajukan diidentifikasi, disusun sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.4 Penyusunan anggaran belanja barang dan jasa serat biaya tender disiapkan sesuai standar perusahaan, peraturan tender dan kebijakan manajemen senior perusahaan.</p>

<p>3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan persiapan tender untuk kontrak jasa boga dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan persiapan tender untuk kontrak dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menjelaskan peraturan dan keterangan tender/ kontrak jasa boga, memberikan kontribusi informasi penyusunan tender, menyusun tender sesuai kebijakan manajemen senior, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga

2. Perlengkapan untuk menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor (Komputer, mesin ketik dll).
- 2.4. Dokumen tender/ kontrak jasa boga.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.6. Perlengkapan dapur jasa boga komersial.
- 2.7. Bahan dapur makanan sesuai kebutuhan tender/ kontrak.
- 2.8. Asset perusahaan dan dokumen kontrak perusahaan Jasa boga.
- 2.9. Daftar spesifikasi makanan dan minuman
- 2.10. Perlengkapan dekorasi.
- 2.11. Perlengkapan angkutan makanan dan minuman.
- 2.12. Buku resep macam-macam makanan dan minuman.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga, meliputi :

- 3.1. Menjelaskan peraturan dan keterangan tender/kontrak jasa boga.
- 3.2. Memberikan kontribusi informasi penyusunan tender.
- 3.3. Menyiapkan dokumen perusahaan untuk kebutuhan tender
- 3.4. Menyusun tender sesuai kebijakan manajemen senior.
- 3.5. Menyiapkan daftar spesifikasi makanan dan minuman.
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.AP02.007.01, Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis.
- 1.2. PMM.UB02.009.01, Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasa boga komersial.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menjelaskan peraturan dan keterangan tender/ kontrak jasa boga, memberikan kontribusi informasi penyusunan tender, menyusun tender sesuai kebijakan manajemen senior, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan tender untuk kontrak jasaboga.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Peraturan kontrak / tender Jasa boga.
- 3.2. K3 perusahaan jasa boga.
- 3.3. Sumber informasi kontrak/ tender jasa boga.
- 3.4. Persyaratan peserta tender.
- 3.5. Dokumen perusahaan peserta tender jasa boga.

- 3.6. Daftar peralatan dapur jasa boga.
- 3.7. Daftar spesifikasi bahan makanan dan minuman.
- 3.8. Cara penyusunan dokumen tender.
- 3.9. Informasi tentang perlengkapan yang digunakan dalam sistem.
- 3.10. Masakan segar, *cook-chill* dan *cook freeze*.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.12. Usaha hotel, restoran, outlet cepat saji (*take away*), *food-hall*, catering, pesta, jasa boga perumahan, penerbangan, pertahanan, angkutan, khusus, dan even-even jasa boga, lembaga pendidikan jasa boga, kafetaria, kantin, toko makanan, badan usaha kesehatan dan dinas layanan korektif.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menjelaskan peraturan dan keterangan tender/kontrak jasa boga.
- 4.2. Memberikan kontribusi informasi penyusunan tender.
- 4.3. Menyiapkan dokumen perusahaan untuk kebutuhan tender
- 4.4. Menyusun tender sesuai kebijakan manajemen senior.
- 4.5. Menyiapkan daftar spesifikasi makanan dan minuman.
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukan unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk memberi kontribusi informasi penyusunan tender jasa boga.
- 5.4. Kemampuan untuk menyiapkan tender kontrak jasa boga.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.012.01**
JUDUL UNIT : **Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi target pasar dan trend pasar	1.1 Karakteristik produk-produk atau jasa perusahaan diidentifikasi secara jelas. 1.2 Produk dan jasa disesuaikan dengan sektor pasar yang relevan. 1.3 Trend pasar sehubungan kebiasaan makan kontemporer, pengaruh media, budaya atau suku, perayaan dan festival utama, pengaruh musim dan popularitas diidentifikasi sesuai target pasar.
2 Menciptakan menu berdasarkan analisa pasar dan sesuai dengan anggaran belanja	2.1 Jenis-jenis makanan dalam menu dan kinerja penjualan dianalisa sesuai anggaran yang disediakan. 2.2 Menu kepuasan pelanggan menu dimonitor, dicatat dan dilakukan sesuai kebutuhan pasar dan perusahaan. 2.3 Target menu makanan disusun sesuai target anggaran belanja.
3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan perancangan menu untuk kebutuhan pasar dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan perancangan menu untuk kebutuhan pasar dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi target pasar dan trend pasar, menciptakan menu berdasarkan analisa pasar sesuai dengan anggaran belanja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen / pimpinan yang digunakan untuk: merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur jasa boga.
- 2.6. Bahan trend pasar makanan (kontemporer, budaya, suku, festival ulama, musim dan popularitas).
- 2.7. Penghias hidangan dan penyedap makanan.
- 2.8. Buku resep makanan dan minuman.

3. Tugas pekerjaan untuk merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi

- 3.1. Mengidentifikasi target pasar dan trend pasar.
- 3.2. Menyiapkan menu permintaan pelanggan.
- 3.3. Menciptakan menu berdasarkan analisa pasar.
- 3.4. Memonitor menu kepuasan pelanggan.
- 3.5. Menyusun menu sesuai target anggaran untuk memenuhi kebutuhan pasar.
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasaboga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.UB02.005.01, Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga.
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi target pasar dan trend pasar, menciptakan menu berdasarkan analisa pasar sesuai dengan anggaran belanja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen / pimpinan yang digunakan untuk: merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Kebutuhan pasar dan trend pasar makanan.
- 3.2. Identifikasi target pasar dan trend pasar makanan.
- 3.3. Penyiapan menu berdasarkan analisa pasar.
- 3.4. Anggaran belanja perusahaan,
- 3.5. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.6. Makan kontemporer dan makanan populer.
- 3.7. Rancangan menu sesuai kebutuhan pasar.
- 3.8. Kontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 3.9. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi target pasar dan trend pasar.
- 4.2. Menyiapkan menu permintaan pelanggan.

- 4.3. Menciptakan menu berdasarkan analisa pasar.
- 4.4. Memonitor menu kepuasan pelanggan.
- 4.5. Menyusun menu sesuai target anggaran untuk memenuhi kebutuhan pasar.
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing,
- 5.2. Kemampuan untuk menangani item menu kananan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan pelanggan.
- 5.4. Melaksanakan tugas merancang menu sesuai pasar dan trend pasar.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.013.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan produk roti untuk Pelengkap makanan.**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KINERJA
1 Menyiapkan dan mengolah produk roti	1.1 Bahan sesuai dengan resep roti, disiapkan, dipilih dan di timbang . 1.2 Pengolahan roti sesuai dengan kekenyalan, bentuk, dan proses pembakaran dilakukan sesuai acuan resep dan standar temperatur. 1.3 Berbagai jenis roti diolah dan disesuaikan sesuai dengan bentuk masing – masing roti. 1.4 Produk roti disiapkan dan dihidangkan sebagai pelengkap makanan sesuai pesanan pelanggan.
2 Menyimpan produk roti	2.1 Temperatur dan suhu penyimpanan produksi rotii diatur sesuai standar penyimpanan. 2.2 Kualitas produk roti dan untuk memperpanjang daya tahan roti, penyimpanan disesuaikan dengan jenis roti . 2.3 Kelembutan dan rasa roti, dikemas dan disesuaikan dengan standar industri roti.
3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan produk roti untuk pelengkap makanan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan produk roti untuk pelengkap makanan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan dan mengolah produk roti, menyajikan roti sebagai makanan pelengkap, menyimpan produk roti, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan produk roti untuk Pelengkap makanan pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur produksi roti jasa boga
- 2.6. Perlengkapan bahan pembuatan bermacam jenis roti.
- 2.7. Tempat penyimpanan produksi roti.
- 2.8. Alat dan bahan pengemasan roti.
- 2.9. Buku resep pembuatan macam-macam roti.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan produk roti untuk Pelengkap makanan pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan pembuatan macam-macam roti.
- 3.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan roti.
- 3.3. Mengolah produk macam- macam roti.
- 3.4. Menyimpan macam-macam produk roti.
- 3.5. Menyajikan roti sebagai pelengkap makanan, sesuai pesanan.
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan produk roti untuk Pelengkap Makanan pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.UB02.015.01, Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi.
- 1.2. PMM.UB02.014.01, Menyiapkan dan membuat kue.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan dan mengolah produk roti, menyajikan roti sebagai makanan pelengkap, menyimpan produk roti, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan pada perusahaan jasa boga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi
Ini, sbb:

- 3.1. Bahan baku pembuatan produk macam-macam roti.
- 3.2. Prinsip pengolahan produk macam-macam roti.
- 3.3. Perlengkapan dapur roti dan perawatannya.
- 3.4. Penyimpanan macam-macam roti.
- 3.5. Jenis sarapan pagi dengan makanan sappy, macam-macam roti kas negaqa masing-masing.
- 3.6. Makan siang dengan roti bundar (*dinner rolls*).
- 3.7. Jenis roti bakar dari beragam suku/bangsa.
- 3.8. Menu roti sehat untuk diet bebas lemak dan bebas protein.
- 3.9. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, toko makanan, pasiteri dan *pastry* dan pesta
- 3.10. Roti sebagai makanan pelengkap.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi
Ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan pembuatan macam-macam roti.
- 4.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan roti.
- 4.3. Mengolah produk macam- macam roti.
- 4.4. Menyimpan macam-macam produk roti.
- 4.5. Mengemas macam-macam roti.
- 4.6. Menjaga kualitas roti.

- 4.7. Menyajikan roti sebagai pelengkap makanan pagi.
- 4.8. Menyajikan roti sebagai pelengkap makanan siang.
- 4.9. Menyajikan roti sebagai mananan sehat untuk diet.
- 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan pada pelanggan.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan produk roti untuk pelengkap makanan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide -ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan Meng elola Aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.014.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat kue**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan membuat kue pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KINERJA
1	Menyiapkan dan membuat kue	<p>1.1 Bahan sesuai dengan resep kue disiapkan, dipilih dan di timbang .</p> <p>1.2 Pengolahan kue sesuai dengan kekenyalan, bentuk, dan proses pembakaran dilakukan sesuai acuan resep dan standar temperatur.</p> <p>1.3 Berbagai jenis kue diolah dan disesuaikan sesuai dengan bentuk masing – masing kue.</p> <p>1.4 Pemilihan kue dan <i>sponge</i> disiapkan dan dihias sesuai dengan resep standar kue dan praktek perusahaan.</p> <p>1.5 Produk roti disiapkan dan dihidangkan sebagai pelengkap makanan sesuai pesanan pelanggan.</p>
2	Menentukan porsi dan menyimpan kue	<p>2.1. Temperatur dan suhu penyimpanan kue diatur sesuai standar penyimpanan.</p> <p>2.2. Kualitas kue dan untuk memperpanjang daya tahan kue, penyimpanan disesuaikan dengan jenis kue.</p> <p>2.3. Penerapan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan dilakukan</p> <p>2.4. Kue dan sponge disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.</p>

3	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>3.1. Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan dan membuat kue dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2. Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan dan membuat kue dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
---	---	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan dan membuat kue, menentukan porsi dan menyimpan kue , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat kue pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat kue pada perusahaan jasa boga/catering pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga.
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone).
- 2.5. Perlengkapan dapur produksi kue jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan bahan pembuatan bermacam jenis kue.
- 2.7. Tempat penyimpanan produksi kue.
- 2.8. Alat dan bahan pengemasan kue.
- 2.9. Buku resep pembuatan macam-macam kue.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat kue pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan pembuatan macam-macam kue.
- 3.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan kue.
- 3.3. Membuat adonan *short* dan *sweet paste* (adonan manis).
- 3.4. Membuat adonan saus *mustard*, dan adonan saus.
- 3.5. Membuat adonan *strudel*.
- 3.6. Membuat dan menyajikan kue sebagai pelengkap makanan, sesuai pesanan.
- 3.7. Menyimpan macam-macam kue.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat kue pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.UB02.016.01, Menyajikan makanan penutup.
- 1.2. PMM.UB02.015.01, Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan dan membuat kue, menentukan porsi dan menyimpan kue , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat kue pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan baku pembuatan macam-macam kue.
- 3.2. Prinsip pengolahan macam-macam kue.
- 3.3. Kue : adonan *saus*, adonan *strudel*, adonan *saus mustard*, *short* dan adonan manis (*sweety paste*).
- 3.4. Penyimpanan macam-macam kue.
- 3.5. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, toko roti, patiseri dan *pastry*, *brasseries*, *bistros*, *café's*, *coffe shop*, *oulet* dan perhelatan, jasa boga komersial dan kelembagaan.
- 3.6. Macam-macam kue dan kualitas kue.
- 3.7. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan pembuatan macam-macam kue.
- 4.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan kue.
- 4.3. Membuat adonan *short* dan *sweet paste* (adonan manis).
- 4.4. Membuat adonan saus *mustard*, dan adonan saus.
- 4.5. Membuat adonan *strudel*.
- 4.6. Membuat dan menyajikan kue sebagai pelengkap makanan, sesuai pesanan.
- 4.7. Menyimpan macam-macam kue.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan pada pelanggan.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan membuat kue.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide -ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan Mengelola Aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.015.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KINERJA
1	Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan yang Beragi	<p>1.1 Alat dan bahan Adonan beragi disiapkan sesuai produk yang dipilih.</p> <p>1.2 Pemilihan jenis produk makanan diidentifikasi sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Produk Makanan dari adonan makanan beragi disiapkan dan ditentukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>1.4 Produk makanan dibuat dan didekorasi sesuai dengan resep standar dan kebijakan perusahaan.</p>
2	Menentukan porsi dan menyimpan makanan yang terbuat dari adonan beragi.	<p>2.1. Porsi makanan dari adonan beragi ditentukan sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.2. Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan kemubaziran.</p> <p>2.3. Produk makanan yang terbuat dari adonan yang beragi dikemas dan disimpan untuk menjaga kesegaran.</p>
3	Mengevaluasi dan Melaporkan Hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>3.1. Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan dan membuat makanan, menentukan porsi dan menyimpan makanan yang terbuat dari adonan beragi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi , mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur produksi makan dari adonan beragi.
- 2.6. Perlengkapan bahan pembuatan adonan beragi
- 2.7. Tempat penyimpanan produksi makanan dari adonan beragi.
- 2.8. Alat dan bahan pengemasan makanan dari adonan beragi.
- 2.9. Buku resep pembuatan macam-macam makanan beragi.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan pembuatan makanan dari adonan beragi.
- 3.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan makanan dari adonan beragi.
- 3.3. Membuat adonan beragi.
- 3.4. Membuat jenis-jenis makanan dari adonan beragi.
- 3.5. Menentukan dan mengontrol porsi makanan dari adonan beragi.
- 3.6. Menyajikan makanan dari adonan beragi.
- 3.7. Menyimpan dan mengemas makanan dari adonan beragi.
- 3.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.UB02.014.01, Menyiapkan dan membuat kue.
- 1.2. PMM.UB02.016.01, Menyajikan makanan penutup.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan dan membuat makanan, menentukan porsi dan menyimpan makanan yang terbuat dari adonan beragi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Alat dan bahan pembuatan makanan dari adonan beragi.
- 3.2. Perlengkapan dapur produksi makan dari adonan beragi.
- 3.3. Prinsip dasar pembuatan makanan dari adonan beragi.
- 3.4. Jenis makanan adonan beragi : *danish pastries, croissants, brioche, babas and savarin.*
- 3.5. Tempat penyimpanan produksi makanan dari adonan beragi.
- 3.6. Alat dan bahan pengemasan makanan dari adonan beragi.
- 3.7. Resep pembuatan macam-macam makanan beragi.
- 3.8. Usaha hotel, restoran, *take away, food-hall*, catering, toko makanan/ *pasiteri, pastry, coffee shop*, cafetaria dan acara pesta
- 3.9. Kontrol porsi makanan dari adonan beragi.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan pembuatan makanan dari adonan beragi.

- 4.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan makanan dari adonan beragi.
- 4.3. Membuat adonan beragi.
- 4.4. Membuat jenis-jenis makanan dari adonan beragi.
- 4.5. Menentukan dan mengontrol porsi makanan dari adonan beragi.
- 4.6. Menyajikan makanan dari adonan beragi.
- 4.7. Menyimpan dan mengemas makanan dari adonan beragi.
- 4.8. Menjaga kualitas produk makanan dari adonan beragi.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas membuat makanan dari adonan beragi.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide -ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan Mengelola Aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PMM.UB02.016.01

JUDUL UNIT : Menyajikan makanan penutup

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyajikan makanan penutup pada perusahaan jasa boga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KINERJA
1	Menyajikan dan menghidangkan makanan penutup di Piring	1.1 Makanan penutup disajikan di piring sesuai dengan standar porsi perusahaan jasa boga. 1.2 Makanan penutup ditempatkan pada alat hidang yang sesuai dan dihias dengan standar perusahaan jasa boga. 1.3 Makanan penutup sesuai dengan dari makanan penutup disajikan pada piring saji.
2	Menyiapkan dan melaksanakan penyajian makanan penutup di <i>Trolley</i>	2.1 Menyajikan makanan penutup di <i>trolley</i> disesuaikan dengan standar industri. 2.2 Makanan penutup disajikan bersama dengan lauk dan dihias dengan menarik.
3	Menyimpan makanan penutup	3.1 Makanan penutup disimpan pada suhu dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan kesegaran. 3.2 Makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan dikemas untuk menjaga penampilan dan karakteristik.
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	4.1. Hasil pelaksanaan kegiatan penyajian makanan penutup dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyajian makanan penutup dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan makanan pencuci mulut berkaitan aturan makan diet, menyimpan saus dan menyimpan makanan pencuci mulut menyajikan dan menghidangkan makanan penutup di piring, menyiapkan dan melaksanakan penyajian makanan penutup di *trolley*, meyimpan makanan penutup, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyajikan makanan penutup pada perusahaan jasa boga / catering.

2. Perlengkapan untuk menyajikan makanan penutup pada perusahaan jasa boga / catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur produksi makanan penutup
- 2.6. Perlengkapan bahan pembuatan makanan penutup
- 2.7. Tempat saji (piring dan *trolley*).
- 2.8. Tempat penyimpanan produksi makanan penutup
- 2.9. Alat dan bahan pengemasan makanan penutup
- 2.10. Buku resep pembuatan macam-macam makanan beragi

3. Tugas pekerjaan untuk menyajikan makanan penutup pada perusahaan jasa boga / catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan pembuatan makanan penutup
- 3.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan makanan penutup
- 3.3. Menyajikan dan menghidangkan makanan penutup di piring.
- 3.4. Memnyiapkan dan menyajikan makanan penutup di *trolley*.
- 3.5. Menentukan dan mengontrol porsi makanan penutup
- 3.6. Menyimpan dan mengemas makanan penutup.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk menyajikan makanan penutup pada perusahaan jasa boga / catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyajikan dan menghidangkan makanan penutup di piring, menyiapkan dan melaksanakan penyajian makanan penutup di *trolley*, meyimpan makanan penutup, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyajikan makanan penutup pada perusahaan jasa boga / catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar macam-macam makanan penutup.
- 3.2. Makanan penutup : puding, *pie*, *tart*, *flans*, goreng-gorengan, *fla*, dan krim,
- 3.3. *Charlotte*, *bavarois mousse*, *souffle*, *sabayon*.
- 3.4. *Merengues*, *crepes*, telur dadar.
- 3.5. Buah-buahan,
- 3.6. Sari buah, es krim, bombe, parfait.
- 3.7. *Sweet* berbagai makanan asal budaya (resep klasik dan modern)
- 3.8. Penyajian makanan penutup di piring dan di *trolley*.
- 3.9. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, toko makanan, *coffee shop* dan pesta
- 3.10. Penyimpanan dan pengemasan makanan penutup.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi

Ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan peralatan pembuatan makanan penutup
- 4.2. Menyiapkan bahan baku pembuatan makanan penutup
- 4.3. Mengenal jenis-jenis makanan penutup.
- 4.4. Menyajikan dan menghidangkan makanan penutup di piring.
- 4.5. Memnyiapkan dan menyajikan makanan penutup di *trolley*.
- 4.6. Menentukan dan mengontrol porsi makanan penutup
- 4.7. Menyimpan dan mengemas makanan penutup.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyajikan makanan penutup.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide -ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan Mengelola Aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.017.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan makanan pencuci mulut yang berkaitan dengan aturan makan/diet	1.1 Bahan/ramuan pencuci mulut dipilih sesuai batasan kriteria khusus dan untuk kebutuhan makanan diet. 1.2 Bahan/ramuan diukur temperaturnya, dan ditimbang, ditakar sesuai resep standar. 1.3 Makanan pencuci mulut disiapkan dan dibuat sesuai resep diet khusus atau pedoman gizi. 1.4 Pelanggan untuk makanan pencuci mulut diidentifikasi kedalam kategori pelanggan diet khusus dan kategori pelanggan tidak tahan makanan tertentu / alergi. 1.5 Pelanggan kategori diet khusus dan alergi makanan tertentu disiapkan makanan diet khusus dan makanan pengganti alergi, diikuti sesuai standar aturan makanan diet khusus.
2 Menyimpan saus dan menyimpan makanan pencuci mulut.	2.1 Saus panas dan dingin dibuat sesuai dengan konsistensi makanan pencuci mulut dan aroma yang sesuai , menggunakan bahan/ramuan makanan diikuti sesuai peraturan diet/ peraturan aturan makan. 2.2 Kualitas makanan penutup untuk orang yang sedang diet disimpan pada temperatur standar , diatur sesuai standar makanan diet dan sesuai kebutuhan pelanggan. 2.3 Kontrol porsi dilakukan sesuai standar makanan/aturan khusus diet.

	2.4 Penyimpanan saus dan makanan pencuci mulut dilakukan dan diikuti sesuai standar hygiene dan sanitasi makanan
3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan makanan pencuci mulut Yang berkaitan dengan aturan makan/diet, menyimpan saus dan menyimpan makanan pencuci mulut, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan Kegiatan, kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur produksi makanan untuk diet,
- 2.6. Perlengkapan bahan pembuatan makanan untuk diet
- 2.7. Tempat makanan pencuci mulut untuk diet.
- 2.8. Tempat penyimpanan produksi makanan diet.
- 2.9. Buku resep pembuatan macam-macam makanan diet.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan makanan pencuci mulut Yang berkaitan dengan aturan khusus makan/diet.
- 3.2. Membuat makanan pencuci mulut sesuai pedoman gizi.

- 3.3. Menyimpan saus dan menyimpan makanan pencuci mulut
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
4. **Peraturan untuk Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :**
- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
 - 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
 - 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.UB02.001.01, Menyiapkan makanan sesuai hidangan tertentu dan kebutuhan budaya.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan makanan pencuci mulut yang berkaitan dengan aturan makan/diet, menyimpan saus dan menyimpan makanan pencuci mulut. mengevaluasi dan melaporkan hasil Pelaksanaan Kegiatan, kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar macam-macam makanan untuk diet.
- 3.2. Aspek gizi, diet, alergi makanan.
- 3.3. Komposisi bahan/ramuan lemak rendah, gula, ragi, zat perekat atau bebas tepung.

- 3.4. Aturan khusus untuk makanan diet.
- 3.5. Rasa dan struktur sesuai komposisi diet khusus.
- 3.6. Buah-buahan,
- 3.7. Penyajian makanan pencuci mulut berkaitan komposisi khusus.
- 3.8. Usaha hotel, restoran, *take away*, *Coffee shop*, *Brasseries*, *biwstros dan cafes*, jasa boga komersil, catering, dan pesta.
- 3.9. Penyimpanan dan pengemasan makanan.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan makanan pencuci mulut yang berkaitan dengan aturan makan/diet.
- 4.2. Membuat makanan pencuci mulut sesuai pedoman gizi.
- 4.3. Mengontrol porsi, jumlah diet yang diperbolehkan.
- 4.4. Menyimpan saus dan menyimpan makanan pencuci mulut.
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukan unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan pada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan makanan sesuai dengan permintaan orang yang sedang diet.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide -ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan Meng elola Aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.018.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut / sea food**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut / sea food pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi, memilih dan menyimpan seafood	1.1 Mutu seafood dipilih, musim yang ada dan persyaratan untuk jenis-jenis menu tertentu diidentifikasi dan dipilih sesuai kebutuhan. 1.2 Seafood hidup dirawat, dipilih dan dimatikan sesuai pedoman prinsip dasar memasak seafood. 1.3 Seafood mati dan hidup dilakukan penyimpanan sesuai standar penyimpanan. 1.4 Mutu, kebersihan dan gizi maksimum seafood dikontrol dan diikuti sesuai standar makanan seafood. 1.5 Stempel tanggal dan kode mutu bahan seafood diperiksa sesuai kendali mutu seafood.
2 Menyiapkan dan memasak ikan, kerang-kerangan dan menyiapkan saus untuk seafood	2.1 Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perut dan dipotong sesuai dengan standard perusahaan. 2.2 Kerang-kerangan dan tipe seafood lain dibersihkan dan disiapkan sesuai dengan standard perusahaan. 2.3 Seafood dipilih, dilumerkan dan dimasak sesuai standar perusahaan dan permintaan konsumen. 2.4 Kontrol porsi digunakan untuk meminimalkan kemubaziran. 2.5 Saus disiapkan sesuai dengan resep standard

		dan sebagaimana dibutuhkan untuk menyertai sebuah jenis menu.
3	Memilih dan menggunakan penyajian piring, teknik dan metode menghias makanan dari layanan seafood	<p>3.1 Penyajian piring dan teknik penghias hidangan dipilih dan digunakan sesuai dengan resep standar perusahaan.</p> <p>3.2 Tehnik dan metode menghias dan layanan makanan seafood dilaksanakan sesuai dengan standar layanan dan standar perusahaan.</p> <p>3.3 Kontrol porsi dilaksanakan sesuai pedoman perusahaan.</p>
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan dan memasak aneka hidangan hasil laut / <i>sea food</i> dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan dan memasak aneka hidangan hasil laut / <i>sea food</i> dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi, memilih dan menyimpan *seafood*, menyiapkan dan memasak ikan, kerang-kerangan dan menyiapkan saus untuk *seafood*, memilih dan menggunakan penyajian piring, teknik dan metode menghias makanan dari layanan seafood, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut / *sea food* pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut / *sea food* pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan masakan *seafood*.

- 2.7. Ikan, kerang, moluska, dan organisme laut lain yang dapat dimakan.
- 2.8. Saus tomat, kecap asin, manis, penyedap/terasi, dan sambal.
- 2.9. Penghias hidangan dan penyedap makanan masakan seafood.
- 2.10. Buku resep pembuatan hidangan masakan seafood.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut / *sea food* pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1 Mengidentifikasi, memilih dan menyimpan seafood
- 3.2 Menyiapkan dan memasak ikan, kerang-kerangan dan menyiapkan saus untuk seafood
- 3.3 Memilih dan menggunakan penyajian piring, teknik dan metode menghias makanan dari layanan seafood.
- 3.4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk Menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut / *sea food* pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.019.01**
JUDUL UNIT : **Mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging.**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi daging	1.1 Potongan porsi utama dan kedua daging babi, domba, sapi dan diidentifikasi sesuai dengan potongan daging standard Indonesia. 1.2 Sisa digunakan dan diterapkan untuk meminimalkan pemborosan dan menjaga mutu. 1.3 Pemotongan dengan biaya murah dan produk dengan dipilih sesuai keperluan.
2 Memilih supplier dan membeli daging.	2.1 Supplier daging dengan memperhatikan mutu dan harga sehubungan dengan persyaratan perusahaan dan kemampuannya untuk memenuhi persyaratan diidentifikasi dan dipilih. 2.2 Pembelian dan tehnik penyimpanan ditentukan sesuai standar pereusahaan untuk menekan pemborosan.
3 Menyiapkan, mengidentifikasi dan menyajikan daging dan isi perut.	3.1 Potongan daging disajikan sesuai dengan porsi yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu. 3.2 Beragam porsi potongan daging utama, kedua disiapkan dan disajikan sesuai dengan spesifikasi standar. 3.3 Cairan bumbu yang tepat disiapkan dimana perlu dan digunakan secara benar dengan berbagai potongan daging.

	3.4 Beragam isi perut yang dapat dimakan dan "ragam daging" disiapkan sesuai dengan resep standar.
4 Menyimpan dan Menuakan daging	4.1 Daging segar dan daging <i>cryovac</i> disimpan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan. 4.2 Daging segar dan daging <i>cryovac</i> dituakan untuk menjaga mutu dan kesegaran. 4.3 Daging beku dilumerkan secara benar.
5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk Mengidentifikasi daging , memilih supplier dan membeli daging, menyiapkan, mengidentifikasi dan menyajikan daging dan isi perut, Mmnyimpan dan menuakan daging , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging.pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur restoran Indonesia.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan kaldu dan sup (soto).
- 2.7. Bahan dapur Indonesia (daging, unggas, mie, sayuran, rempah-rempah, komoditi ramuan, saus dan makanan pelengkap, sambal,

- kare/bumbu-bumbu segar)
- 2.8. Komoditi segar, kering atau awetan.
 - 2.9. Saus tomat, kecap asin, manis, penyedap/terasi, dan sambal.
 - 2.10. Penghias hidangan dan penyedap makanan.
 - 2.11. Buku resep pembuatan kaldu, sup (soto).

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging.pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan untuk meracik kaldu, sup (soto).
- 3.2. Mempersiapkan bumbu dan rempah untuk bahan kaldu, sup (soto).
- 3.3. Menyiapkan dan membuat kaldu.
- 3.4. Menyiapkan dan membuat macam-macam sup (soto).
- 3.5. Menyajikan sup (soto).
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasaboga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.UB02.028.01, Menerima dan menyimpan persediaan.
- 1.2. PMM.UB02.001.01, Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan.
- 1.3. PMM.UB.02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: Mengidentifikasi daging , memilih supplier dan membeli daging, menyiapkan, mengidentifikasi dan menyajikan daging dan isi perut, menyimpan dan menuakan daging , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengidentifikasi dan menyiapkan masakan

daging pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Identifikasi daging dan bahan untuk masakan daging.
- 3.2. Prinsip dasar penyiapan, pemasakan daging, persiapan pencelupan dalam cairan bumbu sesuai jenis isi perut.
- 3.3. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.4. Pemilihan supplier daging yang memenuhi persyaratan.
- 3.5. Pembelian daging.
- 3.6. Penulangan, pemotongan, pengirisan dan penyincangan.
- 3.7. Penyiapan masakan daging dan isi perut yang bisa dimakan.
- 3.8. Karakteristik tipe daging dan isi perut, potongan, mutu dan kandungan lemak.
- 3.9. Karakteristik potongan porsir utama dan kedua.
- 3.10. Nama-nama daging sesuai istilah masakan dengan pemotongan daging standar Indonesia.
- 3.11. Pengisian lemak kedalam daging, pelunakan, pengginginan dan pengikatan sayap dan kaki.
- 3.12. Penyimpanan dan penuakan daging.
- 3.13. Penyedap dan penghias hidangan masakan daging.
- 3.14. Kontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 3.15. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi daging dan isi perut yang dapat dimakan.
- 4.2. Memilih supplier daging dan membeli daging dan isi perut.
- 4.3. Mengenal karakteristik tipe dan jenis daging dan isi perut yang dapat dimakan.
- 4.4. Menyiapkan dan mengidentifikasi masakan daging.
- 4.5. Menghiosngkan tulang di dalam daging (penulangan), pemotongan, pengirisan dan penyincangan.
- 4.6. Menyajikan daging dan isi perut.
- 4.7. Menyimpan dan menuakan daging.
- 4.8. Menyiapkan dan membuat Soto mie.
- 4.9. Menyiapkan penghias hidangan dan penyedap makanan.
- 4.10. Menyajikan Sup daging, sup ayam.

4.11. Menyajikan Soto daging, soto ayam, soto mie.

4.12. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.

5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item masakan daging.

5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.

5.4. Melaksanakan tugas mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.020.01**
JUDUL UNIT : **Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Memilih supplier dan membeli barang	1.1 Supplier terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan. 1.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
2 Merencanakan menu dan/atau strategi pemasaran	2.1 Jenis menu ditetapkan harganya untuk mencapai tingkat keuntungan yang memuaskan dan persyaratan perusahaan untuk menu yang seimbang berkaitan dengan permintaan pelanggan. 2.2 Ketersediaan bahan musiman dipertimbangkan bila mengembangkan perencanaan menu dan strategi pemasaran. 2.3 Karakteristik dari ragam jenis makanan yang berbeda digunakan untuk menciptakan jenis menu baru.
3 Menyiapkan, menyajikan jenis hidangan dan menampilkan persiapan awal dan teknik memasak	3.1 Bahan disiapkan sesuai dengan standard resep. 3.2 Bahan dimasak dalam ragam jenis sebagaimana yang ditentukan oleh perusahaan. 3.3 Teknik memasak ditampilkan secara efektif dan diajarkan pada staff lain.

4	Melaksanakan praktek kesehatan dan keselamatan	<p>4.1 Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko tentang masalah kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan ditempat kerja.</p> <p>4.2 Perlengkapan yang digunakan dioperasikan sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>4.3 Perlengkapan yang digunakan dioperasikan sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>4.4 Bahan disimpan secara benar dan sehat.</p>
5	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk memilih supplier dan membeli barang, merencanakan menu dan/atau strategi pemasaran , menyiapkan, menyajikan jenis hidangan dan menampilkan persiapan awal dan teknik memasak, melaksanakan K3 hidangan makanan khusus, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor

- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur Jasaboga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan pembuatan makanan khusus.
- 2.7. Kue, roti, makanan dari tepun ragi dan makanan penutup.
- 2.8. Daging sapi, daging unggas, dan daging binatang buruan.
- 2.9. Aneka tangkapan hasil laut .
- 2.10. Sayur-sayuran, buah-buahan dan salad
- 2.11. Buku resep pembuatan hidangan makanan khusus.

3. Tugas pekerjaan untuk memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Memilih supplier dan membeli barang
- 3.2. Merencanakan menu dan/atau strategi pemasaran
- 3.3. Menyiapkan, menyajikan jenis hidangan dan menampilkan persiapan awal dan teknik memasak
- 3.4. Melaksanakan praktek K3 hidangan makanan khusus
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasaboga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.UB02.017.01, Menyiapkan makanan sesuai dengan Permintaan orang yang sedang diet.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: Memilih supplier dan membeli barang, merencanakan menu dan/atau strategi pemasaran , menyiapkan, menyajikan jenis hidangan dan

menampilkan persiapan awal dan teknik memasak, melaksanakan K3 hidangan makanan khusus, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar untuk hidangan makanan khusus
- 3.2. Prinsip dasar memasak makanan tertentu.
- 3.3. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.4. Kue, roti, makanan dari tepun ragi dan makanan penutup.
- 3.5. Daging sapi, daging unggas, dan daging binatang buruan.
- 3.6. Aneka tangkapan hasil laut .
- 3.7. Sayur-sayuran, buah-buahan dan salad.
- 3.8. Sistem kontrol dan inventori.
- 3.9. Pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran sesuai prosedur perusahaan.
- 3.10. Penentuan harga, uji hasil dan kontrol porsi
- 3.11. Perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
- 3.12. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, jasa boga komersial dan pesta
- 3.13. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Memilih supplier dan membeli barang
- 4.2. Merencanakan menu dan/atau strategi pemasaran
- 4.3. Menyiapkan, menyajikan jenis hidangan dan menampilkan persiapan awal dan teknik memasak
- 4.4. Melaksanakan praktek K3 hidangan makanan khusus
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.

- 5.1. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu hidangan makanan khusus.
- 5.2. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.3. Melaksanakan tugas menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisis informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.021.01**
JUDUL UNIT : **Membina dan menjaga kendali mutu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membina dan menjaga kendali mutu pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu i makanan dan minuman.</p>	<p>1.1 Prosedur kendali mutu I bahan mentah makanan dan minuman disiapkan diterapkan sesuai standar operasional perusahaan.</p> <p>1.2 Prosedur memasak disiapkan, dan dilakukan sesuai resep standar dan kebijakan perusahaan.</p> <p>1.3 Kontrol porsi item menu makanan dan minuman disiapkan dan dilakukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>1.4 Tata cara penyajian makanan dan minman disiapkan dan diikuti sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>1.5 Konsistensi kualitas produk makanan dan minuman dan layanan kepada konsumen dilakukan dalam rangka pembinaan mutu produk.</p>
<p>2 Memonitor mutu hidangan makanan dan minuman.</p>	<p>2.1 Prosedur monitoring mutu , pengamatan, pengujian dan pencarian umpan balik dari konsumen dilakukan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.2 Temuan permasalahan kualitas rasa, warna, struktur, bau masakan, jumlah porsi yang tidak standard diidentifikasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.3 Pencemaran makanan oleh bakteri dan jamur diidentifikasi dan dilaporkan Kepada managemen/pipmpinan.</p>

	2.4. Pencemaran makanan dan minuman oleh zat kimia pengawet dan pewarna makanan yang dilarang diidentifikasi dan dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.
3 Memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu makanan dan minuman.	3.1 Masalah yang berkaitan dengan kendali mutu diidentifikasi dan dipecahkan sesuai standar perusahaan. 3.2 Pencemaran makanan dan minuman yang ditemukan diantisipasi, disisihkan dan dibuang sesuai standar hygiene dan sanitasi makanan.
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan membina dan menjaga kendali mutu dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan membina dan menjaga kendali mutu dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali Mutu , memonitor mutu makanan dan minuman, memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: membina dan menjaga kendali mutu pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk membina dan menjaga kendali mutu pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.1. Standar Pelayanan Minimum
- 2.2. Standar kendali mutu makanan.
- 2.3. Alat tulis Kantor/ buku catatan kendali mutu.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur Perusahaan jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan kendali mutu makanan.
- 2.7. Buku resep macam-macam masakan/hidangan makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk membina dan menjaga kendali mutu pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1 Membina dan Melaksanakan Prosedur untuk Kendali Mutu I.
- 3.2 Memonitor mutu makanan dan minuman.
- 3.3 Memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu
- 3.4 Melakukan kontrol porsi item menu makanan dan minuman.
- 3.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk membina dan menjaga kendali mutu pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait

- 1.1. PMM.AP02.014.01, Mengontrol dan memesan persediaan.
- 1.2. PMM.UB02.005.01, Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali Mutu I , memonitor mutu makanan dan minuman, memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: membina dan menjaga kendali mutu pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan mentah makanan dan minuman.

- 3.2. Standarisasi Proses memasak
- 3.3. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.4. Kontrol porsi makanan dan minuman.
- 3.5. Standarisasi penyajian makanan dan minuman.
- 3.6. Konsistensi kualitas produk makanan dan minuman.
- 3.7. Item menu makanan dan minuman sesuai standar resep.
- 3.8. Pencemaran makanan dan minuman oleh bakteri, jamur, zat kimia pengawet dan pewarna makanan yang dilarang.
- 3.9. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, perusahaan jasa boga, *cafeteria*, toko makanan, *pastry*, dan acara pesta.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali Mutu I.
- 4.2. Memonitor mutu makanan dan minuman.
- 4.3. Memecahkan masalah pencemaran makanan dan minuman oleh bakteri dan jamur.
- 4.4. Memecahkan masalah pencemaran makanan dan minuman oleh zat kimia pengawet dan pewarna makanan yang dilarang.
- 4.5. Melakukan kontrol porsi item menu makanan
- 4.6. Melakukan kontrol porsi item minuman.
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas membina dan menjaga kendali mutu.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.UB02.022.01**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merencanakan dan menyiapkan menu	1.1 Beragam tipe menu yang sesuai disiapkan ketentuan perusahaan. 1.2 Biaya item menu ditentukan sesuai batasan penetapan biaya dari perusahaan. 1.3 Item menu banguest, makan pagi, makan siang, makan malam, pesta, dapur terbuka disiapkan sesuai dengan rangkaian acara dan pesanan konsumen.
2 Mengontrol jasa boga berdasarkan menu dan menjaga keamanannya	2.1 Jadwal produksi mempertimbangkan kendala menu, perlengkapan yang tersedia, pakar tenaga kerja dan waktu yang tersedia, jadwal produksi disusun, diirancang dan diikuti. 2.2 Biaya tenaga kerja jasa boga dikontrol dan diterapkan sesuai estándar perusahaan. 2.3 Daftar menu dan daftar harga , kondisi penghargaan dan harga, ditunjukkan dan diikuti sesuai standard perusahaan. 2.4 Pemanfaatan produk dan mutu dioptimalkan melalui penerapan control porsi dan uji hasil efektif. 2.5 Ukuran control persediaan diterapkan dan diikuti, serta Keamanan area penyajian dijaga untuk meminimalkan resiko pencurian, kerusakan atau kehilangan.

<p>3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan Mmrencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan dan menyiapkan menu , mengontrol jasa boga berdasarkan menu dan menjaga Keamanannya , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor, buku catatan.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur perusahaan jasa boga.
- 2.6. Bahan dapur perusahaan jasa boga.
- 2.7. Komoditi segar, kering atau awetan.
- 2.8. Penghias hidangan dan penyedap makanan.
- 2.9. Lembaran perencanaan produksi.
- 2.10. Formulir analisa penjualan.
- 2.11. Lembaran kerugian.
- 2.12. Tabel *d'hote a la carte, set, function, dan cylical*.
- 2.13. Buku resep macam-macam makanan dan minuman.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1 Merencanakan catering untuk banguest, makan pagi, makan siang, makan malam, pesta dan dapur terbuka.
- 3.2 Menyiapkan menu sesuai perencanaan menu.
- 3.3 Mengontrol jasa boga berdasarkan menu

- 3.4 Mengontrol sistem persediaan dan inventori.
- 3.5 Menetapkan biaya, menguji hasil dan mengontrol porsi.
- 3.6 Menjaga Keamanan penyajian.
- 3.7 Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu pada perusahaan jasa boga/catering, adalah

- :
- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
 - 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
 - 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.
- 1.3. PMM.UB02.008.01, Memilih system jasa boga.
- 1.4. PMM.UB02.012.01, Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: merencanakan dan menyiapkan menu , mengontrol jasa boga berdasarkan menu dan menjaga Keamanannya , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan dasar untuk jenis menu yang direncanakan.
- 3.2. Istilah masak memasak secara umum di perusahaan jasa boga.
- 3.3. Efek memasak terhadap nilai gizi makanan dan minuman.
- 3.4. Keseimbangan dalam ragam makanan, warna, rasa dan tekstur makanan.
- 3.5. Faktor ketersediaan semusim/ musiman.
- 3.6. Popularitas dalam penjualan.
- 3.7. Istilah pasar jasa boga dan gaya menu.
- 3.8. Jenis menu dan promosi hidangan menu.
- 3.9. Banguest, makan pagi, makanan siang, pesta dan dapur terbuka.
- 3.10. Sistem kontrol persediaan dan inventori (manual dan komputerisasi).
- 3.11. Sejarah perkembangan menu, trend modern pada menu.
- 3.12. Penetapan biaya, pengujian hasil dan kontrol porsi.
- 3.13. Cara kerja hemat waktu dan cepat.
- 3.14. Keamanan area penyajian makanan.
- 3.15. Kontrol porsi, temperatur dan ketepatan waktu.
- 3.16. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.
- 3.17. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. merencanakan catering untuk banguest, makan pagi, makan siang, makan malam, pesta dan dapur terbuka.
- 4.2. menyiapkan menu sesuai perencanaan menu.
- 4.3. mengontrol jasa boga berdasarkan menu
- 4.4. Mengontrol sistem persediaan dan inventori catering.
- 4.5. Menetapkan biaya item menu makanan dan minuman.
- 4.6. Menguji hasil item menu catering.
- 4.7. Mengontrol porsi makanan dan minuman.
- 4.8. Menjaga Keamanan penyajian.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukannya unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan pada konsumen.

- 5.4. Melaksanakan tugas merencanakan dan mengontrol catering berdasarkan menu.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.023.01.**
JUDUL UNIT : **Mengorganisir operasi layanan makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengorganisir operasi layanan makanan pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merancang dapur untuk produksi makanan	1.1 Dapur produksi makanan dirancang sesuai kebutuhan dan standard perusahaan. 1.2 Kuantitas ditentukan dan dihitung sesuai dengan resep dan spesifikasi. 1.3 Jenis makanan dan jumlah makanan dipesan sesuai kebutuhan. 1.4 Daftar kerja proses produksi untuk makanan dan perlengkapan disiapkan sesuai kebutuhan dan kebijakan perusahaan.: 1.5 Jadwal kerja untuk section dapur yang relevan dirancang untuk memaksimalkan kerjasama tim dan efisiensi.
2 Mengelola produksi makanan dan memastikan kelancaran alur kerja	2.1 Persiapan dan layanan pesanan untuk seksi yang berkaitan diorganisir untuk dapat melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.2 Makanan berikutnya dikontrol untuk memperlanjcar alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.3 Kontrol menu pada seluruh tahapan persiapan dan masak dilaksanakan untuk memastikan bahwa penyajian, rancangan, tampilan dan ukuran porsi jenis menu sesuai dengan standard yang diinginkan. 2.4 Prosedur yang memadai dilaksanakan untuk memastikan bahwa penerimaan dan penyimpanan serta kebersihan diikuti secara benar.

<p>3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan Mengorganisir operasi layanan makanan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan Mengorganisir operasi layanan makanan boga dilaporkan kepada manajemen /pimpinan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merancang dapur untuk produksi makanan, mengelola produksi makanan dan memastikan kelancaran alur kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengorganisir operasi layanan makanan pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk mengorganisir operasi layanan makanan pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor, buku catatan.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Tipe dan jenis item menu makanan dan minuman.
- 2.6. Penghias hidangan dan penyedap makanan.
- 2.7. Buku resep menu makanan dan minuman.

3. Tugas pekerjaan untuk mengorganisir operasi layanan makanan pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Merancang dapur untuk produksi makanan.
- 3.2. Mengelola produksi makanan.
- 3.3. Memperlancar alur kerja pelayanan makanan.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan

4. Peraturan untuk mengorganisir operasi layanan makanan pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.UB02.024.01, Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.
- 1.2. PMM.AP02.004.01, Mengorganisir acara.
- 1.3. PMM.UB02.021, Membina dan menjaga kendali mutu.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: merancang dapur untuk produksi makanan, mengelola produksi makanan dan memastikan kelancaran alur kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengorganisir operasi layanan makanan pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Rencana dapur Jasa boga.
- 3.2. Pengelolaan produksi makanan dan minuman.
- 3.3. Tipe dan jenis item makanan dan minuman.
- 3.4. Organisasi operasi layanan makanan.
- 3.5. Persediaan makanan dan minuman.
- 3.6. Banguest, makan pagi, makanan siang, acara pesta dan dapur terbuka.
- 3.7. Sistem kontrol persediaan dan pengawasan layanan makanan.
- 3.8. Aur kerja hemat waktu dan cepat.
- 3.9. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Merancang dapur untuk produksi makanan.

- 4.2. Mengelola produksi makanan dan
- 4.3. Menatur dan memperlancar alur kerja layanan makanan.
- 4.4. Melakukan operasi layanan makan pagi,
- 4.5. Melakukan operasi layanan makan siang.
- 4.6. Melakukan operasi layanan makan malam.
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas mengorganisir operasi layanan makanan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.024.01.**
JUDUL UNIT : **Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar pada perusahaan jasa boga/catering.

<p>1 Merencanakan operasional dapur</p>	<p>1.1 Kuantitas dihitung dan ditentukan sesuai resep dan spesifikasi masakan.</p> <p>1.2 Pesanan Tipe dan jenis makanan dalam jumlah yang besar untuk kebutuhan konsumen , disiapkan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>1.3 Daftar perlengkapan operasional dapur dan persiapan harus matang dan jelas diidentifikasi, disiapkan dan dipenuhi sesuai standard perusahaan.</p> <p>1.4 Jadwal kerja dan rencana alur kerja untuk seksi yang bersangkutan dirancang dan dimaksimalkan kerjasama tim yang efisien.</p>
<p>2 Mengelola produksi menu</p>	<p>2.1 Persiapan dan layanan pesanan untuk seksi dapur yang berkaitan diorganisir untuk melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan.</p> <p>2.2 Makanan berikut dikontrol dan dilancarkan sesuai alur kerja alur kerja dan standard pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>2.3 Kendali mutu seluruh tahapan pe penyajian sesuai rancangan, tampilan dan ukuran porsi jenis menu dilakukan sesuai resep standar menu.</p> <p>2.4 Prosedur yang tepat digunakan untuk memastikan bahwa penerimaan dan penyimpanan serta prosedur kebersihan diikuti sesuai Standar operasional prosedur perusahaan.</p>

<p>3 Memilih system memasak</p>	<p>3.1 Peraturan tertentu untuk pemasakan dinilai.</p> <p>3.2 Keuntungan dan alasan dimana system dipilih dipertimbangkan secara hati-hati.</p> <p>3.3 Perubahan produksi yang dibutuhkan harus mencerminkan system yang dipertimbangkan.</p> <p>3.4 Pengetahuan suara tentang perlengkapan yang digunakan dalam system yang dipilih dipertimbangkan bila memilih sebuah system.</p> <p>3.5 Perlengkapan yang tepat dimanfaatkan untuk membantu operasional memasak.</p>
<p>4 Persiapan dan teknik memasak sesuai sistem memasak.</p>	<p>4.1 Jenis menu sesuai dengan tipe system yang dipilih.</p> <p>4.2 Resep spesialis disiapkan dan dihidangkan dengan mempertimbangkan tipe system layanan makanan.</p> <p>4.3 Makanan dengan menggunakan metode dan mempertimbangkan efek metode yang berbeda dari persiapan atas menu dan struktur gizi, disiapkan</p> <p>4.4 Teknik memasak dilakukan sesuai resep standar masakan dan prinsip-prinsip dasar memasak.</p>
<p>5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan operasional dapur , mengelola produksi menu dalam jumlah besar, memilih system memasak, persiapan dan teknik memasak sesuai sistem, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor, buku catatan.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur Jasa boga dalam jumlah besar.
- 2.6. Perlengkapan tata hidang makanan dalam jumlah besar.
- 2.7. Tipe dan jenis makanan dan minuman dalam jumlah banyak.
- 2.8. Buku resep makanan dan minuman.

3. Tugas pekerjaan untuk mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Merencanakan operasional dapur ,
- 3.2. Mengelola produksi menu , dalam jumlah besar.
- 3.3. Memilih system memasak,
- 3.4. Melakukan persiapan memasak.
- 3.5. Melakukan teknik memasak sesuai sistem memasak yang dipilih,
- 3.6. Melakukan operasional masakan dalam jumlah besar.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besarpada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.AP02.007.01, Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis.
- 1.3. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan kaldu, membuat sup (soto), menyajikan sup (soto), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Tipe dan jenis makanan dan minuman dalam jumlah banyak.
- 3.2. Perlengkapan peralatan memasak dan tata hidang.
- 3.3. Nilai gizi makanan.
- 3.4. Pengelolaan menu masakan dalam jumlah besar.
- 3.5. Pemilihan sistem memasak.
- 3.6. Persiapan dan teknik memasak.
- 3.7. Pemanas masakan, pendingin masakan, pembekuan makanan.
- 3.8. Trend modern menu makanan.
- 3.9. Organisasi operasional masakan dalam jumlah besar.
- 3.10. Kebutuhan tenaga kerja operasional jasa boga.
- 3.11. Kontrol operasional masakan dalam jumlah besar.
- 3.12. Hygiene dan sanitasi makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Merencanakan operasional dapur ,
- 4.2. Menghitung kebutuhan bahan masakan sesuai kebutuhan masakan dalam jumlah besar.
- 4.3. Mengelola produksi menu , dalam jumlah besar.
- 4.4. Memilih system memasak,
- 4.5. Melakukan persiapan memasak.
- 4.6. Melakukan teknik memasak sesuai sistem memasak yang dipilih,
- 4.7. Melakukan operasional masakan dalam jumlah besar.
- 4.8. Mengontrol operasional masakan dalam jumlah besar.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.UB02.025.01**
JUDUL UNIT : **Memonitor pemasukan dan biaya jasa boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memonitor pemasukan dan biaya jasa boga pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menetapkan dan memelihara system pemesanan dan pembelian	1.1 Sistem untuk pemesanan dan pembelian yang tepat, biaya ditekan dan kualitas ditingkatkan. 1.2 Sistem untuk penyimpanan makanan ditetapkan dan dilakukan sesuai standard mutu makanan. 1.3 Pembuangan, pencurian, dan pembusukan makanan dihindari. 1.4 Catatan stok diperbaharui secara sistematis dan berkesinambungan.
2 Menetapkan dan memelihara system pengontrolan keuangan	2.1 Laporan-laporan pendapatan dari tiap bagian dan operasional disiapkan dan disimpan sesuai standard perusahaan. 2.2 Perkiraan anggaran dihubungkan dengan periode keuangan yang ditetapkan dan perbedaan lainnya dijelaskan secara detail. 2.3 System kontrol Laporan keuangan harian dilakukan dan disampaikan kepada manajemen perusahaan. 2.4 Audit laporan keuangan dilakukan sesuai permintaan dan standard perusahaan.
3 Menetapkan system pengontrolan produksi	3.1 Jadwal pengontrolan makanan dan produksi yang efisien didisiapkan dan dilakukan sesuai standard perusahaan. 3.2 Jadwal kerja staff dan penggantian karyawan disusun, biaya karyawan ditekan sesuai dstandar keuangan perusahaan.

	3.3 Monitoring hasil penjualan harian secara akurat dan penyesuaian yang tepat pada waktunya dilakukan terhadap hasil penyualan item menu sesuai kuitas mutu menu.
4 Memilih dan menggunakan teknologi	<p>4.1 Sistem komputer yang tepat dan peralatan lainnya dipilih untuk kemudahan dan efisiensi.</p> <p>4.2 Pemilihan software sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>4.3 Penggunaan teknologi komputerisasi keuangan sesuai kebijakan perusahaan jasa boga</p>
5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan memonitor pemasukan dan biaya jasa boga dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan memonitor pemasukan dan biaya jasa boga dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menetapkan dan memelihara system pemesanan dan pembelian , menetapkan dan memelihara system pengontrolan keuangan , Menetapkan system pengontrolan produksi , memilih dan menggunakan teknologi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: memonitor pemasukan dan biaya jasa boga pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk memonitor pemasukan dan biaya jasa boga pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor, buku catatan pemasukan dan biaya.
- 2.4. Komputer.
- 2.5. Mesin hitung uang.

- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.7. Perlengkapan dapur Jasa boga.
- 2.8. Perlengkapan tata hidang makanan.
- 2.9. Macam-macam tipe dan jenis produk makanan dan minuman.
- 2.10. Buku kas dan penerimaan non kas.
- 2.11. Buku resep makanan dan minuman.

3. Tugas pekerjaan untuk memonitor pemasukan dan biaya jasa boga pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menetapkan dan memelihara system pemesanan dan pembelian , Menetapkan dan memelihara system pengontrolan keuangan
- 3.2. Menetapkan system pengontrolan produksi
- 3.3. Memilih dan menggunakan teknologi.
- 3.4. Menggunakan system akuntansi perusahaan jasa boga.
- 3.5. Menyimpan data pemasukan dan biaya ke dalam komputer.
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk memonitor pemasukan dan biaya jasa boga pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Prusahaan JKasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.AP02.007.01, Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis.
- 1.2. PMM.UB02.005.01, Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menetapkan dan memelihara system pemesanan dan pembelian , menetapkan dan memelihara system pengontrolan keuangan , menetapkan system pengontrolan produksi , memilih dan menggunakan teknologi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang

digunakan untuk: memonitor pemasukan dan biaya jasa boga pada perusahaan jasa boga/catering.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Tipe dan jenis makanan dan minuman.
- 3.2. Perlengkapan peralatan memasak dan tata hidang.
- 3.3. Nilai gizi makanan.
- 3.4. Pengelolaan menu masakan.
- 3.5. Pemilihan sistem memasak.
- 3.6. Pemanas masakan, pendingin masakan, pembekuan makanan.
- 3.7. Monitor pemasukan dan biaya jasa boga.
- 3.8. Kebutuhan tenaga kerja operasional jasa boga.
- 3.9. Hygiene dan sanitasi makanan.
- 3.10. Prosedur pemesanan, pembelian, penerimaan , penyimpanan, penahanan dan pengeluaran bahan makanan dan minuman.
- 3.11. Kontrol persediaan bahan makanan dan minuman.
- 3.12. Kontrol harga dan bioaya jasa boga.
- 3.13. Efisiensi alur kerja sesuai stándar sistem perusahaan.
- 3.14. Kontrol pemasukan keuangan harian dan periodik.
- 3.15. Penetapan harga dan hasil uji kontrol porsi.
- 3.16. Penerimaan kas dan non kas.
- 3.17. Sistem akuntansi perusahaan jasa boga.
- 3.18. Hygiene dan sanitasi makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Menetapkan dan memelihara system pemesanan dan pembelian
- 4.2. Menetapkan dan memelihara system pengontrolan keuangan
- 4.3. Menetapkan system pengontrolan produksi
- 4.4. Menetapkan harga dan uji hasil kontrol porsi.
- 4.5. Memilih dan menggunakan teknologi.
- 4.6. Menggunakan system akuntansi perusahaan jasa boga.
- 4.7. Mencatat pemasukan dan biaya jasa boga dalam buku kas.
- 4.8. Menggunakan sistem akuntansi perusahaan jasa boga.
- 4.9. Menyimpan data pemasukan dan biaya ke dalam komputer.
- 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukan unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas memonitor pemasukan dan biaya jasa boga.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.026.01**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merencanakan prasmanan dan tema prasmanan.	1.1 Perencanaan prasmanan dan tema prasmanan diidentifikasi , dan disusun sesuai permintaan konsumen. 1.2 Jenis kualitas item makanan, kualitas dan pilihan harga makanan , diikuti , dan pertimbangan diberikan terhadap penawaran, 1.3 Penawaran prasmanan diterima, sesuai perencanaan dan kebijakan manajemen perusahaan.
2 Menyiapkan sajian makanan bersifat hiasan	2.1 Perlengkapan layanan dan penampilan hiasan makanan disiapkan dan dilayani sesuai standar perusahaan. 2.2 Penyajian artistik makanan prasmanan disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Penghias hidangan dan makanan penyerta digunakan untuk meningkatkan rasa dan tampilan. 2.4 Benda hiasan makanan , area prasmanan dan tema prasmanan , dipilih dan dilaksanakan sesuai standar hiasan perusahaan dan disajikan dengan menarik.
3 Menampilkan item makanan	3.1 Item makanan prasmanan ditampilkan artistik untuk menciptakan ketertarikan pelanggan. 3.2 Pengaturan meja cocok untuk tampilan

		makanan prasmanan dan layanan ditunjukkan sesuai dengan standar perusahaan.
4	Menyajikan prasmanan dalam cara yang sehat dan aman	<p>4.1 Masalah potensial kesehatan melalui kontaminasi silang dan pembusukan makanan diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk</p> <p>4.2 Penjagaan makanan pada tampilan yang artistik, tetap sehat dan aman diikuti sesuai standar temperatur makanan dengan standar yang ditetapkan perusahaan.</p>
5	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan prasmanan dan tema prasmanan, menyiapkan sajian makanan bersifat hiasan , menampilkan item makanan, menyajikan prasmanan dalam cara yang sehat dan aman, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor, buku catatan.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur Jasa boga.

- 2.6. Perlengkapan tata hidang makanan prasmanan.
- 2.7. Macam-macam tipe dan jenis produk makanan dan minuman.
- 2.8. Menu pesta, makan pagi, makan siang, makan malam.
- 2.9. Ragam makanan lezat diatas meja.
- 2.10. Buah-buahan, sayuran, bunga-bunga
- 2.11. Roti, es , garam, gula, susu, teh, kopi, dan margarin.
- 2.12. Macam-macam kue.
- 2.13. Buku resep makanan dan minuman prasmanan.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet) pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Merencanakan prasmanan dan tema prasmanan,
- 3.2. Menyiapkan sajian makanan bersifat hiasan
- 3.3. Menampilkan item makanan,
- 3.4. Memberi hiasan makanan dengan tampilan artistik.
- 3.5. Menyajikan prasmanan dalam cara yang sehat dan aman
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.UB02.010.01, Merencanakan konsep total untuk acara Pesta besar. ke pelanggan.
- 1.3. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan:

merencanakan prasmanan dan tema prasmanan, menyiapkan sajian makanan bersifat hiasan, menampilkan item makanan, menyajikan prasmanan dalam cara yang sehat dan aman, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan menyiapkan makanan untuk prasmanan/ buffet pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Macam-macam tipe dan jenis produk makanan dan minuman.
- 3.2. Prasmanan menu pesta berbagai tema prasmanan, makan pagi, makan siang, makan malam.
- 3.3. Ragam makanan lezat diatas meja.
- 3.4. Benda hiasan artistik.
- 3.5. Perlengkapan hidangan prasmanan.
- 3.6. K3 perusahaan jasa boga.
- 3.7. Penyajian makanan prasmanan dengan tampilan artistik.
- 3.8. Makanan penyerta (macam-macam kue).
- 3.9. Kontrol porsi makanan prasmanan.
- 3.10. Organisasi pelayanan makanan prasmanan.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi Ini, sbb:

- 4.1. Merencanakan prasmanan dan tema prasmanan,
- 4.2. Menyiapkan sajian makanan bersifat hiasan
- 4.3. Menampilkan item makanan,
- 4.4. Memberi hiasan makanan dengan tampilan artistik.
- 4.5. Menyajikan makanan penyerta.
- 4.6. Menyajikan prasmanan dalam cara yang sehat dan aman
- 4.7. Mengontrol porsi makanan prasmanan.
- 4.8. Mengorganisir pelayanan makanan prasmanan.
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas merencanakan dan menyiapkan makanan prasmanan/ buffet.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.027.01**
JUDUL UNIT : **Mengemas bahan makanan yang disiapkan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengemas bahan makanan yang disiapkan pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Menyiapkan wadah kemasan makanan untuk tujuan penyimpanan, dan pengiriman makanan.</p>	<p>1.1 Kualitas, daya tahan kondisi mikrobiologi makanan diidentifikasi sesuai kebutuhan standard pengemasan makanan.</p> <p>1.2 Jumlah dan porsi makanan dihitung sesuai isi wadah kemasan standard.</p> <p>1.3 Penyiapan tipe dan jenis wadah kemasan untuk penyimpanan dan pengiriman dilakukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>1.4 Wadah kemasan kuat, tidak terkontaminasi, melindungi makanan dari kerusakan, menarik, ukuran sesuai dengan jumlah porsi makanan, tahan terhadap air, dipilih dan disiapkan sesuai kebutuhan, tipe dan jenis makanan serta tujuan pengemasan.</p> <p>1.5 Wadah kemasan makanan dapat disusun sesuai tujuan pengemasan dan standar perusahaan.</p>
<p>2 Mengemas makanan sesuai dengan kebutuhan</p>	<p>2.1 Kebersihan, Keamanan, dan Kesehatan serta persyaratan peraturan kesehatan setempat dipenuhi dan diikuti.</p> <p>2.2 Persyaratan lingkungan untuk area kemasan makanan, kontrol temperatur ruang, kelembaban ruang, rancang bangun gudang penyimpanan makanan, peti kemas dan sarana lain, dipilih dan ditetapkan sesuai standard penyimpanan makanan.</p> <p>2.3 Prosedur pengemasan yang digunakan sesuai</p>

	<p>dengan spesifikasi perusahaan.</p> <p>2.4 Pemberian label kemasan makanan, dipasang sesuai peraturan perundangan-undangan yang berlaku.</p>
<p>3. Menyimpan dan mengirim makanan dalam kemasan.</p>	<p>3.1 Penyimpanan makanan dalam kemasan pada temperaturnya dilakukan di tempat higienis, aman, bersih sesuai tipe dan jenis makanan.</p> <p>3.2 Pengiriman makanan dalam kemasan pada temperaturnya dilakukan sesuai kebutuhan tipe / jenis makanan tertentu dan standar pengiriman makanan.</p> <p>3.3 Standarisasi kemasan makanan dan penataan / penyusunan kemasan dilakukan sesuai luas area tempat penyimpanan atau jenis transportasi pengiriman.</p> <p>3.4 Kontrol sampel makanan dalam kemasan dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>3.5 Masalah kerusakan yang timbul akibat proses penyimpanan dan pengiriman makanan dalam kemasan diidentifikasi dan dilakukan penggantian/ perbaikan sesuai standar perusahaan jasa boga dan standar higiene makanan.</p>
<p>4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengemasan bahan makanan yang disiapkan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengemasan bahan makanan yang disiapkan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan wadah kemasan makanan untuk tujuan penyimpanan, dan pengiriman makanan, Mengemas makanan sesuai dengan kebutuhan, menyimpan dan mengirim makanan dalam kemasan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk: mengemas bahan makanan yang disiapkan pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk kemasan bahan makanan yang disiapkan pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor, buku ekspidisi makanan.
- 2.4. Buku catatan barang
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.6. Jenis – jenis dan tipe kemasan makanan.
- 2.7. Tempat penyimpanan makanan dalam kemasan.
- 2.8. Alat transportasi pengiriman makanan dalam kemasan.
- 2.9. Tipe dan jenis makanan yang akan dikemas.
- 2.10. Peralatan / mesin pengemasan makanan.
- 2.11. Contoh macam-macam label makanan kemasan.
- 2.12. Buku resep makanan dan pedoman pengemasan makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk kemasan bahan makanan yang disiapkan pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan macam-macam tipe dan jenis wadah kemasan makanan
- 3.2. Menyiapkan tempat penyimpanan, dan pengiriman makanan,
- 3.3. Mengemas makanan sesuai dengan kebutuhan,
- 3.4. Menyimpan dan mengirim makanan dalam kemasan,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk kemasan bahan makanan yang disiapkan pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.
- 1.2. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan wadah kemasan makanan untuk tujuan penyimpanan, dan pengiriman makanan, Mmgemas makanan sesuai dengan kebutuhan, menyimpan dan mengirim makanan dalam kemasan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatanyang digunakan untuk: Mengemas bahan makanan yang disiapkan pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Jenis – jenis dan tipe kemasan makanan.
- 3.2. Tempat penyimpanan makanan dalam kemasan.
- 3.3. Alat transportasi pengiriman makanan dalam kemasan.
- 3.4. Tipe dan jenis makanan yang akan dikemas.
- 3.5. Peralatan / mesin pengemasan makanan.
- 3.6. Contoh macam-macam label makanan kemasan.
- 3.7. Tata cara pengemasan makanan.
- 3.8. Tata cara pengiriman barang makanan dalam kemasan.
- 3.9. Kontrol sampel makanan dalam kemasan.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini , sbb:

- 4.1. Menyiapkan macam-macam tipe dan jenis wadah kemasan

- makanan
- 4.2. Menyiapkan tempat penyimpanan makanan dalam kemasan.
 - 4.3. Menyiapkan pengiriman makanan dalam kemasan
 - 4.4. Mengemas produk makanan kering.
 - 4.5. Mengemas produk makanan basah.
 - 4.6. Mengemas produk minuman.
 - 4.7. Menyimpan makanan dalam kemasan.
 - 4.8. Mengontrol penyimpanan produk makanan dalam kemasan.
 - 4.9. Mengirim makanan dalam kemasan,
 - 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukan unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas mengemas bahan makanan yang disiapkan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.UB02.028.01**
JUDUL UNIT : **Menerima dan menyimpan persediaan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menerima persediaan makanan	1.1 Persediaan yang akan datang diperiksa secara cermat atas order dan dokumen pengantar menurut prosedur perusahaan. 1.2 Variasi dicermati dan dipahami, dicatat dan disampaikan kepada orang yang bersangkutan. 1.3 Barang diperiksa kalau ada yang rusak, mutunya, kadaluarsanya, pecah atau penyimpanannya dan catatannya dibuat menurut policy perusahaan.
2 Menyimpan barang persediaan / stock makanan.	2.1 Kondisi gudang penyimpanan dipersiapkan dalam kondisi sesuai standar perusahaan. 2.2 Semua stock / persediaan diangkat ke gudang yang telah disediakan tanpa ada kerusakan. 2.3 Penyimpanan barang stock/ persediaan ditempatkan pada lokasi yang sesuai dengan tipe dan jenis barang sesuai standar dan prosedur perusahaan. 2.4 Keadaan stock/ persediaan dicatat dalam format buku gudang dan prosedur perusahaan. 2.5 Kontrol Stock/ persediaan dilakukan sesuai peraturan perusahaan.

<p>3 Merotasi dan menjaga stock / persediaan makanan.</p>	<p>3.1 Perputaran stock dan spesifikasi makanan diatur dan dicek sesuai peraturan dan standar perusahaan.</p> <p>3.2 Pemindahan Stock dilakukan dan dipilih sesuai pertimbangan untuk keselamatan dan kebersihan.</p> <p>3.3 Kelebihan stock yang mengganggu persediaan diletakkan di gudang atau dibuang sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.4 Kondisi tempat stock harus dijaga standar hygiene dan sanitasi produk makanan, dan masalah penyimpanan makanan dipahami dan dilaporkan.</p> <p>3.5 Pengawasan stock/ persediaan dilakukan sesuai standar/ prinsip pengawasan persediaan dan sistem keamanan persediaan perusahaan.</p>
<p>4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan dan menyimpan persediaan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penerimaan dan menyimpan persediaan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menerima persediaan makanan , menyimpan barang persediaan, merotasi dan menjaga stock, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga

- 2.1 Standar Pelayanan Minimum
- 2.2 Alat tulis Kantor,
- 2.3 Buku catatan penerimaan dan persediaan.
- 2.4 Buku stock/ persediaan.
- 2.5 Format buku gudang penyimpanan barang persediaan.
- 2.6 Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.7 Perlengkapan tempat penyimpanan barang persediaan.
- 2.8 Gudang penyimpanan stock/ persediaan.
- 2.9 Barang- barang persediaan / stock perusahaan.
- 2.10 Komoditi segar, kering atau awetan.
- 2.11 Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Menerima persediaan makanan ,
- 3.2. Menyimpan barang persediaan,
- 3.3. Merotasi dan menjaga stock,
- 3.4. Menjaga kualitas penyimpanan barang persediaan.
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.
- 1.2. PMM.UB02.027.01, Mengemas bahan makanan yang disiapkan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menerima persediaan makanan , menyimpan barang persediaan, merotasi dan menjaga stock, mengevaluasi dan melaporkan hasil

pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Perlengkapan tempat penyimpanan barang persediaan.
- 3.2. Gudang penyimpanan stock/ persediaan.
- 3.3. Perlengkapan penyimpanan barang persediaan.
- 3.4. Barang- barang persediaan / stock perusahaan.
- 3.5. Prosedur penerimaan persediaan barang.
- 3.6. Prosedur penyimpanan barang persediaan.
- 3.7. Prosedur rotasi dan jaga stock/ persediaan.
- 3.8. Prosedur Kontrol stock /persediaan.
- 3.9. Prinsip-prinsip Pengawasan barang persediaan.
- 3.10. Dokumen / buku persediaan.
- 3.11. Usaha hotel, restoran, *take away, food-hall*, catering, dan perusahaan jasa boga komersial.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini , sbb:

- 4.1. Menyiapkan tempat dan peralatan penyimpanan persediaan.
- 4.2. Menerima persediaan makanan ,
- 4.3. Menyimpan barang persediaan makanan.
- 4.4. Merotasi stoc / persediaan makanan.
- 4.5. Menjaga stock/ persediaan makanan.
- 4.6. Mengontrol barang persediaan makanan.
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menerima dan menyimpan persediaan

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.UB02.029.01**
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada perusahaan jasa boga/catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan	<p>1.1 Berbagai jenis unggas dan binatang buruan diidentifikasi dan dipahami sesuai standar perusahaan.</p> <p>1.2 Daging unggas dan binatang buruan dipilih dan diterima/ dibeli sesuai standar mutu perusahaan</p> <p>1.3 Daging unggas dan binatang buruan yang dipilih , dikategorikan menurut tipe dan jenis masakan sesuai resep standar dan kontrol porsi.</p>
2 Menyiapkan dan menyajikan hidangan daging unggas dan daging binatang buruan	<p>2.1 Teknik penyiapan dengan cara menuangi, pengisian, pemotongan hingga tak bertulang, penggulungan dan pengikatan, memasukan lemak ke dalam daging unggas dilakukan, ditampilkan dan digunakan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Teknik persiapan daging binatang buruan (dimana berbeda dengan daging binatang unggas) dilakukan, ditampilkan dan digunakan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Daging unggas dan daging binatang buruan disiapkan dan dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan dan kontrol porsi.</p> <p>2.4 Penyajian hidangan daging unggas dan daging binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan, mencakup pemotongan, pengirisan secara keseluruhan, dilakukan</p>

		sesuai prosedur penyajian makanan dan kontrol porsi.
3	Menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan	<p>3.1 Kondisi penyimpanan dan temperatur optimum untuk daging unggas dan binatang buruan dipahami dan dimonitor sesuai standar penyimpanan daging.</p> <p>3.2 Minimalisasi resiko pembusukan makanan dan kontaminasi daging unggas dan binatang buruan, diikuti dan dilakukan sesuai standar kualitas daging.</p> <p>3.3 Juka beku, daging unggas dan/atau binatang buruan dilakukan pelumeran sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.4 Standar tinggi kesehatan daging dilakukan untuk meminimalkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan.</p>
4	Mengevaluasi dan Melaporkan Hasil Pelaksanaan Kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan dan memasak unggas dan binatang buruan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan dan memasak unggas dan binatang buruan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan , menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan daging binatang buruan, menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada perusahaan jasa boga/catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada perusahaan jasa boga/catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Buku catatan pembelian dan penerimaan daging.
- 2.6. Buku gudang penyimpanan daging unggas dan binatang buruan.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.8. Perlengkapan tempat penyimpanan daging unggas dan binatang buruan.
- 2.9. Gudang penyimpanan daging unggas dan binatang buruan.
- 2.10. Perlengkapan dapur masak daging unggas dan binatang buruan.
- 2.11. Saus tomat, kecap asin, manis, penyedap/terasi, dan sambal.
- 2.12. Penghias hidangan dan penyedap makanan.
- 2.13. Buku resep memasak daging unggas dan binatang buruan.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada perusahaan jasa boga/catering, meliputi :

- 3.1. Memilih daging unggas dan binatang buruan.
- 3.2. Membeli daging unggas dan daging binatang buruan.
- 3.3. Menyiapkan dan menyajikan hidangan daging unggas dan daging binatang buruan,
- 3.4. Menangani daging unggas dan binatang buruan.
- 3.5. Menyimpan daging unggas dan binatang buruan,
- 3.6. Mengontrol kualitas daging unggas dan binatang buruan.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada perusahaan jasa boga/catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasa boga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.UB02.019.01, Mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging.
- 1.2. PMM.UB02.028.01, Menerima dan menyimpan persediaan.
- 1.3. PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan , menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan daging binatang buruan, menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada perusahaan jasa boga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan daging unggas dan binatang buruan.
- 3.2. Pemilihan daging unggas dan binatang buruan.
- 3.3. Pembelian, penerimaan penyimpanan, penahanan, dan pengeluaran bahan daging unggas dan binatang buruan.
- 3.4. Penuangan, pengisian, pemotongan, pengirisan daging.
- 3.5. Gudang penyimpanan daging dan perlengkapannya.
- 3.6. Perlengkapan dapur dan perawatannya.
- 3.7. Prinsip dasar memasak daging unggas dan binatang buruan.
- 3.8. Bumbu masakan daging unggas dan binatang buruan.
- 3.9. Usaha hotel, restoran, *take away*, *food-hall*, catering, dan pesta
- 3.10. Penyiapan masakan daging unggas dan binatang buruan.
- 3.11. Penyajian hidangan daging unggas dan binatang buruan.
- 3.12. Penghias hidangan masakan daging.
- 3.13. Penyedap cita rasa masakan dan macam-macam saos.
- 3.14. Kontrol porsi masakan daging.
- 3.15. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Memilih daging unggas dan binatang buruan.
- 4.2. Membeli daging unggas dan binatang buruan.
- 4.3. Memasak daging unggas dan binatang buruan.
- 4.4. Menyiapkan dan menyajikan hidangan daging unggas
- 4.5. Menyiapkan dan menyajikan hidangan daging binatang buruan,
- 4.6. Menangani daging unggas dan binatang buruan.
- 4.7. Menyimpan daging unggas dan binatang buruan,
- 4.8. Mencatat persediaan bahan daging unggas dan binatang buruan.
- 4.9. Mengontrol kualitas daging unggas dan binatang buruan.
- 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan sikap kerja untuk menemukenali unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani permintaan item menu makanan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan kepada konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan Ide dan Teknik Matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.AP03.001.01**
- JUDUL UNIT** : **Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Merencanakan dan menyiapkan produk pelayanan.</p>	<p>1.1 Produk pelayanan dan pengetahuan pasar diidentifikasi</p> <p>1.2 Riset formal dan informal peningkatan pengetahuan promosi produk layanan dilakukan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Hasil identifikasi dan hasil riset formal dan informal disusun perencanaan promosi produk pelayanan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>1.4 Perencanaan produk pelayanan pada pelanggan dilaksanakan dan dikembangkan sesuai standar perusahaan.</p>
<p>2 Mengembangkan produk pelayanan dan pengetahuan pasar.</p>	<p>2.1 Kesempatan pengembangan pengetahuan produk pelayanan diidentifikasi, dirumuskan dan diterapkan sesuai kebijakan manajemen perusahaan.</p> <p>2.2 Informasi yang diperoleh dari pengalaman tempat kerja dan kontak langsung dengan pelanggan, diterima dan ditunjukkan/diperlihatkan sesuai pertimbangan perencanaan masa depan perusahaan</p> <p>2.3 Umpan balik pelanggan atau perubahan keinginan pelanggan dan observasi tempat kerja diidentifikasi dan digunakan dalam evaluasi produk, layanan serta inisiatif promosi.</p>

	2.4	Ide-ide untuk penyesuaian produk dan layanan pemenuhan kebutuhan pelanggan diterima dan diterapkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
3	Mendorong pelanggan menggunakan dan membeli produk serta layanan	<p>3.1 Informasi akurat tentang produk dan layanan ditawarkan/ ditunjukkan kepada pelanggan.</p> <p>3.2 Teknik penjualan dan pembelian diikuti sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.3 Kemungkinan adanya <i>extras</i> dan <i>add-ons</i>. Diidentifikasi dan disampaikan kepada pelanggan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.4 Fokus promosi produk layanan perusahaan Produk diikuti dan dilaksanakan sesuai standar promosi perusahaan yang ada.</p>
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan promosi produk pelayanan ke pelanggan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan promosi produk pelayanan ke pelanggan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan dan menyiapkan produk pelayanan, mengembangkan produk pelayanan serta pengetahuan pasar, mendorong pelanggan menggunakan dan membeli produk serta layanan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum

- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan dan
- 2.6. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player, proyektor.
- 2.7. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Merencanakan dan menyiapkan produk pelayanan.
- 3.2. Mengembangkan produk pelayanan serta pengetahuan pasar,
- 3.3. Mendorong pelanggan menggunakan dan membeli produk serta layanan perusahaan.
- 3.4. Menggunakan media promosi produk pelayanan.
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

6. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 6.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 6.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

7. Kondisi Penilaian :

- 7.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: merencanakan dan menyiapkan produk pelayanan, mengembangkan produk pelayanan serta pengetahuan pasar, mendorong pelanggan menggunakan dan membeli produk serta layanan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan pada

perusahaan jasa boga/ catering.

- 2.3. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

8. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 8.1. Perencanaan produk pelayanan.
- 8.2. Prinsip-prinsip pelayanan kepada pelanggan.
- 8.3. Riset formal , informal, dan diskusi dengan pelanggan.
- 8.4. Produk layanan, fungsi utilitas, Entertainment,
- 8.5. Fasilitas restoran Food and beverage. dan Layanan *add-on*.
- 8.6. Promosi produk layanan perusahaan.
- 8.7. Teknik penyualan produk layanan perusahaan.
- 8.8. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

9. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 9.1. Merencanakan dan menyiapkan produk pelayanan.
- 9.2. Mengembangkan produk pelayanan serta pengetahuan pasar,
- 9.3. Melakukan riset formal dan informal.
- 9.4. Melakukan diskusi dengan pelanggan.
- 9.5. Mendorong pelanggan menggunakan, membeli produk dan layanan perusahaan.
- 9.6. Menggunakan media promosi produk pelayanan.
- 9.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

10. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 10.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 10.2. Kemampuan untuk menangani promosi layanan perusahaan.
- 10.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 10.4. Melaksanakan tugas mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.002.01**
JUDUL UNIT : **Menangani suasana konflik**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menangani suasana konflik pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi situasi konflik	1.1 Potensi konflik, pengaruh alkohol, obat terlarang, pelanggan tertunda, malaha pribadi, cepat diidentifikasi sesuai kebijakan perusahaan. 1.2 Hasil identifikasi potensi konflik dan dilaporkan pada perusahaan dan cepat dicegah agar konflik tidak meluas. 1.3 Situasi dimana keselamatan personal pelanggan atau kolega yang mungkin terancam harus diidentifikasi secara cepat dan bantuan yang tepat harus diorganisir.
2 Memecahkan situasi konflik	2.1 Tanggung jawab diambil untuk mencari solusi konflik dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Seluruh titik pandang didukung, diterima dan diperlakukan sesuai kebijakan perusahaan. 2.3 Keterampilan komunikasi efektif digunakan untuk membantu dalam penanganan konflik. 2.4 Teknik pemecahan konflik yang diterima dan penanganan situasi konflik dilakukan sesuai pengembangan solusinya. 2.5 Keluhan-keluhan ditangani secara bijaksana, sopan dan tulus.

3	Memberi respon keluhan pelanggan	<p>3.1 Tanggung jawab diambil untuk memecahkan keluhan-keluhan tersebut.</p> <p>3.2 Sifat dan rincian komplain dibuktikan dan disetujui oleh pelanggan.</p> <p>3.3 Tindakan yang tepat diambil untuk memecahkan masalah keluhan demi kepuasan pelanggan dimanapun memungkinkan.</p> <p>3.4 Bila tepat, teknik-teknik digunakan untuk mengubah keluhan menjadi kesempatan untuk mendemonstrasikan customer servis berkualitas tinggi.</p> <p>3.5 Dokumentasi yang diperlukan dilengkapi secara akurat dan jelas dalam kendala waktu.</p>
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penanganan suasana konflik dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penanganan suasana konflik dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk Mengidentifikasi situasi konflik, Memecahkan situasi konflik , memberi respon keluhan pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menangani suasana konflik pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)

- 2.5. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan dan
- 2.6. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player, proyektor.
- 2.7. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk menangani suasana konflik pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi situasi konflik
- 3.2. Memecahkan situasi konflik
- 3.3. Menangani keluhan pelanggan.
- 3.4. Memberi respon keluhan pelanggan
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

4. Peraturan untuk menangani suasana konflik pada perusahaan jasa boga/ catering., adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mengidentifikasi situasi konflik, memecahkan situasi konflik , memberi respon keluhan pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menangani suasana konflik pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Identifikasi dan mengenali konflik.
- 3.2. Pengaruh alkohol atau obat terlarang.
- 3.3. Keluhan dan komplain pelayanan dari pelanggan.
- 3.4. Masalah pribadi antara pelanggan dan kolega kerja.
- 3.5. Izin tidak masuk kerja yang ditolak.
- 3.6. Respon pelanggan.
- 3.7. Pelanggan yang tertunda.
- 3.8. Teknik pemecahan konflik dan solusi konflik.
- 3.9. Bahan makanan untuk diet dan kebutuhan cultural.
- 3.10. Usaha hotel, restoran, outlet makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi situasi konflik
- 4.2. Memecahkan situasi konflik
- 4.3. Memecahkan masalah dengan pelanggan.
- 4.4. Menangani keluhan pelanggan.
- 4.5. Mencegah pengaruh alkohol dan obat terlarang di perusahaan
- 4.6. Memberi respon keluhan pelanggan
- 4.7. Berkomunikasi dengan pelanggan.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani suasana konflik.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas penanganan dan pencegahan konflik.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.003.01**
JUDUL UNIT : **Membuat presentasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Membuat presentasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan presentasi	1.1 Maksud dan tujuan, karakteristik , kesempatan, tempat dan materi presentasi direncanakan , dipilih dan disiapkan. 1.2 Materi diorganisir dalam cara yang jelas dan logis. 1.3 Materi pendukung seperti slide atau overhead dibuat dan diorganisir dalam jangka waktu yang tepat.
2 Menyajikan presentasi	2.1 Informasi baru, akurat, disajikan sesuai materi presentasi. 2.2 Informasi yang jelas, ringkas disajikan/ disampaikan sesuai tema presentasi. 2.3 Tambahan informasi bahan presentasi dipelajari dan disampaikan sesuai tema presentasi. 2.4 Teknik berbicara didepan publik digunakan selama presentasi, digunakan sesuai standar presentasi . 2.5 Humor wajar, digunakan sesuai sopan santun humor.
3 Menyajikan presntasi dengan bantuan audio visual.	3.1 Bantuan visual dan peralatan digunakan sesuai standar prosedur penggunaan audio visual. 3.2 Pemirsa dibagian luar perusahaan dipromosikan melalui presentasi tersebut.

	3.3	Pemirsa dilibatkan dalam presentasi dan umpan balik.
	3.4	Kebutuhan pemirsa dan penyesuaian materi diidentifikasi dan dilakukan dengan cepat.
	3.5	Presentasi ditindaklanjuti dengan tindakan bilamana dibutuhkan.
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan presentasi dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan. Membuat presentasi</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan presentasi dilaporkan kepada manajemen/pimpinan. Membuat presentasi</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan presentasi , menyajikan presentasi, menyajikan presentasi dengan bantuan audio visual, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: membuat presentasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk membuat presentasi pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan dan
- 2.6. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player dan proyektor.
- 2.7. Buku referensi presentasi jasa boga.

3. Tugas pekerjaan untuk membuat presentasi pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan presentasi.
- 3.2. Menyajikan presentasi
- 3.3. Menyajikan presentasi dengan bantuan audio visual.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk membuat presentasi pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.UB02.008.01, Memilih sistem jasaboga.
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan presentasi , menyajikan presentasi, menyajikan presentasi dengan bantuan audio visual, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: membuat presentasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Rencana presentasi.
- 3.2. Materi dan tema presentasi.
- 3.3. Teknik berbicara.
- 3.4. Pengetahuan tentang subyek presentasi.
- 3.5. Presentasi penjualan dan pelayanan.
- 3.6. Presentasi produk makanan dan minuman.
- 3.7. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai

makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.

3.8. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan presentasi,
- 4.2. Menyajikan presentasi,
- 4.3. Menyajikan presentasi dengan bantuan audio visual,
- 4.4. Menggunakan gaya bicara atau teknik berbicara berpresentasi.
- 4.5. Membuat solusi presentasi.
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk membuat presentasi.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas menyajikan presentasi jasa boga.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.004.01**
JUDUL UNIT : **Mengorganisir acara**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengorganisir acara pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan Koordinasi booking fungsi	1.1 Pemeriksaan/pertanyaan untuk booking fungsi dilakukan sesuai sopan santun. 1.2 Ukuran dan style fasilitas dipertimbangkan dan diterangkan kepada pelanggan sebelum menerima booking untuk fungsi. 1.3 Data fasilitas perusahaan diperlihatkan kepada pelanggan. 1.4 Booking dicatat secara akurat dan dikonfirmasi dengan pelanggan sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.5 Keperluan persediaan khusus diorganisir dalam persediaan awal.
2 Menentukan fungsi keperluan pelanggan	2.1 Keperluan fungsi menu, style dan format even, tata ruang, persyaratan teknis, rincian waktu, akses dan kerusakan diidentifikasi sesuai keinginan pelanggan. 2.2 Saran pada pelanggan disampaikan sesuai perencanaan fungsi dan koordinasi booking. 2.3 Bila perlu konsultasi diadakan dengan kolega untuk membicarakan keperluan pelanggan dan bagaimana mereka dapat dipenuhi. 2.4 Informasi diberikan kepada seluruh kolega yang tepat untuk memastikan perencanaan efektif elemen-elemen fungsi.

	2.5	Rincian disepakati dengan pelanggan dan dikonfirmasi secara tertulis termasuk deposit dan persyaratan pembayaran akhir .
3 Mengatur rincian fungsi	3.1	Kebutuhan penentuan staf diidentifikasi dan diorganisir secara akurat.
	3.2	Kemungkinan efek fungsi khusus terhadap pelanggan lain dipertimbangkan dan tindakan layak diambil.
	3.3	Kebutuhan layanan supplier eksternal diidentifikasi dan booking dilakukan dan dikonfirmasi secara tertulis.
	3.4	Penyiapan rincian lembaran fungsi yang dikonfirmasi dan didistribusikan sesuai fungsi dan persyaratan perusahaan.
	3.5	Briefing perlu dilakukan untuk memastikan fungsi berjalan lancar.
4 Memonitor pelaksanaan fungsi	4.1	Pengaturan dan pelaksanaan fungsi dimonitor untuk memastikan layanan memenuhi kebutuhan pelanggan dan sesuai dengan persyaratan yang disepakati.
	4.2	Umpan balik diperoleh dari pelanggan dan staf operasional dan informasi digunakan dalam mengorganisasi fungsi dimasa yang akan datang.
	4.3	Fungsi diakhiri sesuai dengan prosedur perusahaan.
	4.4	Rapat setelah fungsi diantara staf yang terlibat dengan pelanggan dilakukan untuk mengidentifikasi kesuksesan dan kelemahan.
	4.5	Surat terima kasih disampaikan kepada

		pelanggan tersebut.
5	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan mengorganisir acara dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan mengorganisir acara dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan koordinasi booking fungsi, menentukan fungsi keperluan pelanggan , mengatur rincian fungsi , memonitor pelaksanaan fungsi , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengorganisir acara pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mengorganisir acara pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan fungsi acara jasa boga.
- 2.6. Data fasilitas perusahaan jasa boga.
- 2.7. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan dan
- 2.8. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player dan proyektor.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengorganisir acara pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan Koordinasi booking fungsi,
- 3.2. Menentukan fungsi keperluan pelanggan ,
- 3.3. Mengatur rincian fungsi ,
- 3.4. Memonitor pelaksanaan fungsi ,
- 3.5. mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

4. Peraturan untuk mengorganisir acara pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.MI02.005.01, Menyajikan makanan
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.
- 1.3. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan koordinasi booking fungsi, menentukan fungsi keperluan pelanggan , mengatur rincian fungsi , memonitor dan mengevaluasi fungsi , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Organisasi Acara Jasa boga.
- 3.2. Kordinasi booking fungsi.
- 3.3. Data fasilitas perusahaan jasa boga.
- 3.4. Pengaturan rincian fungsi.
- 3.5. Monitoring fungsi.
- 3.6. Makan pagi, makan siang, makan malam, seminar, konferensi, cocktail party, pesta perkawinan, peluncuran produk.
- 3.7. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan,

penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.

3.8. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 4.1. Menyiapkan Koordinasi booking fungsi,
- 4.2. Menentukan fungsi keperluan pelanggan ,
- 4.3. Mengatur rincian fungsi.
- 4.4. Memonitor dan mengevaluasi fungsi ,
- 4.5. Mengorganisasikan item acara tertentu.
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani organisasi acara.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas mengorganisasikan acara.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.AP03.005.01**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merencanakan kegiatan penjualan	<p>1.1 Pertimbangan perencanaan penjualan dari pelanggan potensial, harga pokok penjualan dan jadwal rencana pemasaran (sales) diidentifikasi sesuai sistem perusahaan.</p> <p>1.2 Laporan penjualan dan pemasaran, statistik keuangan, trend pasar, aktifitas persaingan, prospek pro aktif dan profil pemasaran dicari sumbernya dan direncanakan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Perkiraan pemasukan potensial diperkirakan yang dikonsultasikan dengan kolega perusahaan.</p> <p>1.4 Aktifitas maksimal kesempatan pemenuhan target individu dan target tim diidentifikasi untuk perencanaan.</p> <p>1.5 Sales khusus dan target pemasukan, intensitas hubungan, pertimbangan geografis dan pembatasan , prioritas perusahaan saat ini, kebutuhan administrasi dan Pola hubungan/komunikasi sales direncanakan sesuai standar perusahaan.</p>
2 Mempersiapkan untuk kontak penjualan	<p>2.1 Hasil aktifitas perencanaan untuk memaksimalkan kesempatan dan memenuhi target individu serta target team dipersiapkan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.2 Brosur/ Leaflet pemasaran Produk Perusahaan Jasaboga disiapkan sesuai</p>

	<p>standar perusahaan.</p> <p>2.3 Perjanjian penjualan produk jasaboga disusun dan dilakukan.</p> <p>2.4 Strategi dan taktik kontak penjualan berdasarkan kepada pengetahuan pasar, fokus penjualan yang ada dan konsultasi dengan kolega operasional yang tepat dipersiapkan sesuai perkembangan perusahaan.</p> <p>2.5 Informasi khusus, data dan materi dukungan dikumpulkan untuk kontak sales individu.</p>
3 Melakukan kontak penjualan	<p>3.1 Kontak penjualan dibuat sesuai dengan pola kontak yang disetujui dan dikembangkan sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hubungan dengan pelanggan melalui penggunaan gaya komunikasi inter personal yang efektif diterapkan dan dilaksanakan</p> <p>3.3 Kepercayaan dan keyakinan melalui demonstrasi integritas perorangan dan individu dilaksanakan sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.4 Pendekatan pro-aktif dalam mengidentifikasi dan memecahkan masalah dan issue-issue pelanggan dilakukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.5 Teknik penjualan dan umpan balik secara pro aktif digunakan untuk memaksimalkan kesempatan, memenuhi dan melebihi target sales</p>
4 Melakukan Tinjauan aktivitas kegiatan penjualan	<p>4.1 Informasi tentang ciri-ciri dan keuntungan produk terbaru, akurat dan berkaitan dengan kebutuhan pelanggan disusun kembali sesuai kebijakan perusahaan.</p>

	<p>4.2 Kontak penjualan dan pertimbangan fokus permasalahan perusahaan saat ini, umpan balik dari pelanggan dan intelegensi pasar dirangkum secara pro aktif.</p> <p>4.3 Kegiatan penjualan disiapkan sesuai dengan alur waktu dan prosedur perusahaan.</p> <p>4.4 Intelegensi pasar dan informasi penjualan dari kolega dibagikan dan disajikan kepada orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan penjualan dan pemasaran.</p> <p>4.5 Seluruh aktifitas ditinjau sesuai dengan metode evaluasi yang disepakati dan hasilnya digabungkan kedalam perencanaan penjualan masa depan.</p>
5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan kegiatan penjualan, mempersiapkan untuk kontak penjualan, melakukan kontak penjualan , melakukan tinjauan aktivitas kegiatan penjualan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, fax, e-mail, handphone, internet.)
- 2.5. Data fasilitas perusahaan jasa boga.
- 2.6. Statistik keuangan
- 2.7. Statistik penjualan produk jasaboga 1 – 2 tahun sebelumnya.
- 2.8. Brosur atau leaflet.
- 2.9. Buku Perencanaan penjualan dan Buku marketing

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi informasi penjualan.
- 3.2. Merencanakan kegiatan penjualan,
- 3.3. Mempersiapkan untuk kontak penjualan,
- 3.4. Melakukan kontak penjualan ,
- 3.5. Melakukan Tinjauan aktivitas kegiatan penjualan ,
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

4. Peraturan untuk merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.AP02.001.01, Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: merencanakan kegiatan penjualan, mempersiapkan untuk kontak penjualan, melakukan kontak penjualan , melakukan tinjauan aktivitas kegiatan penjualan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan melaksanakan aktivitas penjualan pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Trend pasar dan aktivitas persaingan pasar.
- 3.2. Pengenalan produk Jasaboga.
- 3.3. Isu hukum yang mempengaruhi peranan penjualan executive
- 3.4. Jaringan sales dan prinsip-prinsip pemasaran.
- 3.5. Marketing industri jasaboga dan system distribusi.
- 3.6. Penyusunan perencanaan dan Teknik penjualan.
- 3.7. Organisasi perusahaan dan aktivitas penjualan.
- 3.8. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.9. Operasi Pariwisata dan Jasaboga.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Mempersiapkan peralatan untuk makanan.
- 4.2. Mengidentifikasi informasi penjualan.
- 4.3. Mengenal produk perusahaan jasaboga
- 4.4. Merencanakan kegiatan penjualan,
- 4.5. Mempersiapkan untuk kontak penjualan,
- 4.6. Melakukan kontak penjualan ,
- 4.7. Menghitung harga pokok penjualan produk
- 4.8. Melakukan tinjauan aktivitas kegiatan penjualan ,

- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan merencanakan penjualan aktivitas penjualan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan kosumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas melaksanakan penjualan produk Jasaboga.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.006.01**
JUDUL UNIT : **Mengkoordinir kegiatan pemasaran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengkoordinir kegiatan pemasaran pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merencanakan kegiatan promosi	1.1 Kegiatan promosi dan style format pariwisata direncanakan dan dijadwalkan sesuai dengan rencana pemasaran atau sistem perusahaan lain. 1.2 Keseluruhan tujuan aktifitas disepakati dengan kolega yang tepat. 1.3 Informasi laporan pemasaran, penjualan, statistik keuangan, market place trend dan aktivitas persaingan yang berkaitan diidentifikasi dan disiapkan sesuai perencanaan jangka panjang perusahaan. 1.4 Rincian rencana tindakan aktifitas promosi dikembangkan dan dilaksanakan sesuai kebijakan perusahaan. 1.5 Promosi di perusahaan disusun jadwalnya dan diorganisir sesuai rencana kegiatan pemasaran
2 Melakukan koordinasi familirisasi dan partisipasi dalam <i>trade show</i> dan <i>consumer show</i>	2.1 Program familirisasi untuk permintaan khusus pertimbangan proyek pro aktis dilaksanakan sesuai standar perusahaan. 2.2 Undangan berpartisipasi dalam pameran perdagangan dan konsumen, eksibisi dilakukan sesuai kebijakan r perusahaan. 2.3 Strategi kordinasi familirisasi, pertisipasi dalam <i>trade show</i> dan <i>consumer show</i>

	<p>pemasaran produk disusun dan dilakukan sesuai kebijakan dan standar perusahaan.</p> <p>2.4 Rincian administratif, booking dan pengawalan peserta kegiatan pemasaran , diorganisir, dipilih dan dilakukan sesuai tujuan promosi.</p> <p>2.5 Partisipasi ditinjau kembali untuk efektifitasnya dan dengan demikian perubahan masa yang akan datang dilakukan.</p>
3 Menjalankan peranan humas perusahaan.	<p>3.1 Hubungan peningkatan citra perusahaan dengan industri dan kolega media dibangun dan dilaksanakan sesuai standar kehumasan.</p> <p>3.2 Jaringan kerja dengan jaringan pers/media dan jumpa pers dalam membantu aktivitas promosi dilakukan dan dikembangkan sesuai peranan standar humas perusahaan.</p> <p>3.3 Inteligensi pasar dan kejelasan informasi kepada personal yang bertanggung jawab di bidang perencanaan pemasaran disajikan sesuai kebutuhan pemasaran.</p> <p>3.4 Peninjauan kembali pembiasaan pelaksanaan kordinasi kegiatan pemasaran dilakukan sesuai efektifitas perencanaan masa depan perusahaan.</p>
4 Mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan pelanggan	<p>4.1 Kesempatan untuk mengembangkan produk untuk memenuhi kebutuhan khusus pelanggan dikenali.</p> <p>4.2 Kebutuhan khusus dibuat melaliu konsultasi dengan pelanggan.</p> <p>4.3 Pengembangan produk distujui dalam lingkup kerja tanggung jawab individu.</p> <p>4.4 Pengembangan produk dan target tim</p>

	dikerjakan sesuai kebutuhan kolega perusahaan.
	4.5 Tinjauan aktivitas promosi untuk kebutuhan perencanaan masa depan perusahaan dilakukan dan diintegrasikan sesuai prosedur kebijakan perusahaan.
5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan promosi mengkoordinir kegiatan pemasaran dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan. 5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan mengkoordinir kegiatan pemasaran dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan kegiatan promosi, melakukan koordinasi familirisasi dan partisipasi dalam *trade show* dan *consumer show* , menjalankan peranan humas perusahaan, mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengkoordinir kegiatan pemasaran pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinir kegiatan pemasaran pada perusahaan jasa boga/ catering , mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat-alat komunikasi (telepon, fax, e-mail, handphone, internet.)
- 2.5. Data fasilitas perusahaan jasadoga.
- 2.6. Brosur/leaflet.
- 2.7. Data produk perusahaan jasadoga.
- 2.8. Buku pemasaran.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinir kegiatan pemasaran pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Merencanakan Kegiatan Promosi,
- 3.2. Melakukan Koordinasi familiarisasi dan Partisipasi dalam *Trade Show* dan *Consumer Show* ,
- 3.3. Menjalankan Peranan Humas perusahaan,
- 3.4. Mengembangkan Produk Khusus Untuk Memenuhi Kebutuhan Pelanggan
- 3.5. mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

4. Peraturan untuk mengkoordinir kegiatan pemasaran pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.UB02.005.01, Merencanakan dan melaksanakan aktivitas pemasaran.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan merencanakan kegiatan promosi, melakukan koordinasi familiarisasi dan partisipasi dalam *trade show* dan *consumer show* , menjalankan peranan humas perusahaan, mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan pada perusahaan jasaboga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di

ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Perencanaan pemasaran dan organisasi pemasaran.
- 3.2. Kordinasi partisipasi familirisasi.
- 3.3. Kordinasi dalam trade show dan consumer show.
- 3.4. Style dan format pariwisata.
- 3.5. Peran kehumasan perusahaan.
- 3.6. Kkolega media masa dan industri pariwisata.
- 3.7. Trend dan preferensi pelanggan.
- 3.8. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.9. Pembiasaan/kedekatan dan penandaan.
- 3.10. Exhibisi perdagangan,
- 3.11. Periklanan perusahaan jasadoga.
- 3.12. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Merencanakan Kegiatan Promosi,
- 4.2. Melakukan Koordinasi familirisasi.
- 4.3. Melakukan kordinasi partisipasi dalam *Trade Show* dan *Consumer Show*,
- 4.4. Menjalankan Peranan Humas perusahaan,
- 4.5. Membuat iklan produk jasadoga.
- 4.6. Mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.
- 4.7. Meninjau kembali aktivitas promosi pemasaran.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan mengkordinir kegiatan pemasaran.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.

5.4. Melaksanakan tugas kordinasi kegiatan pemasaran.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.007.01**
JUDUL UNIT : **Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membangun dan merintis hubungan usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Menyiapkan dan membangun hubungan bisnis</p>	<p>1.1 Informasi hubungan bisnis, negoisasi , konsep perjanjian bisnis dan saran ahli pemasaran diidentifikasi sesuai kebutuhan hubungan bisnis.</p> <p>1.2 Rintisan hubungan bisnis, kontek cultural dan promosi dipilih dan disiapkan untuk keperluan perusahaan, pelanggan dan supplier.</p> <p>1.3 Teknik komunikasi hubungan dalam membangun kepercayaan dan hubungan bisnis diterapkan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>1.4 Kesempatan untuk menjaga kontak dengan pelanggan dan supplier dilakukan sesuai kebutuhan perusahaan.</p>
<p>2 Melaksanakan negosiasi bisnis.</p>	<p>2.1 Negosiasi bisnis profesional dilaksanakan dalam konteks kultural yang relevan.</p> <p>2.2 Teknik negosiasi bisnis untuk keuntungan semua pihak dalam kontek hubungan jangka panjang dilaksanakan dengan mempertimbangkan input dari kolega.</p> <p>2.3 Negosiasi bisnis untuk fokus marketing perusahaan dilaksanakan dan dikomunikasikan dengan kolega sesuai prosedur dan standar perusahaan.</p>

	2.4 Hubungan bisnis jangka panjang dengan industri pariwisata dirintis, dirumuskan, ditawarkan dan dipilih sesuai kebijakan perusahaan.
3 Membuat perjanjian formal bisnis	<p>3.1 Perjanjian formal bisnis dengan kontrak tertulis dikonfirmasi dan dilakukan sesuai persyaratan dan standar perusahaan.</p> <p>3.2 Seluruh aspek perjanjian formal diperiksa dan disetujui sesuai dengan prosedur dan standar perusahaan.</p> <p>3.3 Persyaratan perjanjian bisnis dengan kolega industri diikuti dan dilakukan sesuai standar perusahaan.</p>
4 Memelihara dan menjaga hubungan baik dengan kolega bisnis	<p>4.1 Informasi yang dibutuhkan untuk menjaga hubungan bisnis yang sehat dan pro aktif dipilih, ditinjau kembali dan diikuti sesuai perkembangan perjanjian bisnis.</p> <p>4.2 Perjanjian bisnis dengan kolega bisnis dilaksanakan sesuai ruang lingkup tanggung jawab para pihak.</p> <p>4.3 Penyesuaian terhadap perjanjian dengan kolega dilakukan sesuai etika kesepakatan perjanjian.</p> <p>4.4 Konsultasi dengan pelanggan/supplier serta informasi dari para ahli pemasaran dilakukan untuk menjaga hubungan.</p> <p>4.5 Hubungan dipelihara melalui kontrak reguler dan penggunaan antar-personal efektif dan sistem komunikasi efektif dilakukan dan diikuti sesuai standar perjanjian bisnis.</p>

<p>5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan membangun dan merintis hubungan usaha bisnis dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan membangun dan merintis hubungan usaha bisnis dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan dan membangun hubungan bisnis, melaksanakan negosiasi bisnis , membuat perjanjian formal bisnis, memelihara dan menjaga hubungan baik dengan kolega bisnis, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: membangun dan merintis hubungan usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk membangun dan merintis hubungan usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, internet, handphone)
- 2.5. Media cetak (brosur, leaflet)
- 2.6. Format perjanjian bisnis.
- 2.7. Data fasilitas perusahaan/ riwayat perusahaan jasaboga.
- 2.8. Informasi data produk perusahaan.
- 2.9. Buku-buku pemasaran.
- 2.10. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk membangun dan merintis hubungan usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menidentifikasi informasi bisnis.
- 3.2. Menyiapkan dan Membangun Hubungan Bisnis .
- 3.3. Melaksanakan Negosiasi bisnis ,
- 3.4. Membuat Perjanjian Formal Bisnis ,
- 3.5. Memelihara dan Menjaga Hubungan Baik dengan kolega bisnis ,
- 3.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk membangun dan merintis hubungan usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.AP02.011.01, Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan dan membangun hubungan bisnis , melaksanakan negosiasi bisnis , membuat perjanjian formal bisnis , memelihara dan menjaga hubungan baik dengan kolega bisnis , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan papa perusahaan jasadoga.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Kontrak layanan bisnis.
- 3.2. Perjanjian kerja dengan departemen/pemerintah.
- 3.3. Perjanjian kerja dengan industri yang berbeda.
- 3.4. Perjanjian pemasaran.
- 3.5. Kontrak tempat usaha.
- 3.6. Negosiasi harga.
- 3.7. Industri pariwisata.
- 3.8. Isu pemasaran industri utama.
- 3.9. Persaingan usaha dan lingkungan.

- 3.10. Isu hukum yang mempengaruhi negosiasi dan kontrak usaha.
- 3.11. Negosiasi atas nilai komersial yang signifikan.
- 3.12. Usaha hotel, restoran, outlet makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.13. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Mengidentifikasi informasi bisnis.
- 4.2. Menyiapkan dan Membangun Hubungan Bisnis ,
- 4.3. Melaksanakan Negosiasi bisnis ,
- 4.4. Membuat perjanjian kontrak dengan departemen/pemerintah.
- 4.5. Membuat perjanjian kontrak dengan industri yang berbeda.
- 4.6. Membuat perjanjian pemasaran.
- 4.7. Membuat kontrak tempat usaha.
- 4.8. Memelihara dan Menjaga Hubungan Baik dengan kolega bisnis ,
- 4.9. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan untuk menangani perjanjian kontrak bisnis..
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas membangun dan merintis hubungan bisnis.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.008.01**
JUDUL UNIT : **Berkomunikasi di telepon**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk berkomunikasi di telepon pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menjiapkan materi komunikasi produk dan layanan perusahaan melalui telepon perusahaan.	1.1 Tujuan materi komunikasi diidentifikasi dan materi komunikasi dipersiapkan sesuai tujuan komunikasi dan standar perusahaan. 1.2 Promosi produk perusahaan dan layanan perusahaan diinformasikan dan dijelaskan dengan singkat melalui telepon sesuai standar perusahaan. 1.3 Jawaban dan pertanyaan konsumen dijelaskan atau diuraikan sesuai materi dan tujuan komunikasi 1.4 Pesanan konsumen atas promosi produk perusahaan dicatat dan disampaikan kepada bagian produksi atau yang bersangkutan sesuai standar perusahaan. 1.5 Berkomunikasi melalui telepon dilakukan sesuai prosedur dan standar perusahaan.
2 Menjawab panggilan melalui telepon perusahaan.	2.1 Bahasa kesopanan, cepat, singkat dan ramah dinyatakan untuk menjawab panggilan melalui telepon sesuai standar perusahaan. 2.2 Tujuan panggilan dan rincian dari penelepon diterima dan ditanyakan maksud dan tujuannya untuk mengkonfirmasi pemahaman. 2.3 Pertanyaan penelpon dicatat dan bantuan yang ramah ditawarkan serta disampaikan kepada pihak yang bersangkutan.

	2.4 Panggilan telepon berupa ancaman atau yang mencurigakan disampaikan segera ke sekuriti perusahaan sesuai dengan prosedur perusahaan.
3 Melakukan komunikasi melalui telepon perusahaan.	<p>3.1 Kebenaran nomor telepon kolega atau konsumen/pelanggan perusahaan diidentifikasi, dipilih sesuai tujuan komunikasi.</p> <p>3.2 Tujuan komunikasi dan materi komunikasi secara jelas ditentukan sebelum menelpon.</p> <p>3.3 Lama waktu Komunikasi melalui telpon perusahaan dilakukan sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.4 Nama instansi/ departemen pemerintah, perusahaan/ industri, nama orang yang ditelepon, dan hasil komunikasi dicatat dalam buku catatan telpon dan disampaikan kepada manajemen perusahaan.</p> <p>3.5 Sikap penelpon sopan dan selalu ramah dengan suara yang jelas ditunjukkan sesuai standar perusahaan.</p>
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan berkomunikasi di telepon dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan berkomunikasi di telepon dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menjiapkan materi komunikasi produk dan layanan perusahaan melalui telepon perusahaan, menjawab panggilan melalui telpon perusahaan, melakukan komunikasi melalui telepon perusahaan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: berkomunikasi di telepon pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk berkomunikasi di telepon pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Data produk Perusahaan jasadoga.
- 2.6. Data fasilitas perusahaan jasadoga.
- 2.7. Buku catatan telepon, daftar nomor telpon konsumen.
- 2.8. Buku telepon.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk berkomunikasi di telepon pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menjiapkan materi komunikasi produk dan layanan perusahaan melalui telepon perusahaan,
- 3.2. Menjawab panggilan melalui telpon perusahaan,
- 3.3. Melakukan komunikasi melalui telepon perusahaan ,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.

4. Peraturan untuk berkomunikasi di telepon pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.010.01,Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.AP02.001.01,Mempromosikan produk pelayanan ke pelanggan.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menjiapkan materi komunikasi produk dan layanan perusahaan melalui telepon perusahaan, menjawab panggilan melalui telpon perusahaan, melakukan komunikasi melalui telepon perusahaan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan padaperusahaan jasaboga.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Perkantoran dan area resepsionis.
- 3.2. Tata cara penggunaan telpon perusahaan/telpon khusus.
- 3.3. Promosi perusahaan melalui telpon perusahaan.
- 3.4. Persiapan materi dan tujuan komunikasi melalui telpon.
- 3.5. Tour dan lokasi tour pelanggan/ kolega perusahaan.
- 3.6. Tata cara mengisi buku catatan / pesan telpon perusahaan.
- 3.7. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.8. Produk dan service pelayanana perusahaan Jasaboga.
- 3.9. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menjiapkan materi komunikasi produk dan layanan perusahaan melalui telepon perusahaan,
- 4.2. Menjawab panggilan melalui telpon perusahaan,
- 4.3. Melakukan komunikasi melalui telepon perusahaan ,
- 4.4. Menulis dan mencatat pesan konsumen dalam buku telpon.
- 4.5. Melaporkan telpon ancaman/ telpon mencurigakan.
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan berkomunikasi di telpon.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan komunikasi menggunakan telpon perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.009.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan prosedur administrasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan prosedur administrasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 menyiapkan proses dokumen-dokumen kantor/ perusahaan	1.1 Dokumen-dokumen kantor/ perusahaan diidentifikasi, dipilih dan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan dalam jangka waktu yang sudah ditentukan. 1.2 Perlengkapan kantor digunakan untuk memproses dokumen perusahaan. 1.3 Kesalahan penggunaan perlengkapan kantor cepat diidentifikasi dan diikuti sesuai prosedur perusahaan. 1.4 Penyiapan proses dokumen kantor/ perusahaan dilakukan sesuai prosedur perusahaan.
2 Membuat draft korespondensi yang simpel	2.1 Tulisan teks / draft korespondensi menggunakan bahasa yang tepat dan jelas dilakukan sesuai standar perusahaan. 2.2 Ejaan, tanda baca dan tanda bahasa harus benar dituliskan sesuai standar bahasa yang digunakan. 2.3 Makna korespondensi diterima dan dimengerti oleh penerima koresponden. 2.4 Akurasi informasi dalam dokumen koresponden diperiksa sebelum dikirimkan. 2.5 Dokumen koresponden dikirim ke alamat penerima dokumen koresponden perusahaan.

3	Menjaga sistem dokumen kantor/ perusahaan.	<p>3.1 Dokumen kantor diarsipkan/disimpan sesuai dengan prosedur dan standar perusahaan. kantor.</p> <p>3.2 Referensi dan sistem indeks diubah dan ditingkatkan, sesuai dengan prosedur dan standar perusahaan.</p> <p>3.3 Keamanan dokumen kantor/ perusahaan diikuti sesuai standar perusahaan.</p>
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan melaksanakan prosedur administrasi dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan melaksanakan prosedur administrasi dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan proses dokumen-dokumen kantor/ perusahaan, membuat draft korespondensi yang simpel , menjaga sistem dokumen kantor/ perusahaan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: melaksanakan prosedur administrasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan prosedur administrasi pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Macam-macam dokumen kantor/perusahaan.
- 2.6. Askte perusahaan dan siup perusahaan.
- 2.7. Perlengkapan mesin kantor.
- 2.8. Buku referensi dan buku produk makanan dan minuman.

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan prosedur administrasi pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan Proses Dokumen-dokumen Kantor/ perusahaan,
- 3.2. Membuat Draft Korespondensi yang Simpel ,
- 3.3. Menjaga sistem dokumen kantor/ perusahaan ,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasaboga pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.AP02.003.01, Membuat presentasi.
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan, menggunakan makanan untuk memenuhi kebutuhan diet, menyiapkan makanan untuk kebutuhan cultural yang digunakan untuk: melaksanakan prosedur administrasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Proses dokumentasi (pencatatan, pengiriman, photocopy, fax, e-mail, ppenyusunan, penjilitan dan pengarsipan).
- 3.2. Dokumentasi kantor (surat tamu, catatan pelanggan, surat

masuk surat keluar, surat penting/berharga, Fax, memo, laporan perusahaan, menu, pesanan banguet, catatan keuangan, faktur, kwitansi dan arsip).

- 3.3. Perlengkapan kantor (mesin fofocopy, facsimilie, peralatan pager, kalkulator, mesin audio-transcribing, mesin penjawab telepon).
- 3.4. Jenis kemampuan perlengkapan kantor/perusahaan.
- 3.5. Komunikasi lisan dan tertulis.
- 3.6. Matematika dasar.
- 3.7. Rancangan dan ciri-ciri dokumen bisnis.
- 3.8. Prosedur kantor sektor industri.
- 3.9. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyiapkan Proses Dokumen-dokumen Kantor/ perusahaan,
- 4.2. Mendokumentasikan dokumen kantor/perusahaan.
- 4.3. Menggunakan perlengkapan administrasi kantor/perusahaan.
- 4.4. Membuat Draft Korespondensi yang Simpel ,
- 4.5. Menjaga sistem dokumen kantor/ perusahaan ,
- 4.6. mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan melaksanakan prosedur administrasi.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan administrasi dan dokumen kantor/perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.010.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan sumber-sumber informasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan sumber-sumber informasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mencari sumber informasi	1.1 Jenis sumber informasi yang ada dan akurat harus diidentifikasi dan dipilih sesuai kebutuhan informasi perusahaan.. 1.2 Riset informasi customer services disusun sesuai rencana kebutuhan perusahaan. 1.3 Sumber informasi diakses dan dinilai atas relevansinya dan berlakunya sesuai kebutuhan kantor/perusahaan. 1.4 Informasi diperoleh dalam alur waktu yang sudah ditentukan sesuai kebutuhan kantor/perusahaan.
2 Menyiapkan dan menyajikan informasi	2.1 Informasi ditinjau kembali dan dipilih sesuai dengan kebutuhan tertentu. 2.2 Kebutuhan teks untuk sumber informasi disiapkan dan disusun sesuai prosedur perusahaan. 2.3 Penyajian jenis dan struktur informasi disediakan dengan cara yang singkat dan jelas. 2.4 Profesional penyajian keadaan Informasi dilakukan sesuai standar perusahaan. 2.5 Kepada orang atau konsumen yang tepat Informasi disediakan dalam alur waktu yang sudah ditentukan.

3	<p>Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.</p> <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan menyiapkan sumber-sumber informasi dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan menyiapkan sumber-sumber informasi dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>
---	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mencari sumber informasi, menyiapkan dan menyajikan informasi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk: menyiapkan sumber-sumber informasi pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan sumber-sumber informasi pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Stndar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Perlengkapan dapur perusahaan jasa boga.
- 2.6. Perlengkapan alat dan bahan penerapan prinsip-prinsip kontrol..
- 2.7. Peralatan pembuangan limbah/sampah.
- 2.8. Bahan daur ulang.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan sumber-sumber informasi pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mencari sumber Informasi,
- 3.2. Menyiapkan dan Menyajikan informasi,
- 3.3. Menyusun teks informasi.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Peraturan untuk menyiapkan sumber-sumber informasi pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasaboga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.AP02.008.01, Berkomunikasi di telepon
- 1.2. PMM.AP02.007.01, Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: mencari sumber informasi, menyiapkan dan menyajikan informasi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasaboga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Sumber-sumber informasi.
- 3.2. Informasi dari supplier produk jasaboga.
- 3.3. Informasi dari Instansi pemerintah.
- 3.4. Informasi dari pelanggan, perusahaan lain, media masa.
- 3.5. Teknik bertanya untuk pengumpulan informasi.
- 3.6. Catatan informasi..
- 3.7. Pemilihan informasi.
- 3.8. Riset informasi customer services
- 3.9. Informasi tentang sistem tempat kerja baru.
- 3.10. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.11. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Mencari sumber Informasi,
- 4.2. Melakukan riset informasi customer services.
- 4.3. Mensortir dan memproses informasi.
- 4.4. Menyiapkan dan Menyajikan informasi,
- 4.5. Menyusun teks informasi.
- 4.6. Mengakses dan menilai sumber informasi sesuai relevansinya.
- 4.7. Menyusun dokumen informasi.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan menyiapkan sumber-sumber informasi.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas penyiapan sumber informasi.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.011.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan ketentuan persyaratan dokumen bisnis	1.1 Persyaratan dan tujuan bisnis dengan kolega perusahaan diidentifikasi, didefinisikan dan disiapkan sesuai standar perusahaan. 1.2 Persyaratan dokumen bisnis dan bantuan ahli dalam dalam parameter anggaran diterima dan disiapkan sesuai kebutuhan perusahaan. 1.3 Perkembangan bisnis dan jenis dokumen proyek bisnis diidentifikasi dan disiapkan sesuai standar perusahaan.
2 Melaksanakan riset proyek bisnis.	2.1 Riset dilaksanakan sesuai dengan ruang lingkup proyek bisnis. 2.2 Metode pengumpulan data formal dan informal dipilih dan dilakukan sesuai kebutuhan proyek bisnis. 2.3 Data dianalisa dan dinilai relevansinya sebelum penggabungan dalam bentuk dokumen proyek bisnis yang disetujui manajemen perusahaan. 2.4 Kualitas informasi ditinjau kembali dan disesuaikan perkembangan proyek bisnis.
3 Menyusun dokumen usaha bisnis	3.1 Struktur dan isi dokumen dirumuskan sesuai tujuan usaha bisnis. 3.2 Jenis presentasi tertulis, teknik grafis, pertimbangan dampak dokumen dan

	<p>efektifitas informasi usaha bisnis disusun dan disampaikan sesuai tujuan dan standar proyek bisnis.</p> <p>3.3 Beragam issue utama proyek bisnis diidentifikasi , ditanggapi dan disusun sesuai prosedur proyek bisnis.</p> <p>3.4 Rekomendasi dan komunikasi tertulis proyek bisnis dan tindak lanjut usaha bisnis dipilih dan disusun sesuai kebutuhan dokumen usaha bisnis.</p> <p>3.5 Teks susunan dokumen usaha bisnis diperiksa keakuratannya sebelum diselesaikan sesuai standar dokumen bisnis.</p>
4 Menindaklanjuti dokumen bisnis.	<p>4.1 Dokumen disajikan/diedarkan bila perlu presentasi/sirkulasi ditindaklanjuti dengan tindakan yang sesuai standar dokumen bisnis.</p> <p>4.2 Rekomendasi dokumen bisnis ditinjau kembali dan ditindak lanjuti sesuai prioritas yang disepakati perusahaan</p> <p>4.3 Konsultasi atas Persetujuan Tindakan dengan kolega dengan kolega dilakukan sesuai standar dokumen bisnis.</p> <p>4.4 Implementasi rekomendasi dokumen bisnis dan penyerahan dokumen bisnis disusun dan dilakukan untuk manajemen perusahaan.</p>
5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk, menyiapkan ketentuan persyaratan dokumen bisnis , melaksanakan riset proyek bisnis, menyusun dokumen usaha bisnis , menindaklanjuti dokumen bisnis, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Persyaratan dokumen tender.
- 2.6. Data produk perusahaan jasadoga.
- 2.7. Data fasilitas perusahaan jasadoga.
- 2.8. Company profil.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan ketentuan Persyaratan Dokumen bisnis ,
- 3.2. Melaksanakan Riset proyek bisnis,
- 3.3. Menyusun Dokumen Usaha bisnis ,
- 3.4. Menindaklanjuti Dokumen bisnis,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

4. Peraturan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasadoga pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.AP02.009.01, Melaksanakan prosedur administrasi.
- 1.2. PMM.AP02.007.01, Membangun dan merintis hubungan usaha bisnis.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan ketentuan persyaratan dokumen bisnis , melaksanakan riset proyek bisnis, menyusun dokumen usaha bisnis , menindaklanjuti dokumen bisnis, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menyiapkan dokumen-dokumen usaha bisnis pada perusahaan jasa boga/ catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan informasi proyek bisnis.
- 3.2. Persyaratan dokumen proyek bisnis.
- 3.3. Metode riset proyek bisnis jasadoga.
- 3.4. Presentasi tertulis dan tehnik grafis proyek bisnis.
- 3.5. Penyusunan dokumen usaha bisnis.
- 3.6. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.7. Tindak lanjut dokumen bisnis.
- 3.8. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan.
- 3.9. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyiapkan ketentuan Persyaratan Dokumen bisnis ,
- 4.2. Melaksanakan Riset proyek bisnis,
- 4.3. Menyusun Dokumen Usaha bisnis ,
- 4.4. Menindaklanjuti Dokumen bisnis,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan menyiapkan dokumen usaqha bisnis.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas penyiapan dokumen bisnis.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.AP03.012.01**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan mengadakan rapat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan dan mengadakan rapat pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merencanakan dan menyiapkan rapat	1.1 Kebutuhan untuk rapat dan peserta yang bersangkutan diidentifikasi dan dikenali. 1.2 Pengaturan rapat dan alur waktu disusun dan dilakukan sesuai dengan persyaratan rapat dan prosedur perusahaan. 1.3 Agenda pengembangan direncanakan sesuai kebutuhan dan tujuan rapat. 1.4 Informasi tentang item agenda diperoleh atau diteliti untuk dipergunakan dalam diskusi rapat formal. 1.5 Dokumen dan agenda rapat disiapkan dan dikirimkan ke peserta rapat sesuai standar rapat
2 Melaksanakan rapat	2.1 Prosedur Rapat, tata tertib rapat, jadwal rapat, fokus dan tujuan rapat serta kontribusi peserta rapat dilaksanakan sesuai prosedur perusahaan. 2.2 Style komunikasi, komunikasi terbuka dan hubungan antar-perorangan diterapkan untuk mendorong adanya komunikasi rapat yang bersifat membangun. 2.3 Informasi dan ide-ide peserta rapat disampaikan/ disajikan secara jelas dan singkat sesuai tata tertib rapat. 2.4 Persetujuan dan kesimpulan/ solusi rapat dilakukan sesuai agenda dan tujuan rapat

	2.5	Pembukaan, pelaksanaan dan penutupan rapat dilakukan oleh pimpinan rapat.
3	Menindaklanjuti informasi dan solusi hasil Rapat	<p>3.1 Dokumentasi hasil rapat dirumuskan , disusun dan dibagikan ke peserta rapat dan manajemen perusahaan.</p> <p>3.2 Kolega perusahaan diberitahu tentang hasil akhir/ solusi rapat sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.3 Pekerjaan yang dihasilkan dari rapat digabungkan ke dalam jadwal pekerjaan yang ada dengan tugas-tugas yang diprioritaskan serta tindakan yang sesuai.</p> <p>3.4 Notulis dan dokumen hasil rapat disusun sesuai standar rapat.</p>
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan mengadakan rapat dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan merencanakan dan mengadakan rapat dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan dan menyiapkan rapat, melaksanakan rapat , menindak-lanjuti informasi dan solusi hasil rapat, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan mengadakan rapat pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan dan mengadakan rapat pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)

- 2.5. Data fasilitas perusahaan.
- 2.6. Undangan rapat/ agenda rapat.
- 2.7. Notulis dokumentasi rapat.
- 2.8. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan dan mengadakan rapat pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Merencanakan dan Menyiapkan rapat,
- 3.2. Melaksanakan Rapat ,
- 3.3. Menindak-lanjuti informasi dan solusi hasil Rapat,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Peraturan untuk merencanakan dan mengadakan rapat pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia erta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.PB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.ASP02.004.01, Mengorganisir acara.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: merencanakan dan menyiapkan rapat, melaksanakan rapat , menindak-lanjuti informasi dan solusi hasil rapat, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan pada perusahaan jasa boga/catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan rapat dan agenda rapat.
- 3.2. Maksud dan tujuan rapat perusahaan jasaboga.
- 3.3. Prosedur dan tata tertib rapat yang standar.
- 3.4. Tipe rapat perusahaan jasaboga.
- 3.5. Rapat formal, informal dan reguler.
- 3.6. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.7. Notulis dan dokumen rapat.
- 3.8. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Merencanakan dan Menyiapkan rapat,
- 4.2. Melaksanakan Rapat ,
- 4.3. Menindaklanjuti Informasi rapat.
- 4.4. Menindaklanjuti solusi hasil rapat.
- 4.5. Menyusun dokumen notulis rapat.
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan merencanakan dan mengadakan rapat.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas perencanaan dan penyelenggaraan rapat.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.013.01**
JUDUL UNIT : **Menerima dan menyimpan persediaan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengambil kiriman persediaan	1.1 Persediaan yang datang diperiksa secara seksama terhadap pesanan dan dokumentasi pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Variasi-variasi diidentifikasi secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada bagian penerimaan dan penyimpanan persediaan. 1.3 Item-item penerimaan persediaan diperiksa dari segi kerusakan, kualitas, penggunaan melewati batas waktu, kebocoran atau ketidaksesuaian dan dibuatkan catatan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
2 Menyimpan dan mencatat persediaan	2.1 Seluruh persediaan diangkut dengan segera dan aman ketempat penyimpanan yang layak tanpa rusak/ sesuai standar penyimpanan persediaan. 2.2 Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area penyimpanan sesuai prosedur dan standar perusahaan. 2.3 Tingkat persediaan dicatat sesuai prosedur dan standar perusahaan. 2.4 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai persyaratan standar penyimpanan.
3 Melakukan rotasi dan penjagaan persediaan	3.1 Persediaan dirotasikan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan

	<p>persyaratan keselamatan dan kesehatan.</p> <p>3.3 Kualitas persediaan diperiksa/ dikontrol dan dilaporkan sesuai standar mutu persediaan.</p> <p>3.4 Kelebihan persediaan ditempatkan di gudang atau disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan.</p> <p>3.5 Area persediaan dijaga dengan aman sesuai dengan persyaratan perusahaan dan atau pemerintah serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan.</p>
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan menerima dan menyimpan persediaan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan menerima dan menyimpan persediaan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk mengambil kiriman persediaan , menyimpan dan mencatat persediaan , melakukan rotasi dan penjagaan persediaan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Tempat / area penyimpanan persediaan.
- 2.6. Macam-macam makanan dan minuman persediaan.
- 2.7. Brosur dan leaflet.
- 2.8. Produk souvenir.
- 2.9. Perlengkapan penyimpanan persediaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Mengambil Kiriman Persediaan ,
- 3.2. Menyimpan dan mencatat Persediaan ,
- 3.3. Melakukan rotasi dan penjagaan Persediaan ,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

4. Peraturan untuk menerima dan menyimpan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersdia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1 PMM.UB02.021.01, Membina dan menjaga kendali mutu.
- 1.2 PMM.UB02.002.01, Mengangku dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: Mengambil Kiriman Persediaan , Menyimpan dan mencatat Persediaan , Melakukan rotasi dan penjagaan Persediaan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan pada perusahaan jasadoga.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan, produk makanan dan minuman.

- 3.2. Prinsip- prinsip kontrol persediaan perusahaan.
- 3.3. Dokumentasi penerimaan dan penyimpanan persediaan.
- 3.4. Sistem keamanan persediaan.
- 3.5. Penyimpanan dan pencatatan Persediaan .
- 3.6. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.7. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menerima persediaan.
- 4.2. Mengambil Kiriman Persediaan ,
- 4.3. Menyimpan dan mencatat Persediaan ,
- 4.4. Menata persediaan sesuai tipe dan jenis persediaan dalam area penyimpanan.
- 4.5. Melakukan rotasi dan penjagaan Persediaan ,
- 4.6. Mengontrol persediaan.
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan menerima dan menyimpan persediaan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas penerimaan dan penyimpanan persediaan

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PMM.AP03.014.01**
JUDUL UNIT : **Mengontrol dan memesan persediaan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengontrol dan memesan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Menyiapkan kontrol persediaan dan produk layanan pasar</p>	<p>1.1 Tingkat persediaan dan kehilangan persediaan dimonitor, dihindari dan dijaga sesuai standar industri / perusahaan jasaboga.</p> <p>1.2 Kehilangan Persediaan dan ramalan potensi kehilangan secara teratur diidentifikasi dan dilaporkan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>1.3 Kontrol dan monitor Sistem keamanan persediaan dilakukan sesuai standar keamanan persediaan.</p> <p>1.4 Kolega diinformasikan tentang tanggung jawab individu sesuai pencatatan pergerakan persediaan.</p> <p>1.5 Penyampaian persediaan dan pencatatan pergerakan dijaga sesuai dengan prosedur perusahaan.</p>
<p>2 Mengatur pengambilan persediaan</p>	<p>2.1 Pengaturan Kinerja pengambilan persediaan dan item-item persediaan yang bisa dijual cepat/lambat diidentifikasi, diikuti dan dicatat sesuai prosedur dan standar perusahaan.</p> <p>2.2 Pengambilan persediaan diatur pada waktu yang tepat dan tanggung jawab diberikan pada staf.</p> <p>2.3 Lingkungan permintaan persediaan dijaga, dimonitor dan dilakukan sesuai prosedur, kebutuhan dan standar perusahaan.</p>

	<p>2.4 Data pengambilan persediaan, laporan persediaan dalam jangka waktu yang ditetapkan disusun sesuai prosedur dan standar perusahaan.dalam jangka waktu</p> <p>2.5 Sistem pencatatan pengambilan persediaan diikuti dan dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p>
3. Memproses pesanan persediaan	<p>3.1 Pesanan untuk persediaan diproses/ dilaksdanaka seseuai prosedur perusahaan.</p> <p>3.2 Pesanan persediaan dan sistem pencatatan dikontrol secara rutin dan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>3.3 Perjanjian pembelian dan supplai pesanan persediaan diikuti dan dilakukan pencatatan secara rinci sesuai standar perusahaan.</p>
4 Menindak-lanjuti pesanan	<p>4.1 Proses pengiriman dimonitor untuk memnuhi batas waktu yang sudah disepakati.</p> <p>4.2 Supplai berkelanjutan antara Penghubung perusahaan dengan kolega dan supplier dilayani sesuai pesanan dan kebutuhan pemesan.</p> <p>4.3 Masalah supplai rutin dan penyelesaian masalah, ditindak lanjuti dan disesuaikan sesuai dengan prosedur dan kebijakan perusahaan.</p> <p>4.4 Persediaan didistribusikan sesuai dengan kebijakan perusahaan.</p>
5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan mengontrol dan memesan persediaan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan mengontrol dan memesan persediaan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk, menyiapkan kontrol persediaan dan produk layanan pasar, mengatur pengambilan persediaan, memproses pesanan persediaan, menindak-lanjuti pesanan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengontrol dan memesan persediaan aboga pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk mengontrol dan memesan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone dll)
- 2.5. Data produk perusahaan jasadoga.
- 2.6. Perlengkapan penerapan prinsip kontrol.
- 2.7. Produk souvenir
- 2.8. Brosur dan leaflet.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol dan memesan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan kontrol persediaan dan produk layanan pasar,
- 3.2. Mengatur Pengambilan Persediaan,
- 3.3. Memproses Pesanan Persediaan,
- 3.4. Menindak-lanjuti Pesanan,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk mengontrol dan memesan persediaan pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum

menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.AP02.013.01, Menerima dan menyimpan persediaan.
- 1.2. PMM.UB02.023.01, Mengorganisir operasi layanan makanan.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan kontrol persediaan dan produk layanan pasar, mengatur pengambilan persediaan, memproses pesanan persediaan, menindak-lanjuti pesanan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mengontrol dan memesan persediaan aboga pada perusahaan jasa boga/ catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Bahan, produk makanan dan minuman persediaan.
- 3.2. Prinsip kontrol pesanan persediaan..
- 3.3. Pesanan persediaan.
- 3.4. Pengambilan persediaan .
- 3.5. Sistem pencatatan persediaan..
- 3.6. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.7. Spesifikasi pembelian.
- 3.8. Sistem penjagaan persediaan perusahaan.
- 3.9. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyiapkan kontrol persediaan dan produk layanan pasar,
- 4.2. Mengatur Pengambilan Persediaan,
- 4.3. Memproses Pesanan Persediaan,

- 4.4. Menindak-lanjuti Pesanan persediaan.
- 4.5. Melakukan sistem pencatatan persediaan.
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan mengontrol dan memesan persediaan.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas kontrol dan pesan persediaan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : **PMM.AP03.015.01**
- JUDUL UNIT** : **Merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan perencanaan sistem dan prosedur	<p>1.1 Persyaratan sistem dan prosedur diidentifikasi dan diklarifikasi melalui pengawasan tempat kerja dan konsultasi yang terus-menerus dengan kolega dan pelanggan.</p> <p>1.2 Ruang lingkup permasalahan diidentifikasi dan tindakan cepat dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>1.3 Tanggapan kemungkinan dan perkembangan konsultasi dengan kolega diidentifikasi dan disiapkan untuk membangun sistem dan prosedur.</p> <p>1.4 Tanggapan pertimbangan kebutuhan operasional dan tujuan perusahaan disiapkan rumusan kebijakan perusahaan.</p> <p>1.5 Sumber daya manusia dan sumber keuangan dipertimbangkan dalam menyusun perencanaan sistem dan prosedur perusahaan.</p>
2 Membangun sistem dan prosedur	<p>2.1 Pemberitahuan awal dari sistem dan prosedur baru diberikan kepada para pihak.</p> <p>2.2 Perkenalan Sistem dan prosedur perusahaan di tempat kerja untuk mempersempit gangguan minimum pada pelanggan dan</p>

	<p>kolega dilakukan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.3 Pelatihan dan dukungan sistem dan prosedur dilakukan sesuai kebutuhan karyawan dan perusahaan.</p>
3 Melakukan monitoring pelaksanaan sistem dan prosedur.	<p>3.1 Efisiensi dan efektifitas sistem dan prosedur dimonitor di tempat kerja.</p> <p>3.2 Saran perbaikan dari kolega seluruh kalangan diidentifikasi, dikembangkan sesuai kebutuhan perusahaan..</p> <p>3.3 Penyesuaian pelaksanaan sistem dan prosedur dilakukan sesuai kebijakan perusahaan.</p>
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan perencanaan sistem dan prosedur, membangun sistem dan prosedur, melakukan monitoring pelaksanaan sistem dan prosedur, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Data fasilitas perusahaan jasadoga..
- 2.6. Perlengkapan dapur jasadoga..
- 2.7. Dokumen bisnis perusahaan.
- 2.8. Bahan daur ulang.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan Perencanaan Sistem dan Prosedur,
- 3.2. Membangun Sistem dan Prosedur ,
- 3.3. Melakukan monitoring pelaksanaan sistem dan prosedur ,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.AP02.013.01, Menenerima dan menyimpan persediaan.
- 1.2. PMM.UB02.008.01, Memilih sistem jasadoga..

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan, menggunakan makanan untuk memenuhi

kebutuhan diet, menyiapkan makanan untuk kebutuhan cultural yang digunakan untuk: merencanakan dan melaksanakan sistem dan prosedur pada perusahaan jasa boga/ catering.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Penyiapan perencanaan sistem jdan prosedur jasadoga..
- 3.2. Prosedur layanan pelanggan.
- 3.3. Prosedur baru standar pelayanan.
- 3.4. Sistem dapur Jasadoga.
- 3.5. Sistem houskeeping jasadoga.
- 3.6. Sistem administrasi kantor perusahaan jasadoga
- 3.7. Prosedur reservasi jasadoga..
- 3.8. Usaha hotel, restoran. out let makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.9. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyiapkan Perencanaan Sistem dan Prosedur,
- 4.2. Membangun Sistem dapur jasadoga.
- 4.3. Membangun sistem houskeeping jasadoga.
- 4.4. Membangun sistem administrasi jasadoga.
- 4.5. Membangun prosedur layanan pelangganoga.
- 4.6. Membangun sistem prosedur reservasi jasadoga
- 4.7. Melakukan monitoring pelaksanaan sistem dan prosedur ,
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan merencanakan dan melaksanakan sistem dan

- prosedur.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
 - 5.4. Melaksanakan tugas perencanaan dan pelaksanaan sistem dan prosedur.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **PMM.AP03.016.01**
JUDUL UNIT : **Menangani proyek**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menangani proyek pada perusahaan jasa boga/ catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merencanakan proyek jasa boga.	1.1 Ruang lingkup proyek dan tujuan dikembangkan dengan berkonsultasi dengan kolega dan pelanggan. 1.2 Struktur administrasi untuk proyek direncanakan dan diciptakan. 1.3 Komunikasi internal, eksternal Humas dan Strategi pemasaran direncanakan berkaitan dengan kolega yang tepat. 1.4 Metode evaluasi sesuai dengan proyek yang disetujui. 1.5 Keseluruhan rencana manajemen proyek dikembangkan dan dikomunikasikan dengan kolega yang tepat.
2 Menyiapkan proyek jasa boga	2.1 Strategi sumber untuk proyek dilakukan sesuai kebutuhan pengembangan proyek jasaboga. 2.2 Tanggung jawab proyek disepakati dan secara jelas dikomunikasikan kepada pihak-pihak yang terlibat. 2.3 Peristiwa penting proyek utama dan tugas-tugas utama perusahaan dibangun sesuai perkembangan bisnis proyek jasaboga. 2.4 Pengembangan Anggaran perusahaan untuk

	<p>penanganan bisnis proyek dilakukan sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.5 Dukungan dan bantuan diberikan pada anggota tim pelaksana bisnis proyek jasaboga sesuai prosedur dan kebijakan perusahaan.</p>
3 Mengatur pelaksanaan Proyek	<p>3.1 Strategi proyek dilaksanakan dan anggota tim proyek dimonitor sesuai prosedur dan kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Kemajuan tujuan proyek dinilai dan ditinjau dengan berkonsultasi dengan anggota team proyek.</p> <p>3.3 Pengaturan Penilaian Persyaratan sumber tambahan dilakukan sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>3.4 Sistem kontrol keuangan dilaksanakan dan dimonitor sesuai garis pedoman proyek.</p> <p>3.5 Laporan tetap tentang kemajuan proyek disediakan untuk seluruh kolega/pelanggan yang tepat.</p> <p>3.6 Proyek diselesaikan dalam jangka waktu yang disepakati.</p>
4 Mengontrol pelaksanaan proyek.	<p>4.1 Metode evaluasi yang disepakati digunakan untuk menilai keefektifan proyek pada tahap yang ditentukan.</p> <p>4.2 Kontrol pelaksanaan proyek dengan pertimbangan prioritas dan tujuan proyek yang disepakati dilakukan sesuai kebijakan</p>

	<p>perusahaan.</p> <p>4.3 Kontrol proyek melibatkan anggota tim proyek dan kolega serta pelanggan dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>4.4 Hasil-hasil kontrol proyek bisnis digabungkan kedalam proyek manajemen perusahaan untuk bahan evaluasi penanganan proyek.</p>
5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan menangani proyek dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan menangani proyek dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk merencanakan proyek jasa boga, menyiapkan proyek jasa boga, mengatur pelaksanaan proyek, mengontrol pelaksanaan proyek, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menangani proyek pada perusahaan jasa boga/ catering.

2. Perlengkapan untuk menangani proyek pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.5. Data fasilitas perusahaan jasadoga.
- 2.6. Dokumentasi proyek bisnis.
- 2.7. Perlengkapan mesin-mesin perkantoran perusahaan jasadoga.
- 2.8. Produk makanan dan minuman perusahaan jasadoga.
- 2.9. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk menangani proyek pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Merencanakan Proyek jasa boga,
- 3.2. Menyiapkan proyek jasa boga,
- 3.3. Mengatur pelaksanaan Proyek,
- 3.4. Mengontrol pelaksanaan proyek,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

4. Peraturan untuk menangani proyek pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait :

- 1.1. PMM.AP02.011.01, Menyiapkan dokumen usaha bisnis.
- 1.2. PMM.AP02.007.01, Membangun dan merintis hubungan bisnis.
- 1.3. PMM.UB02.009.01, Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak komersial.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: merencanakan proyek jasa boga, menyiapkan proyek jasa boga, mengatur pelaksanaan proyek, mengontrol pelaksanaan proyek, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: menangani proyek pada perusahaan jasa boga/ catering.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Konferensi dan rapat perusahaan jasaboga.
- 3.2. Promosi dan even-even jasaboga.
- 3.3. Pengenalan teknologi dan sistem baru jasaboga.
- 3.4. Pengembangan produk jasaboga.
- 3.5. Proyek riset dan proyek bisnis jasa boga.
- 3.6. Dokumen perusahaan, administrasi keuangan dan kantor jasaboga.
- 3.7. Usaha hotel, restoran, outlet makanan cepat saji, kafe, kedai makanan, kantin, badan usaha makanan, jasa boga perumahan, penerbangan, angkutan, pertambangan, pertahanan, dinas pelayanan korektif dan boga khusus dan lembaga pendidikan jasa boga.
- 3.8. Penyusunan perencanaan proyek jasaboga.
- 3.9. Pengaturan pelaksanaan dan monitoring proyek jasaboga.
- 3.10. Peraturan Hygiene dan sanitasi produk makanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Merencanakan Proyek jasa boga,
- 4.2. Menyiapkan proyek jasa boga,
- 4.3. Menyusun dokumen proyek.
- 4.4. Melakukan komunikasi internal dan external penanganan proyek.
- 4.5. Mengatur pelaksanaan Proyek,
- 4.6. Mengontrol pelaksanaan proyek,
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan menangani proyek jasaboga.
- 5.3. Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas penanganan proyek jasaboga.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BI03.001.01**
- JUDUL UNIT** : **Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam : melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan.	1.1 Kamus bahasa Inggris Indonesia/ Indonesia – Inggris disiapkan. 1.2 Bentuk pertanyaan yang tepat untuk memperoleh informasi disiapkan. 1.3 Teknik percakapan untuk memeriksa pemahaman, klarifikasi dan pengulangan dilakukan. 1.4 Kontruksi tatabahasa untuk penyampaian maksud secara jelas digunakan sesuai standar bahasa Inggris. 1.5 Keterangan perorangan : nama, tanggal dan negara kelahiran, pekerjaan dan nomor telepon disediakan.
2 Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan pertukaran informasi	2.1 Penggunaan kata dalam percakapan digunakan kata salam umum. 2.2 Teknik klarifikasi timbal balik percakapan dikomunikasikan secara teratur. 2.3 Pada even-even umum dapat dengan kalimat-kalimat umum dan bahasa informal dapat digunakan. 2.4 Pemahaman atas pertukaran informasi diidentifikasi dan ditindaklanjuti sesuai kebutuhan perusahaan.

<p>3 Menanggapi dan menangani keluhan pelanggan.</p>	<p>3.1 Keluhan umum pelanggan didengarkan dan dipahami.</p> <p>3.2 Informasi faktual dan tambahan tentang keluhan pelanggan diterima sesuai keperluan perbaikan pelayanan.</p> <p>3.3. Penjelasan pemahaman keluhan pelanggan dan pengulangan kalimat keluhan ditangani dan ditindaklanjuti sesuai standar perusahaan.</p>
<p>4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan , Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan pertukaran informasi, menanggapi dan menangani keluhan pelanggan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

2. Perlengkapan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris.pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone, faximile, e-mail)

- 2.5. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan.
- 2.6. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player, proyektor.
- 2.7. Kamus Bahasa Inggris-Indonesia/Indonesia-Inggris.
- 2.8. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan.
- 3.2. Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan pertukaran informasi.
- 3.3. Menanggapi dan menangani keluhan pelanggan ,
- 3.4. Mengevaluasi pertukaran informasi.
- 3.5. Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan.

4. Peraturan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.AP02.011.01, Menyajikan sumber-sumber Informasi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: Menyediakan dan meminta informasi pelanggan , Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan informasi , menanggapi dan menangani keluhan pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mempromosikan produk

- 2.1. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Susunan kata dan kalimat dasar bahasa Inggris.
- 3.2. Berbicara berhadapan dengan lawan bicara.
- 3.3. Teknik berbicara menggunakan bahasa Inggris.
- 3.4. Informasi pelanggan berbahasa Inggris.
- 3.5. Kemampuan menangkap makna kata/kalimat utama.
- 3.6. Penggunaan bahasa tubuh dalam percakapan.
- 3.7. Percakapan terbatas dan familiar.
- 3.8. Tanggapan atas keluhan pelanggan.
- 3.9. Pemahaman atas instruksi dan informasi dalam bahasa Inggris.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyampaikan kalimat pertanyaan dasar dalam bahasa Inggris.
- 4.2. Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan.
- 4.3. Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan informasi.
- 4.4. Menanggapi dan menangani keluhan pelanggan ,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pertukaran informasi.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan dengan pelanggan.
- 4.7. Menggunakan media promosi produk pelayanan.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan melakukan pertukaran informasi percakapan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas melakukan perftukaran inforamasi percakapan dalam bahasa Inggris.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BI03.002.01**
- JUDUL UNIT** : **Melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam : melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1 Melakukan kontak Telpon dan menanggapi telepon masuk dan mengakhiri hubungan telepon</p>	<p>1.1 Ucapan salam disampaikan dan nama penelepon / perusahaan terkait diidentifikasi sesuai keperluan.</p> <p>1.2 Bantuan pada penelpon dengan menggunakan pernyataan "may i help you?"disampaikan dan ditawarkan.</p> <p>1.3 Pertanyaan penelpon dialihkan dengan pernyataan : could you wait a moment please while i transfer you ?"</p> <p>1.4 Kosakata dan percakapan tepat dan singkat dalam telpon dilakukan sesuai keinginan kedua belah pihak tercapai.</p> <p>1.5 Percakapan telpon dari pelanggan berbahasa Inggris diakhiri sesuai kebutuhan percakapan singkat.</p>
<p>2 Menerima pesan singkat telepon.</p>	<p>2.1 Nama perusahaan/pelanggan dan pesan singkat melalui telepon dicatat sesuai tanggal waktu telpon.</p> <p>2.2 Permintaan yang sopan digunakan untuk kejelasan informasi.</p> <p>2.3 Pesan-pesan dan penjelasan / pemahaman percakapan dikonfirmasi kembali sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.4 Komunikasi dua arah antara penelepon</p>

	berbahasa Inggris dengan penerima telpon dilaksanakan.
3 Membuat hubungan telepon dengan pelanggan / mitra asing.	<p>3.1 Kata-kata pembukaan dan penutup percakapan disampaikan.</p> <p>3.2 Identitas pelanggan / mitra asing diketahui dan dicatat dalam catatan telpon perusahaan.</p> <p>3.3 Isi pokok pembicaraan dalam telpon dikomunikasikan secara teratur dan sopan.</p> <p>3.4 Maksud dan tujuan hubungan telpon dengan pelanggan / mitra asing disampaikan dan dicatat sesuai kebutuhan perusahaan.</p>
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan singkat telpon.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk Melakukan kontak telpon dan menanggapi telepon masuk dan mengakhiri hubungan telepon , Menerima pesan singkat telepon. Membuat hubungan telepon dengan pelanggan / mitra asing, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan singkat telpon menggunakan bahasa Inggris kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: Melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

2. Perlengkapan untuk Melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone, faximile, e-mail)
- 2.5. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan.
- 2.6. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player, proyektor.
- 2.7. Kamus Bahasa Inggris-Indonesia/Indonesia-Inggris.
- 2.8. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris. pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Melakukan kontak telpon dan menanggapi telepon masuk dan mengakhiri hubungan telepon
- 3.2. Menerima pesan singkat telepon.
- 3.3. Membuat hubungan telepon dengan pelanggan / mitra asing.
- 3.4. Mengevaluasi percakapan singkat telpon.
- 3.5. Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan singkat telpon.

4. Peraturan untuk Melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.AP02.011.01, Menyiapkan sumber-sumber Informasi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: Melakukan kontak telpon dan menanggapi telepon masuk dan mengakhiri hubungan telepon , Menerima pesan singkat telepon. Membuat hubungan telepon dengan pelanggan / mitra asing, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan singkat telpon menggunakan bahasa Inggris kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: Melakukan percakapan singkat telepon menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Kata-kata pembukaan dan penutup percakapan.
- 3.2. Isi pokok percakapan dan komunikasinya.
- 3.3. Maksud dan tujuan hubungan telpon dengan pelanggan/mitra asing.
- 3.4. Konfirmasi penjelasan dan pemahaman percakapan singkat.
- 3.5. Kemampuan menangkap makna kalimat singkat.
- 3.6. Percakapan singkat telpon.
- 3.7. Pemahaman atas instruksi dan informasi dalam bahasa Inggris.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Melakukan kontak telpon menggunakan bahasa Inggris.
- 4.2. Menanggapi telepon masuk dan mengakhiri hubungan telepon
- 4.3. Menerima pesan singkat telepon dalam bahasa Inggris.
- 4.4. Membuat hubungan telepon dengan pelanggan / mitra asing.
- 4.5. Menyampaikan percakapan singkat bahasa Inggris.
- 4.6. Mengevaluasi percakapan singkat telpon.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan singkat telpon.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan melakukan percakapan singkat telpon.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas percakapan singkat telpon dalam bahasa Inggris.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : **PMM.BI03.003.01**
- JUDUL UNIT** : **Menangani keluhan menggunakan bahasa Inggris.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam : menangani keluhan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Membangun sifat dan rincian keluhan tamu berbahasa Inggris.	1.1 Sambutan formal dan pernyataan yang sopan dalam bahasa Inggris, serta bahasa tubuh yang tepat digunakan sesuai kebutuhan keluhan tamu. 1.2 Teknik klarifikasi dan umpan balik dari pelanggan, serta keterangan sifat komplain tamu dilakukan sesuai standar perusahaan. 1.3 Jenis kosa kata / kalimat yang tepat digunakan sesuai standar bahasa Inggris. 1.4 Konflik situasi potensial dan ketenangan tamu asing yang komplain perlu diidentifikasi sesuai kebijakan perusahaan. 1.5 Akurasi dan Jenis konstruksi gramatika berbahasa Inggris dilakukan sesuai standar bahasa Inggris.
2 Menawarkan tindakan untuk pemecahan masalah keluhan tamu berbahasa Inggris.	2.1 Situasi yang telah menimbulkan keluhan tersebut jika memungkinkan diterangkan. 2.2 Solusi yang memungkinkan ditawarkan.
3 Melakukan Tindak lanjut keluhan tamu berbahasa Inggris.	3.1 Memeriksa bahwa tindakan sudah diambil. 3.2 Jika tindakan belum diambil, lakukan penyelidikan lebih jauh.
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penulisan surat bisnis dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.

penanganan keluhan tamu berbahasa Inggris.	4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penulisan surat bisnis dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan , Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan pertukaran informasi, menanggapi dan menangani keluhan pelanggan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

2. Perlengkapan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris.pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga.
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone, faximile)
- 2.5. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan.
- 2.6. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player, proyektor.
- 2.7. Kamus Bahasa Inggris-Indonesia/Indonesia-Inggris.
- 2.8. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1 Menyediakan dan meminta informasi informasi umum pelanggan.
- 3.2 Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan pertukaran informasi.
- 3.3 Menanggapi dan menangani keluhan pelanggan ,
- 3.4 Mengevaluasi pertukaran informasi.
- 3.5 Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan.

4. Peraturan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1 Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003,

- tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2 Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
 - 4.3 Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.AP02.011.01, Menyiapkan sumber-sumber Informasi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: Menyediakan dan meminta informasi pelanggan , Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan informasi , menanggapi dan menangani keluhan pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mempromosikan produk

2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Susunan kata dan kalimat dasar bahasa Inggris.
- 3.2. Berbicara berhadapan dengan lawan bicara.
- 3.3. Teknik berbicara menggunakan bahasa Inggris.
- 3.4. Informasi pelanggan berbahasa Inggris.
- 3.5. Kemampuan menangkap makna kata/kalimat utama.
- 3.6. Penggunaan bahasa tubuh dalam percakapan.
- 3.7. Percakapan terbatas dan familiar.
- 3.8. Tanggapan atas keluhan pelanggan.
- 3.9. Pemahaman atas instruksi dan informasi dalam bahasa Inggris.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyampaikan kalimat pertanyaan dasar dalam bahasa Inggris.
- 4.2. Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan.
- 4.3. Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan informasi.
- 4.4. Menanggapi dan menangani keluhan pelanggan ,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pertukaran informasi.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan dengan pelanggan.
- 4.7. Menggunakan media promosi produk pelayanan.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan melakukan pertukaran informasi percakapan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas melakukan perftukaran inforamasi percakapan dalam bahasa Inggris.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PMM.BI03.004.01**
- JUDUL UNIT** : **Mencairkan suasana dan mengembangkan hubungan baik**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam : mencairkan suasana dan mengembangkan hubungan baik pada perusahaan jasa boga / catering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyediakan dan meminta informasi tentang topik yang sudah umum diketahui.	1.1 Menangani teknik percakapan untuk memeriksa pemahaman a.l., meminta klarifikasi, diminta pengulangan. 1.2 Kontruksi gramatika untuk menyampaikan maksud dengan jelas digunakan. 1.3 Informasi lisan yang rinci dalam menanggapi permintaan tamu diberikan. 1.4 Kosa kata sesuai dengan topik yang familiar. 1.5 Ambil bagian dalam dialog singkat dengan strategi interaksi digunakan.
2 Menunjukkan pemahaman atas struktur percakapan tidak resmi	2.1 Membuka dan menutup percakapan tidak resmi secara tepat, menggunakan kata salam yang umum "How are you". 2.2 Penggunaan teknik klarifikasi dan timbal balik. 2.3 Tingkat tepat informalitas bergantung pada konteks.
3 Menanggapi secara tepat atas keluhan	3.1 Penggunaan pemahaman tentang sifat keluhan dengan mengulang kembali apa yang telah dikatakan tamu. 3.2 Penggunaan dalam mengambil tindakan yang tepat. 3.3 Alasan timbulnya situasi tersebut jika

	renovating diterangkan.
	3.4 Penggunaan solusi yang memungkinkan.
4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan mencairkan suasana dan mengembangkan hubungan baik dievaluasi sesuai kebijakan manajemen / pimpinan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan mencairkan suasana dan mengembangkan hubungan baik dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel ,

Unit ini berlaku untuk Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan , Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan pertukaran informasi, menanggapi dan menangani keluhan pelanggan , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga / catering.

2. Perlengkapan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris.pada perusahaan jasa boga/ catering, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Jasa Boga.
- 2.2. Standar Pelayanan Minimum.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone, faximile)
- 2.5. Media promosi cetak / brosur informasi perusahaan.
- 2.6. Media elektronik/ CD, VCD, VCD player, proyektor.
- 2.7. Kamus Bahasa Inggris-Indonesia/Indonesia-Inggris.
- 2.8. Buku resep makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, meliputi :

- 3.1. Menyediakan dan meminta informasi informasi umum pelanggan.
- 3.2. Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan pertukaran

informasi.

- 3.3. Menanggapi dan menangani keluhan pelanggan ,
- 3.4. Mengevaluasi pertukaran informasi.
- 3.5. Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan.

4. Peraturan untuk Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan menggunakan bahasa Inggris pada perusahaan jasa boga/ catering, adalah :

- 4.1. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.715/Menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- 4.2. Peraturan Menkes RI, tentang industri jasadoga dan restoran.
- 4.3. Peraturan Perusahaan Jasa Boga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

- 1.1. PMM.JB01.010.01, Memberikan layanan umum.
- 1.2. PMM.AP02.011.01, Menyiapkan sumber-sumber Informasi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: Menyediakan dan meminta informasi pelanggan , Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan informasi , menanggapi dan menangani keluhan pelanggan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk: mempromosikan produk

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sbb:

- 3.1. Susunan kata dan kalimat dasar bahasa Inggris.
- 3.2. Berbicara berhadapan dengan lawan bicara.
- 3.3. Teknik berbicara menggunakan bahasa Inggris.

- 3.4. Informasi pelanggan berbahasa Inggris.
- 3.5. Kemampuan menangkap makna kata/kalimat utama.
- 3.6. Penggunaan bahasa tubuh dalam percakapan.
- 3.7. Percakapan terbatas dan familiar.
- 3.8. Tanggapan atas keluhan pelanggan.
- 3.9. Pemahaman atas instruksi dan informasi dalam bahasa Inggris.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menyampaikan kalimat pertanyaan dasar dalam bahasa Inggris.
- 4.2. Menyediakan dan meminta informasi umum pelanggan.
- 4.3. Menunjukkan pemahaman atas percakapan dan informasi.
- 4.4. Menanggapi dan menangani keluhan pelanggan ,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pertukaran informasi.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan percakapan dengan pelanggan.
- 4.7. Menggunakan media promosi produk pelayanan.
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan percakapan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan , sbb:

- 5.1. Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Kemampuan melakukan pertukaran informasi percakapan.
- 5.3. Kemampuan menunjukkan kepercayaan konsumen.
- 5.4. Melaksanakan tugas melakukan perftukaran inforamasi percakapan dalam bahasa Inggris.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 25 September 2007

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

