



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

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

NOMOR KEP. /MEN/ /2011

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI
KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR JASA KEMASYARAKATAN DAN PERORANGAN
SUB SEKTOR KUE DAN ROTI**

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN
TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR : KEP. /MEN/ / 2011

TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL
INDONESIA
SEKTOR JASA KEMASYARAKATAN DAN PERORANGAN
SUB SEKTOR KUE DAN ROTI (PASTRY AND BAKERY)

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) merupakan satu keharusan karena diberlakukannya UU No 20 Tahun 2003 tentang Sisdiknas yang isinya pengembangan dan pelaksanaan kurikulum berbasis kompetensi. Sehubungan dengan hal di atas Konsorsium Jasa Boga pada Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan, Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Nonformal dan Informal, Kementerian Pendidikan Nasional bersama

Stakeholder terkait penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kue dan Roti (*Pastry and Bakery.*)

Kue dan Roti (*Pastry and Bakery*) merupakan suatu profesi yang mempunyai lapangan kerja dengan keragaman yang berbeda-beda. Diantara lapangan kerja yang dapat ditumbuh kembangkan oleh para peminat yang profesional mulai dari yang sederhana sampai yang berwawasan Internasional seperti, ***Pastry & Bakery***. Oleh karena makanan merupakan kebutuhan pokok, karena tanpa makan orang tidak bisa bekerja. Maka usaha makanan adalah suatu usaha yang banyak digemari oleh anggota masyarakat.

Dengan demikian perlu disusun dan diberlakukannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia bidang Pastry & Bakery yang dapat digunakan sebagai rujukan untuk menghasilkan pengusaha Pastry & Bakery yang profesional, bermutu dan mampu bersaing.

B. Tujuan

Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia (SKKNI) pada sektor jasa bertujuan untuk menumbuh kembangkan pelayanan jasa boga dengan berkiprah di bidang pelayanan jasa boga dengan menggali dan memanfaatkan semaksimal mungkin potensi diri individual sehingga mampu memenuhi kebutuhan masyarakat, meliputi:

1. Institusi pendidikan dan pelatihan

Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, pembinaan dan pengembangan kurikulum dan penyusunan modul dibidang pastry & bakery

2. Pengatur Acara (Even Organizer).

Sebagai acuan dalam menumbuhkembangkan pelayanan jasa usaha makanan relevan dengan kreativitas dan inovasi dalam tuntutan dunia global.

3. Masyarakat Umum

Sebagai pedoman bagi anggota masyarakat yang ingin berkiprah di bidang pastry & bakery secara profesional.

4. Institusi Penyelenggara Ujian dan Sertifikasi

Sebagai pedoman untuk menyelenggarakan ujian dan pemberian sertifikasi dalam usaha makanan

5. Pemerintah

Sebagai acuan untuk merencanakan kebijakan dan menyusun peraturan yang berhubungan dengan pelayanan jasa usaha makanan.

C. Pengertian SKKNI

1. Pengertian Kompetensi

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

Sehingga dapatlah dirumuskan bahwa kompetensi diartikan sebagai kemampuan seseorang yang dapat terobservasi mencakup atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyelesaikan suatu pekerjaan

atau tugas sesuai dengan standar performa yang ditetapkan.

2. Pengertian Standar Kompetensi

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

Dengan demikian dapatlah disepakati bahwa standar kompetensi merupakan kesepakatan-kesepakatan tentang kompetensi yang diperlukan pada suatu bidang pekerjaan oleh seluruh "*stakeholder*" di bidangnya.

Dengan kata lain, yang dimaksud dengan Standar Kompetensi adalah perumusan tentang kemampuan yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan yang didasari atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja sesuai dengan unjuk kerja yang dipersyaratkan.

3. Konsep SKKNI

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.

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

- bagaimana **mengerjakan** suatu tugas atau pekerjaan
- bagaimana **mengorganisasikannya** agar pekerjaan tersebut dapat dilaksanakan
- **apa yang harus dilakukan** bilamana terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula
- bagaimana **menggunakan kemampuan** yang dimilikinya untuk memecahkan masalah atau melaksanakan tugas dengan kondisi yang berbeda.
- bagaimana **menyesuaikan kemampuan** yang dimiliki bila bekerja pada kondisi dan lingkungan yang berbeda.

a. Model Standar Kompetensi.

Standar kompetensi kerja bidang Pastry & Bakery dikembangkan mengacu pada Permenakertrans No. 21/MEN/2007 tentang Tata Cara Penetapan SKKNI.

Atas dasar penetapan tersebut maka standar kompetensi bidang Pastry & Bakery yang dikembangkan harus mengacu kepada Regional Model of Competency Standard (RMCS).

b. Prinsip yang harus dipenuhi dalam penyusunan standar dengan model RMCS

Penyusunan dan perumusan SKKNI yang merefleksikan kompetensi tenaga kerja yang dibutuhkan oleh dunia usaha dan industri, maka harus memenuhi beberapa hal sebagai berikut :

1. Fokus kepada kebutuhan dunia usaha/dunia industri

Difokuskan kepada kompetensi kerja yang berlaku dan dibutuhkan oleh dunia usaha/dunia industri, dalam upaya melaksanakan proses bisnis sesuai dengan tuntutan operasional perusahaan yang dipengaruhi oleh dampak era globalisasi.

2. Kompatibilitas

Memiliki kompatibilitas dengan standar-standar yang berlaku di dunia usaha/dunia industri untuk bidang pekerjaan yang sejenis dan kompatibel dengan

standar sejenis yang berlaku dinegara lain ataupun secara internasional.

3. Fleksibilitas

Memiliki sifat generik yang mampu mengakomodasi perubahan dan penerapan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, yang diaplikasikan dalam bidang pekerjaan yang terkait.

4. Keterukuran

Meskipun bersifat generik standar kompetensi harus memiliki kemampuan ukur yang akurat, untuk itu standar harus :

- Terfokus pada apa yang diharapkan dapat dilakukan pekerja di tempat kerja
- Memberikan pengarahan yang cukup untuk pelatihan dan penilaian
- Diperlihatkan dalam bentuk hasil akhir yang diharapkan.
- Selaras dengan peraturan perundang-undangan terkait yang berlaku, standar produk dan jasa yang terkait serta kode etik profesi bila ada.

5. Ketelusuran

Standar harus memiliki sifat ketelusuran yang tinggi, sehingga dapat menjamin:

- Kebenaran substansi yang tertuang dalam standar

- Dapat tertelusuri sumber rujukan yang menjadi dasar perumusan standar

6. Transferlibilitas

- Terfokus pada keterampilan dan pengetahuan yang dapat dialihkan kedalam situasi maupun di tempat kerja yang baru.
- Aspek pengetahuan , keterampilan dan sikap kerja , terumuskan secara holistik (menyatu).

D. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga / institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing- masing :

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan

- a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum
- b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian, sertifikasi

2. Untuk dunia usaha / industri dan penggunaan tenaga kerja

- a. Membantu dalam rekrutmen
- b. Membantu penilaian unjuk kerja
- c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan
- d. Untuk mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha / industri

3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi

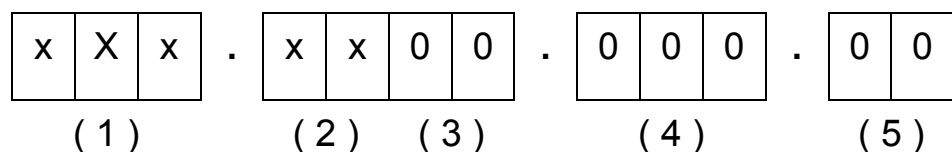
- a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
- b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi

E. Format Standar Kompetensi

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

1. Kode Unit Kompetensi

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



- a. Sektor/Bidang Lapangan Usaha :

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

b. Sub Sektor/Sub Bidang Lapangan Usaha :

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

c. Kelompok Unit Kompetensi :

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

01 : Untuk kode Kelompok unit kompetensi umum (general)

02 : Untuk kode Kelompok unit kompetensi inti (fungsional).

03 : Untuk kode kelompok unit kompetensi khusus (spesifik)

04 : Untuk kode kelompok unit kompetensi pilihan (optional)

d. Nomor urut unit kompetensi

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

jawabnya, atau dari jenis pekerjaan yang paling mudah ke jenis pekerjaan yang lebih kompleks.

e. Versi unit kompetensi

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

2. Judul Unit Kompetensi

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

a. Kata kerja aktif yang digunakan dalam penulisan judul unit kompetensi diberikan contoh antara lain: memperbaiki, mengoperasikan, melakukan, melaksanakan, menjelaskan, mengkomunikasikan, menggunakan, melayani, merawat, merencanakan, membuat dan lain-lain.

- b. Kata kerja aktif yang digunakan dalam penulisan judul unit kompetensi sedapat mungkin dihindari penggunaan kata kerja antara lain: memahami, mengetahui, menerangkan, mempelajari, menguraikan, mengerti dan atau yang sejenis.

3. Diskripsi Unit Kompetensi

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

4. Elemen Kompetensi

Elemen kompetensi adalah merupakan bagian kecil dari unit kompetensi yang mengidentifikasi aktivitas yang harus dikerjakan untuk mencapai unit kompetensi tersebut. Elemen kompetensi ditulis menggunakan kalimat aktif dan jumlah elemen kompetensi untuk setiap unit kompetensi terdiri dari 2 sampai 5 elemen kompetensi.

Kandungan dari keseluruhan elemen kompetensi pada setiap unit kompetensi harus mencerminkan unsur : "merencanakan, menyiapkan, melaksanakan, mengevaluasi dan melaporkan".

5. Kriteria Unjuk Kerja

Kriteria unjuk kerja merupakan bentuk pernyataan yang menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan hasil kerja/karya pada setiap elemen kompetensi. Kriteria unjuk kerja harus mencerminkan aktivitas yang dapat menggambarkan 3 aspek yaitu pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja. Untuk setiap elemen kompetensi dapat terdiri 2 s/d 5 kriteria unjuk kerja dan dirumuskan dalam kalimat terukur dengan bentuk pasif. Pemilihan kosakata dalam menulis kalimat KUK harus memperhatikan keterukuran aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja, yang ditulis dengan memperhatikan level taksonomi Bloom dan pengembangannya yang terkait dengan aspek-aspek psikomotorik, kognitif dan afektif sesuai dengan tingkat kesulitan pelaksanaan tugas pada tingkatan/urutan unit kompetensi.

6. Batasan Variabel

Batasan variabel untuk unit kompetensi minimal dapat menjelaskan :

- a. Kontek variabel yang dapat mendukung atau menambah kejelasan tentang isi dari sejumlah elemen unit kompetensi pada satu unit kompetensi tertentu, dan kondisi lainnya yang diperlukan dalam melaksanakan tugas.
- b. Perlengkapan yang diperlukan seperti peralatan, bahan atau fasilitas dan materi yang digunakan sesuai dengan

persyaratan yang harus dipenuhi untuk melaksanakan unit kompetensi.

- c. Tugas yang harus dilakukan untuk memenuhi persyaratan unit kompetensi.
- d. Peraturan-peraturan yang diperlukan sebagai dasar atau acuan dalam melaksanakan tugas untuk memenuhi persyaratan kompetensi.

7. Panduan Penilaian

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

- a. Penjelasan tentang hal-hal yang diperlukan dalam penilaian antara lain : prosedur, alat, bahan dan tempat penilaian serta penguasaan unit kompetensi tertentu, dan unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya sebagai persyaratan awal yang diperlukan dalam melanjutkan penguasaan unit kompetensi yang sedang dinilai serta keterkaitannya dengan unit kompetensi lain.
- b. Kondisi pengujian merupakan suatu kondisi yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi kerja, dimana, apa dan bagaimana serta lingkup penilaian mana yang seharusnya dilakukan, sebagai contoh pengujian dilakukan dengan metode test tertulis, wawancara, demonstrasi, praktek di tempat kerja dan menggunakan alat simulator.

- c. Pengetahuan yang dibutuhkan, merupakan informasi pengetahuan yang diperlukan untuk mendukung tercapainya kriteria unjuk kerja pada unit kompetensi tertentu.
- d. Keterampilan yang dibutuhkan, merupakan informasi keterampilan yang diperlukan untuk mendukung tercapainya kriteria unjuk kerja pada unit kompetensi tertentu.
- e. Aspek kritis merupakan aspek atau kondisi yang harus dimiliki seseorang untuk menemukenali sikap kerja untuk mendukung tercapainya kriteria unjuk kerja pada unit kompetensi tertentu.

8. **Kompetensi Kunci**

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

- a. Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi.
- b. Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide
- c. Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan.
- d. Bekerjasama dengan orang lain dan kelompok
- e. Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis
- f. Memecahkan masalah

g. Menggunakan teknologi

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

Tabel gradasi kompetensi kunci merupakan daftar yang menggambarkan :

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

F. Gradasi Kompetensi Kunci

TABEL GRADASI (TINGKATAN) KOMPETENSI KUNCI

KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT 1 “Melakukan Kegiatan”	TINGKAT 2 “Mengelola Kegiatan”	TINGKAT 3 “Mengevaluasi dan Memodifikasi Proses”
1. Mengumpulkan, menganalisa dan mengorganisasikan informasi	Mengikuti pedoman yang ada dan merekam dari satu sumber informasi	Mengakses dan merekam lebih dari satu sumber informasi	Meneliti dan menyaring lebih dari satu sumber dan mengevaluasi kualitas informasi
2. Mengkomunikasikan informasi dan ide-ide	Menerapkan bentuk komunikasi untuk	Menerapkan gagasan informasi dengan	Memilih model dan bentuk yang sesuai

KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT 1 “Melakukan Kegiatan”	TINGKAT 2 “Mengelola Kegiatan”	TINGKAT 3 “Mengevaluasi dan Memodifikasi Proses”
	mengantisipasi konteks komunikasi sesuai jenis dan gaya berkomunikasi.	memilih gaya yang paling sesuai.	dan memperbaiki dan mengevaluasi jenis komunikasi dari berbagai macam jenis dan gaya cara berkomunikasi.
3. Merencanakan dan mengorganisasikan kegiatan	Bekerja di bawah pengawasan atau supervisi	Mengkoordinir dan mengatur proses pekerjaan dan menetapkan prioritas kerja	Menggabungkan strategi, rencana, pengaturan, tujuan dan prioritas kerja.
4. Bekerjasama dengan orang lain & kelompok	Melaksanakan kegiatan-kegiatan yang sudah dipahami /aktivitas rutin	Melaksanakan kegiatan dan membantu merumuskan tujuan	Bekerjasama untuk menyelesaikan kegiatan-kegiatan yang bersifat komplek.
5. Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	Melaksanakan tugas-tugas yang sederhana dan telah	Memilih gagasan dan teknik bekerja yang tepat untuk	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas yang lebih

KOMPETENSI KUNCI	TINGKAT 1 “Melakukan Kegiatan”	TINGKAT 2 “Mengelola Kegiatan”	TINGKAT 3 “Mengevaluasi dan Memodifikasi Proses”
	ditetapkan	menyelesaikan tugas-tugas yang kompleks	komplek dengan menggunakan teknik dan matematis
6. Memecahkan masalah	Memecahkan masalah untuk tugas rutin di bawah pengawasan /supervisi	Memecahkan masalah untuk tugas rutin secara mandiri berdasarkan pedoman/panduan	Memecahkan masalah yang kompleks dengan menggunakan pendekatan metoda yang sistimatis
7. Menggunakan teknologi	Menggunakan teknologi untuk membuat barang dan jasa yang sifatnya berulang-ulang pada tingkat dasar di bawah pengawasan/ supervisi	Menggunakan teknologi untuk mengkonstruksi, mengorganisasikan atau membuat produk barang atau jasa berdasarkan desain	Menggunakan teknologi untuk membuat desain/merancang, menggabungkan, memodifikasi dan mengembangkan produk barang atau jasa

G. Kelompok Kerja

1. Panitia Teknis Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional

Sebagaimana diatur dalam Permenakertrans Nomor: PER.21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, pembentukan Komite SKKNI Bidang Keahlian Pastry & Bakery ditetapkan melalui Keputusan Direktur Pembinaan Kursus dan Kelembagaan Kementerian Pendidikan Nasional Nomor: KEP-51/B3/KU/2011 tanggal 2 Mei 2011. Pembentukan Panitia Teknis (Tim Penyusun dan Tim Pembahas) SKKNI Bidang Keahlian Pastry & Bakery melalui Keputusan Direktur Pembinaan Kursus dan Kelembagaan Kementerian Pendidikan Nasional Nomor: KEP-54/B3/KU/2011 tanggal 2 Mei 2011.

Pembentukan Tim Penyusun SKKNI Bidang Keahlian Pastry & Bakery melalui Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Nonformal dan Informal Kementerian Pendidikan Nasional tanggal 1 Mei 2011 KEP-52/B3/KU/2011. Sedangkan pembentukan Panitia SKKNI Jasa Pendidikan Pastry Bakery untuk Pembinaan Kursus dan Kelembagaan Kementerian Pendidikan Nasional Nomor: KEP-53/B3/KU/2011 tanggal 2 Mei 2011.

1. Komite SKKNI Bidang Keahlian Pastry & Bakery sebagai berikut:

No.	Nama	Unsur/ Unit Kerja/Lembaga	Jabatan dalam Komite
------------	-------------	--	-------------------------------------

1.	Hamid Muhammad, Ph.D	Direktur Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Nonformal dan Informal	Pengarah
2.	DR. Wartanto	Direktur Pembinaan Kursus dan Pelatihan	Ketua
3.	Drs. Yusuf Muhyiddin, M.Pd	Kasubdit Kemitraan dan Kelembagaan	Anggota
4.	Drs. Abdoellah, M.Pd	Kasubdit Pembelajaran dan Peserta Didik	Anggota

**2. Panitia Teknis (Tim Penyusun dan Tim Pembahas)
SKKNI Bidang Keahlian Pastry & Bakery sebagai
berikut:**

a. Tim Penyusun

No.	Nama	Unit kerja/ Lembaga	Jabatan dalam Tim
1.	Hj. Teka Sien Sumardi, SE	Konsorsium	Ketua
2.	Herman Sulaiman,S.Pd	LSK Tata Boga	Sekretaris
3.	Dra. Ermainis	Konsorsium	Anggota

b. Tim Pembahas

No.	Nama	Unit kerja/ Lembaga	Jabatan dalam Tim
1.	Bayu Priyantoko,M.Pd	Depnakertrans	Narasumber
2.	Herman Sulaiman,S.Pd	LSK Tata Boga	Ketua
3.	Herna Diana	LKP Demono	Sekretaris
4.	Hj. Teka Sien	Konsorsium Tata	Anggota

No.	Nama	Unit kerja/ Lembaga	Jabatan dalam Tim
	Sumardi,SE	Boga	
5.	Dra. Ermainis	Konsorsium Tata Boga	Anggota
6.	Johnny Maukar, SH, MM	LSK Tata Boga	Anggota
7.	Dra. Titiek S, Karel	LSK Tata Boga	Anggota
8.	Agus Taman, SH	Konsorsium Tata Boga	Anggota
9.	Stien Saabi Sarayar	Konsorsium Tata Boga	Anggota
10.	Sri Subandilah Suprpto	Konsorsium Tata Boga	Anggota

3. Panitia Penyelenggara dan Peserta Prakonvensi SKNI Bahasa Bidang Keahlian Pastry & Bakery sebagai berikut:

a. Panitia Penyelenggara Prakonvensi

No.	Nama	Nama Lembaga	Jabatan
1.	Eddy Bachtari, S.Sos	Kasi Program	Ketua
2.	Dra. Endang Wahyuningsih	Kasi Evaluasi	Wakil Ketua
3.	Diah Kas Budiarti, SS	Pembantu Pimpinan	Sekretaris
4.	Sri Hartono, M.Pd	Pembantu Pimpinan	Anggota
5.	Emi Yulianti, SH	Pembantu Pimpinan	Anggota
6.	Yudhi Kurniawan	Pembantu Pimpinan	Anggota

b. Peserta Prakonvensi

No	N a m a	Instansi/Lembaga	Jabatan
1	Herman Sulaiman, S.Pd	LSK Tata Boga	Ketua Sidang Pleno
2	Herna Diana	TUK Démono	Sekretaris Sidang Pleno
3	Hj.Teka Sien Sumardi,SE	DPP Pelangi	Ketua Sidang Kelompok I
4	Alex Fatrisman	Pastry Chef Sari Pan Pasific Hotel	Sekretaris Sidang Kelompok I
5	Dra. Ermainis	LSK Tata Boga	Ketua Sidang Kelompok II
6	I Gede Surata,S.Pd	LKP Pelangi Palembang	Sekretaris Sidang Kelompok II
7	Rahmat Kusnaedi	Pastry Chef Four Season Hotel	Ketua Sidang Kelompok III
8	Sri Utami Dewi, S.Pd	Pengajar Pastry & Bakery SMKN 57	Sekretaris Sidang Kelompok III
9	Bp. Muttaqien	Pastry Chef JW Mariot Hotel	Ketua Sidang Kelompok IV
10	Hj. Diah Banyuni,S.Sos	TUK AMANAH Bandung	Sekretaris Sidang Kelompok IV
11	Usmiati S.Pd, M.Pd	Pengajar Pastry	Anggota

No	N a m a	Instansi/Lembaga	Jabatan
		Bakery SMKN 27	
12	Dra. Suci Rahayu , M.Si	Pendidik UNJ	Anggota
13	Ardi Mularsari S.Pd	Praktisi Tata Boga dan Pendidik AKPARNAS	Anggota
14	Wietje Paulus Djeke	Praktisi Tata Boga	Anggota
15	Sugaenab	Praktisi Tata Boga	Anggota
16	Erah Suhaerah	Praktisi Tata Boga	Anggota
17	Tati Darwis	LKP Tati Indah Bandung	Anggota
18	Sartje Panigoro	Praktisi Pastry Bakery	Anggota
19	Indra R.E.Handayani	TUK Esti Handayani	Anggota
20	Ernawati Sofyan	TUK GHEA	Anggota
21	Rudy Subagyo	Instruktur Boga Serang	Anggota
22	Ibu UPU	LKP Gadira	Anggota
23	Frida Ismantono	TUK Dian	Anggota
24	Dra. Dina Sukarti	Instruktur Pastry Bakery/ Lembaga tata boga	Anggota
25	Siti Nurul Aini, S.Pd	TUK SMKN 1 Dlanggu	Anggota
26	Desmawati S.Pd	TUK SMKN 4 Surakarta	Anggota
27	Yayuk Sri Wahyuningsih	TUK CITRA WIDIA	Anggota
28	Dra. Ambarwati	TUK SMKN 6 DIY	Anggota
29	Hendro Soejadi	LKP Foodies	Anggota
30	I Made Subrata	TUK SMKN 4 Denpasar	Anggota
31	Putri Lenggogeni,SE	LKP Wanita Srikandi	Anggota
32	Tricia Mandang	LKP Rose	Anggota

4. Panitia Penyelenggara dan Peserta Konvensi Nasional SKKNI Bidang Keahlian Pastry & Bakery sebagai berikut:

a. Panitia Penyelenggara Konvensi

No.	Nama	Nama Lembaga	Jabatan
1.	Eddy Bachtari, S.Sos	Kasi Pembelajaran	Ketua
2.	Dra. Murtiningsih, M.Pd	Kasi Peserta Didik	Wakil Ketua
3.	Fitria Yolanda, SE	Pembantu Pimpinan	Sekretaris
4.	Sri Hartono, M.Pd	Pembantu Pimpinan	Anggota
5.	Diah Kas Budiarti, SS	Pembantu Pimpinan	Anggota
6.	Yudhi Kurniawan	Pembantu Pimpinan	Anggota

c. Peserta Konvensi

NO	N A M A	INSTANSI/LEMBAG A	JABATAN
1	Herman Sulaiman, S.Pd	LSK Tata Boga	Ketua Sidang Pleno
2	Herna Diana	TUK Demono	Sekretaris Sidang Pleno
3	Hj.Teka Sien Sumardi,SE	DPP Pelangi	Ketua Sidang Kelompok I
4	Alex Fatrisman	Pastry Chef Sari Pan Pasific Hotel	Sekretaris Sidang Kelompok I
5	Dra. Ermainis	LSK Tata Boga	Ketua Sidang Kelompok II
6	I Gede Surata,S.Pd	LKP Pelangi	Sekretaris

NO	N A M A	INSTANSI/LEMBAG A	JABATAN
		Palembang	Sidang Kelompok II
7	Rahmat Kusnaedi	Pastry Chef Four Season Hotel	Ketua Sidang Kelompok III
8	Sri Utami Dewi, S.Pd	Pengajar Pastry & Bakery SMKN 57	Sekretaris Sidang Kelompok III
9	Bp. Muttaqien	Pastry Chef JW Mariat Hotel	Ketua Sidang Kelompok IV
10	Hj. Diah Banyuni,S.Sos	TUK AMANAH Bandung	Sekretaris Sidang Kelompok IV
11	Usmiati S.Pd, M.Pd	Pengajar Pastry Bakery SMKN 27	Anggota
12	Dra. Suci Rahayu , M.Si	Pendidik UNJ	Anggota
13	Ardi Mularsari S.Pd	Praktisi Tata Boga dan Pendidik AKPARNAS	Anggota
14	Wietje Paulus Djeke	Praktisi Tata Boga	Anggota
15	Sugaenab	Praktisi Tata Boga	Anggota
16	Erah Suhaerah	Praktisi Tata Boga	Anggota
17	Tati Darwis	LKP Tati Indah Bandung	Anggota
18	Sartje Panigoro	Praktisi Pastry Bakery	Anggota
19	Indra R.E.Handayani	TUK Esti Handayani	Anggota
20	Ernawati Sofyan	TUK GHEA	Anggota
21	Rudy Subagyo	Instruktur Boga	Anggota

NO	N A M A	INSTANSI/LEMBAG A	JABATAN
		Serang	
22	Ibu UPU	LKP Gadira	Anggota
23	Frida Ismantono	TUK Dian	Anggota
24	Dra. Dina Sukarti	Instruktur Pastry Bakery/ Lembaga tata boga	Anggota
25	Siti Nurul Aini, S.Pd	TUK SMKN 1 Dlanggu	Anggota
26	Desmawati S.Pd	TUK SMKN 4 Surakarta	Anggota
27	Yayuk Sri Wahyuningsih	TUK CITRA WIDIA	Anggota
28	Dra. Ambarwati	TUK SMKN 6 DIY	Anggota
29	Hendro Soejadi	LKP Foodies	Anggota
30	I Made Subrata	TUK SMKN 4 Denpasar	Anggota
31	Putri Lenggogeni,SE	LKP Wanita Srikandi	Anggota
32	Tricia Mandang	LKP Rose	Anggota
33	Dra. Ince Mawar L.A	Instruktur Pastry Bakery	Anggota
34	Lina Sutanti SH	LKP Wella School	Anggota
35	Andi Nirmawati.SPd	LKP Pelangi Makassar	Anggota
36	Hj. Fatimah Syarifah.A	Tenaga Pendidik	Anggota
37	Ratna Sarmila Sari	Praktisi Tata Boga	Anggota
38	Dra. Silveni, M.Pd	Akademisi Tata Boga	Anggota
39	I Gusti Ayu	TUK Kridawisata	Anggota
40	Ny. Albertina CH.H.L.B	Praktisi Pastry Bakery	Anggota
41	Charlotte	LPK Dan ny	Anggota
42	Tonny Taliwongso,SE	TUK Manado Culinary	Anggota
43	Damar Wahyudi SPd	Praktisi Tata Boga	Anggota
44	Hj. Rosmawati	Praktisi Boga	Anggota

NO	N A M A	INSTANSI/LEMBAG A	JABATAN
	Abbas		
45	Titi Karel	Akademisi Pastry Bakery	Anggota
46	Ny Anas	Praktisi Pastry Bakery	Anggota

BAB II

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) disusun berdasarkan kebutuhan lapangan kerja yang sekurang-kurangnya memuat kompetensi; pengetahuan, keterampilan dan sikap atas Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 31 Tahun 2006 SKKNI dikelompokkan ke dalam jenjang klasifikasi dengan mengacu pada KKNi dan atau jenjang jabatan pengelompokan SKKNI ke dalam jenjang klasifikasi dilakukan berdasarkan tingkat pelaksanaan pekerjaan, sifat pekerjaan dan tanggung jawab. Rancangan SKKNI dibakukan melalui forum Konvensi Nasional antar asosiasi profesi, perusahaan, lembaga diklat, pakar dan praktisi di bidang Tata Boga.

A. KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

1. PEMETAAN KKNi

SEKTOR : PASTRY AND BAKERY

B. KODIFIKASI PEKERJAAN/PROFESI

1. Penjelasan Kodefikasi Pekerjaan

PENJELASAN PENGKODEAN	
1. Kategori	O (Jasa Kemasyarakatan, Sosial, Budaya dan Perorangan Lainnya)
2. Golongan	93 (Jasa Kegiatan Lainnya)

PENJELASAN PENGKODEAN	
Pokok	
3. Golongan	09 (Jasa Lainnya)
4. Sub Golongan	5 (Tata Boga)
5. Kelompok / Bidang Pekerjaan	Kue dan Roti (Pastry & Bakery)
6. Sub Kelompok	1. Usaha Kecil 2. Usaha Menengah 3. Usaha Besar
. Bagian / Pekerjaan	A. Paket 1: (Pengolah Kue Indonesia dan Oriental) B. Paket 2: (Pengolah Kue Kontinental) C. Paket 3: (Pengolah Roti) D. Paket 4: (Dekorasi Kue dan Coklat)
8. Kualifikasi Kompetensi	Paket 1 : Pengolah Kue Indonesia dan Oriental Paket 2 : Pengolah Kue Kontinental Paket 3 : Pengolah Roti Paket 4 : Pembuat Dekorasi Kue dan Coklat
9. Versi	01

Contoh :

O	93	09	5	3	3	1	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

1 2 3 4 5 6 7
 8 9

1. O = Jasa Kemasyarakatan, Sosial, Budaya dan Perorangan Lainnya
2. 93= Jasa Kegiatan Lainnya
3. 09= Jasa Lainnya
4. 5 = Tata Boga
5. 3 = Pengelolaan Makanan
6. 3 = Usaha Besar
7. 1 = Pengelolaan Roti dan Kue
8. II = Paket 1 s.d 4
9. 01 = Versi 1 (pertama)

C. PAKET SKKNI PASTRY AND BAKERY

Sektor : Tata Boga
Sub Sektor : Pastry & Bakery
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pengolah Kue Indonesia dan Oriental
Paket : I (Satu)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	1	1	I	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit

1	TBG.PB01.001.01	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	TBG.PB01.002.01	Memahami Bahan kue Indonesia dan Oriental
3	TBG.PB01.003.01	Memahami Peralatan Kue Indonesia dan Oriental
4	TBG.PB01.004.01	Menerapkan Prinsip Kewirausahaan

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG. PB02.001.01	Membuat kue dari bahan beras dan tepung beras
2	TBG. PB02.002.01	Membuat kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan
3	TBG. PB02.003.01	Membuat kue dari bahan non beras
4	TBG. PB02.004.01	Membuat kue khas / terkenal dari China,
5		
6		Membuat kue khas / terkenal dari

7	TBG. PB02.005.01	Malaysia
8	TBG. PB02.006.01	Membuat kue khas / terkenal dari Singapura
	TBG. PB02.007.01	Membuat kue khas / terkenal dari Thailand
	TBG. PB02.008.01	Membuat kue khas / terkenal dari Jepang

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG. PB03.001.01	Menyajikan kue Indonesia dan Oriental
2	TBG. PB03.002.01	Menyajikan kue khas daerah di Indonesia

Sektor : Tata Boga
Sub Sektor : Pastry & Bakery
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pengolah Kue Kontinental
PAKET : 2 (dua)
Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	2	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	PB01.001.01	Memahami bahan kue (Pastry)
3	TBG. PB01.005.01	Kontinental
4	TBG. PB01.006.01	Memahami peralatan kue kontinental
	TBG. PB01.004.01	Menerapkan prinsip Kewirausahaan

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.	Membuat aneka Sponge and Cakes
2	PB02.009.01	Membuat kue berbahan dasar suger
	TBG. PB02.010.01	dough Pie dough, Choux paste, puff pastry, adonan cair dan cookies

3	TBG. PB02.011.01	Membuat hidangan penutup panas dan dingin (dessert)
---	---------------------	---

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.	Menentukan metode pengolahan kue kontinental
2	PB03.003.01	
	TBG.	Penyajian kue kontinental
	PB03.004.01	

Sektor : Tata Boga

Sub Sektor : Pastry & Bakery

Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pengolah Roti (Bakery)

Paket : 3 (Tiga

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	3	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB01.001.01	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	TBG.PB01.007.01	Memahami bahan aneka roti (Bakery)
3	TBG.PB01.008.01	Memahami peralatan Bakery (roti)
4	TBG.PB01.004.01	Memahami prinsip Kewirausahaan

No	KOMPETENSI INTI
----	-----------------

	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB02.012.01	Membuat aneka roti manis dan soft roll dalam berbagai bentuk dan ukuran
2	TBG.PB02.013.01	Membuat aneka roti tawar
3	TBG.PB02.014.01	Membuat <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i>
4	TBG.PB02.015.01	Membuat <i>lean dough</i> (hard roll) dengan berbagai bentuk

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB03.005.01	Penataan (Display) Bakery
2	TBG.PB03.006.01	Metode Pengolahan Bakery

Sektor : Tata Boga

Sub Sektor : Pastry & Bakery

Bidang Pekerjaan / Jabatan : Dekorasi Kue dan Coklat

Paket : 4 (empat)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	4	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit

1	TBG.PB01.001.01	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	TBG.PB01.009.01	Memahami bahan – bahan dekorasi kue
3	TBG.PB01.010.01	dan coklat
4	TBG.PB01.011.01	Memahami Peralatan dekorasi kue dan
5	TBG.PB01.004.01	roti Metode pengolahan coklat modeling Memahami Prinsip Kewirausahaan

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB02.016.01	Membuat macam-macam hiasan untuk
2	TBG.PB02.017.01	menghias cake
3	TBG.PB02.018.01	Menghias cake (<i>cake decoration</i>) Membuat macam-macam bentuk-bentuk coklat / permen coklat (chocolate modeling)

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB03.007.01	Menghidangkan cake dekorasi dan
2	TBG.PB03.008.01	coklat modeling Metode / langkah-langkah menghias kue

D. DAFTAR UNIT KOMPETENSI

1. Pengolah Kue Indonesia dan Oriental

a. Kompetensi Umum

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB01.001.01	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	TBG.PB01.002.01	Memahami Bahan kue Indonesia dan Oriental
3	TBG.PB01.003.01	Memahami Peralatan Kue Indonesia dan Oriental
4	TBG.PB01.004.01	Memahami prinsip Kewirausahaan

b. Kompetensi Inti

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB02.001.01	Membuat kue dari bahan beras dan tepung beras
2	TBG.PB02.002.01	Membuat kue dari bahan beras
3	TBG.PB02.003.01	ketan dan tepung ketan Membuat kue dari bahan non beras

4	TBG.PB02.004.01	Membuat kue khas / terkenal dari
5	TBG.PB02.005.01	China,
6	TBG.PB02.006.01	Membuat kue khas / terkenal dari India
7	TBG.PB02.007.01	Membuat kue khas / terkenal dari
8	TBG.PB02.008.01	Thailand Membuat kue khas / terkenal dari Jepang Membuat kue khas / terkenal dari Timur Tengah

c. Kompetensi Khusus

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB03.001.01	Menyajikan kue Indonesia dan Oriental
2	TBG.PB03.002.01	Menyajikan kue khas daerah di Indonesia

2. Pengolahan Kue Kontinental

a. Kompetensi UMUM

No	KOMPETENSI UMUM
----	-----------------

	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB01.001.01	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	TBG.PB01.005.01	Memahami Bahan kue (Pastry)
3	TBG.PB01.006.01	Kontinental
4	TBG.PB01.004.01	Memahami peralatan kue kontinental Memahami prinsip Kewirausahaan

b. Kompetensi Inti

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB02.009.01	Membuat aneka Sponge and Cakes
2	TBG.PB02.010.01	Membuat kue berbahan dasar suger dough Pie dough, Choux paste, puff pastry, adonan cair dan cookies
3	TBG.PB02.011.01	Membuat hidangan penutup panas dan dingin (dessert)

c. Kompetensi Khusus

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB03.003.01	Penyajian kue kontinental
2	TBG.PB03.004.01	Menentukan metode pengolahan kue kontinental

3. Pengolahan Roti

a. Kompetensi Umum

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB01.001.01	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	TBG.PB01.007.01	Memahami Bahan Bakery (roti)
3	TBG.PB01.008.01	Memahami Peralatan Bakery (roti)
4	TBG.PB01.004.01	Memahami prinsip Kewirausahaan

b. Kompetensi Inti

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit

1	TBG.PB02.012.01	Membuat aneka roti manis dan soft roll dalam berbagai bentuk dan
2	TBG.PB02.013.01	ukuran
3	TBG.PB02.014.01	Membuat aneka roti tawar
4	TBG.PB02.015.01	Membuat <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i>
		Membuat <i>lean dough</i> (hard roll) dengan berbagai bentuk

c. Kompetensi Khusus

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB03.005.01	Penataan (Display) Bakery
2	TBG.PB03.006.01	Metode Pengolahan Bakery

4. Dekorasi Kue dan Coklat

a. Kompetensi Umum

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB01.001.01	Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3
2	TBG.PB01.009.01	Memahami Bahan – bahan dekorasi kue dan coklat
3	TBG.PB01.010.01	Memahami Peralatan dekorasi kue dan roti
4	TBG.PB01.011.01	Metode pengolahan coklat modeling
5	TBG.PB01.004.01	Memahami prinsip Kewirausahaan

b. Kompetensi Inti

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit

1	TBG.PB02.017.01	Membuat macam-macam hiasan untuk menghias cake
2	TBG.PB02.018.01	Menghias cake (<i>cake decoration</i>)
3	TBG.PB02.019.01	Membuat hiasan coklat dan permen coklat (<i>Praline</i>)

c. Kompetensi Khusus

KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.PB03.007.01	Menata dan Mengemas cake dekorasi dan coklat modeling
2	TBG.PB03.008.01	Metode / langkah-langkah menghias kue

KODE UNIT : TBG.PB01.001.01

JUDUL UNIT : Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan Hygiene Sanitasi

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1.	Menjelaskan Hygiene Sanitasi pengolahan Kue Indonesia dan Oriental	1.1 Hygiene Sanitasi dijelaskan 1.2 Hygiene sanitasi diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya 1.3 Prosedur hygiene sanitasi dilaksanakan
2.	Menerapkan Hygiene	2.1 Hygiene Sanitasi diterapkan

	Sanitasi dalam Pengolahan Kue Indonesia dan Oriental	dalam pengolahan dan penyajian Kue Indonesia dan Oriental 2.2 Prosedur pembersihan area kerja diterapkan 2.3 Konsep dapur sehat diterapkan
3.	Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)	3.1 Kesehatan dan Keselamatan kerja diterapkan sesuai dengan prosedur 3.2 Pertolongan pertama pada kecelakaan diterapkan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk tiga elemen kompetensi, yang digunakan dalam Menerapkan Hygiene Sanitasi

2. Perlengkapan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi mencakup:

- 2.1 Baju Kerja/celemek/uniform
- 2.2 Lap/Napkin
- 2.3 Sarung tangan/Hand glove
- 2.4 Topi kerja/penutup kepala
- 2.5 Sepatu kerja/Safety Shoes

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi, meliputi

:

- 3.1 Menjelaskan Hygiene Sanitasi pengolahan kue Indonesia dan Oriental
- 3.2 Menerapkan Hygiene Sanitasi dalam Pengolahan Kue Indonesia dan Oriental
- 3.3 Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1 Hygiene Sanitasi – Kementerian Kesehatan BPOM

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

1.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

1.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

1.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik

1.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1 Hygiene dan sanitasi

3.2 Prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K 3)

3.3 Etika kerja (sikap kerja)

3.4 Karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1 Mampu membedakan bahan dan alat pembersih

4.2 Mampu membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih

4.3 Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai standar

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB01.002.01**

JUDUL UNIT : **Memahami Bahan kue Indonesia dan Oriental**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menerapkan Pengetahuan Bahan kue Indonesia dan Oriental

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Mengidentifikasi Bahan kue Indonesia	1.1 Bahan kue Indonesia di jelaskan 1.2. Bahan kue Indonesia diidentifikasi

2	Menentukan klasifikasi bahan tambahan dan bahan hiasan kue Indonesia	2.1. Bahan tambahan / additif kue Indonesia dibedakan sesuai dengan jenis 2.2. Bahan hiasan untuk kue Indonesia disesuaikan jenis kue
3	Mengidentifikasi Bahan kue Oriental	1.2. Bahan kue Oriental 1.3. Bahan kue Oriental diidentifikasi
4	Menentukan klasifikasi bahan tambahan dan bahan hiasan kue Oriental	2.1. Bahan tambahan / additif kue Oriental dibedakan sesuai dengan jenis 2.2. Bahan hiasan untuk kue Oriental disesuaikan jenis kue

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (dua)(elemen kompetensi), yang digunakan untuk Menerapkan Pengetahuan Bahan kue Indonesia dan oriental.

2. Perlengkapan untuk Menerapkan Pengetahuan Bahan kue Indonesia dan Oriental, mencakup:

- 2.1 Timbangan
- 2.2 Gelas ukur
- 2.3 Baskom
- 2.4 Pisau

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Bahan kue Indonesia dan oriental, meliputi :
 - 3.1 Mengidentifikasi Bahan kue Indonesia dan Oriental
 - 3.2 Menentukan klasifikasi bahan tambahan dan bahan hiasan kue
 - 3.3 Indonesia dan Oriental

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 4.1 -

PANDUAN PENILAIAN:

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Budaya makanan dari setiap daerah di Indonesia dan negara-negara oriental
- 3.2. Etika kerja (sikap kerja)

3.3. Karakteristik bahan makanan

3.4. Hygiene sanitasi bahan makanan

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

4.1. Mampu membedakan bahan-bahan makanan dari masing-masing negara

4.2. Mampu membedakan karakteristik bahan makanan

4.3. Menerapkan hygiene makanan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.003.01

JUDUL UNIT : **Memahami Peralatan Kue Indonesia dan Oriental**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang di butuhkan untuk Menerapkan Pengetahuan Peralatan Kue Indonesia dan Oriental

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Mengidentifikasi jenis-jenis peralatan untuk kue Indonesia dan Oriental	1.1 Pengetahuan peralatan dijelaskan 1.2 Peralatan dikelompokkan sesuai dengan kegunaan
2	Menjelaskanj cara Merawat peralatan	2.1 Peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur 2.2 Peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur 2.3.Penyimpanan peralatan ditempatkan pada tempat yang telah disiapkan
3	Menjelaskan cara penyimpanan peralatan	3.1 Memilih obat pembersih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.2 Memilih alat pembersih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.3 Menyimpanan peralatan disesuaikan dengan kelompok peralatan sesuai prosedur

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variable
Unit ini berlaku untuk (tiga)(elemen kompetensi), Menerapkan Pengetahuan Peralatan Kue Indonesia dan oriental
2. Perlengkapan untuk Menerapkan Pengetahuan Peralatan Kue Indonesia dan Oriental mencakup:
 - 2.1 Mixer
 - 2.2 Sendok kayu
 - 2.3 Spatula
 - 2.4 Aneka cetakan
 - 2.5 Aneka loyang
3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Kue Indonesia dan Oriental, meliputi :
 - 3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis peralatan untuk kue Indonesia dan Oriental
 - 3.2 Merawat peralatan
 - 3.3 Pemeliharaan dan penyimpanan peralatan
4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 4.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan simulasi
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan peralatan
- 3.2. Pengopersian peralatan
- 3.3. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Karakteristik peralatan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan alat sesuai dengan kegunaan
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik alat
- 4.3. Mampu mengopersikan alat sesuai dengan standar
- 4.4. Mampu menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.004.01

JUDUL UNIT : Memahami prinsip Kewirausahaan

DESKRIPSI UNIT : unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan wirausaha Kue Indonesia dan Oriental.

NO	ELEMEN	KRITERIA UNJUK KERJA
-----------	---------------	-----------------------------

	KOMPETENSI	
1	Menjelaskan prinsip Kewirausahaan	1.1. pengetahuan kewirausahaan dijelaskan 1.2. Konsep kewirausahaan diidentifikasi
2	Menerapkan prinsip kewirausahaan	1.1 Konsep kewirausahaan dipilih 1.2 Konsep kewirausahaan dilaksanakan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (empat)(elemen kompetensi),
Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan.

2. Perlengkapan untuk Menerapkan Pengetahuan

Kewirausahaan mencakup:

- 2.1 Buku manajemen usaha boga
- 2.2 Modul
- 2.3 Nota/faktur
- 2.4 Mesin penghitung

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan

Kewirausahaan, meliputi :

- 1.1. Menjelaskan konsep dasar kewirausahaan
- 1.2. Menjelaskan karakteristik wira usaha
- 1.3. Menjelaskan peluang usaha
- 1.4. Menjelaskan pengelolaan usaha

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 4.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik berwira usaha.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Kewirausahaan
- 3.2. Tentang kue Indonesia dan Oriental
- 3.3. Etika bisnis
- 3.4. Pelayanan prima

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Membuat perencanaan usaha
- 4.2. Menjalankan usaha

4.3. Menganalisa usaha

4.4 Mengembangkan usaha

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.001.01

JUDUL UNIT : **Membuat kue dari bahan beras dan tepung beras**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Membuat kue dari bahan beras dan tepung beras

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat rencana kerja	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan prosedur 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan berdasarkan resep	2.1 Bahan pokok dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan tambahan dipilih sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan Peralatan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih dan siap pakai

4	Mengolah kue dari bahan beras dan tepung beras	4.1. Kue diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue diolah sesuai prosedur
5	Menata kue dari bahan beras dan tepung beras	6.1 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik
6	Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Bentuk, tekstur, rasa dan warna disesuaikan dengan karakteristik kue

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (enam)(elemen kompetensi), Membuat kue dari bahan beras dan tepung beras

2. Perlengkapan untuk Membuat kue dari bahan beras dan tepung beras mencakup:

2.1 Cetakan

2.2 Kukusan

2.3 Penggorengan

2.4 Saringan

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat kue dari bahan beras dan tepung beras, meliputi :

- 3.1 Membuat perencanaan Kerja
 - 3.2 Memilih bahan sesuai resep
 - 3.3 Menyiapkan peralatan
 - 3.4 Mengolah kue bahan beras dan tepung beras
 - 3.5 Menentukan kriteria hasil yang baik
 - 3.6 Menata kue dari bahan beras dan tepung beras
4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
- 4.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan

- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue dari bahan beras dan tepung beras

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.002.01

JUDUL UNIT : **Membuat kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Membuat kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan prosedur 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan berdasarkan resep	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan Peralatan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih dan siap pakai
4	Mengolah kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan	4.1 Kue diolah sesuai dengan standar resep 4.2 Kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3 Kue diolah sesuai prosedur
5	Menata kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan	3.7 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 3.8 Kue ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik

6	Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Bentuk, tekstur, rasa dan warna disesuaikan dengan karakteristik kue
---	--	---

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (enam)(elemen kompetensi), Membuat kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan

2. Perlengkapan untuk Membuat kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan mencakup:

2.1 Panci

2.2 Parutan

2.3 Penggorengan

2.4 Aneka cetakan

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan, meliputi :

3.1 Membuat perencanaan Kerja

3.2 3.2. Memilih bahan sesuai resep

3.3 3.3. Menyiapkan peralatan

3.4 3.4. Mengolah kue bahan beras ketan dan tepung ketan

3.5 3.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

3.6 3.6. Menata kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Pengetahuan bahan makanan beras ketan dan tepung ketan

3.2. Pengetahuan resep makanan dari beras ketan dan tepung ketan

3.3. Pengetahuan gizi

3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan / additif

4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.4. Mengolah kue-kue dari beras ketan dan tepung ketan sesuai dengan

resep standar

4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar

4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB02.003.01**

JUDUL UNIT : **Membuat kue dari bahan non beras**

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

NO	ELEMEN	KRITERIA UNJUK KERJA
-----------	---------------	-----------------------------

KOMPETENSI		
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan standar 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan berdasarkan resep	2.1 Dipilih bahan pokok dari umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan, terigu dan pati sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan Peralatan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue non beras	4.1 Kue dari umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan, terigu dan pati diolah sesuai dengan standar resep 4.2 Kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3 Kue diolah sesuai prosedur
5	Menata kue dari bahan non beras	5.1 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 5.2 Kue ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik
6	Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria	6.1 Kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 6.2 Bentuk, tekstur, rasa dan warna disesuaikan dengan karakteristik kue

BATASAN VARIABEL :

1. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan – bahan makanan non beras
- 3.2. Pengetahuan resep kue non beras
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue non beras

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

- 4.3. Mengolah kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.004.01

JUDUL UNIT : Membuat kue khas dan terkenal dari China

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

NO	ELEMEN	KRITERIA UNJUK KERJA
-----------	---------------	-----------------------------

	KOMPETENSI	
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan resep 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan standar 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan berdasarkan resep	2.1 Dipilih bahan pokok untuk kue khas China sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan Peralatan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue khas dan terkenal dari China	4.1. Kue khas China diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue diolah sesuai prosedur
5	Menata kue khas dan terkenal dari China	5.1 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 5.2 Kue ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik
6	Menentukan kriteria hasil yang baik	6.1 Kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 6.2 Bentuk, tekstur, rasa dan warna disesuaikan dengan karakteristik kue

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (enam)(elemen kompetensi), Membuat kue Khas dan terkenal dari China

2. Perlengkapan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari China mencakup:
 - 2.1 Kukusan
 - 2.2 Tempayan
 - 2.3 Penggorengan
 - 2.4 Aneka cetakan

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari China, meliputi :
 - 3.1 Membuat perencanaan Kerja
 - 3.2 Memilih bahan sesuai resep
 - 3.3 Menyiapkan peralatan
 - 3.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari China
 - 3.5 Menentukan kriteria hasil yang baik
 - 3.6 Menata kue khas dan terkenal dari China

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 4.1 -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue China
- 3.2. Pengetahuan resep kue China
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue China

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.005.01

JUDUL UNIT : **Membuat kue khas dan terkenal dari Malaysia**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat kue Malaysia

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat rencana kerja	1.1 Membuat perencanaan bahan sesuai dengan menu 1.2 Membuat tertib kerja sesuai dengan Prosedur 1.3 Membuat kalkulasi biaya sesuai dengan jumlah resep
2	Memilih bahan sesuai resep	2.1 Menentukan bahan pokok sesuai dengan resep standar 2.2 Menentukan bahan tambahan sesuai dengan resep standar
3	Menyiapkan bahan sesuai resep	3.1 Menimbang bahan sesuai resep 3.2 Mengukur bahan cair sesuai resep 3.3 Mengelompokkan bahan tambahan sesuai dengan resep
4	Menyiapkan Peralatan	4.1 Menyiapkan alat sesuai dengan kebutuhan 4.2 Mengelompokkan Alat dalam

		keadaan bersih dan siap pakai
5	Mengolah kue terkenal dari Malaysia	5.1 Mengolah kue sesuai dengan standar resep 5.2 Mengolah kue sesuai metode pengolahan 5.3 Mengolah kue sesuai standar resep
6	Menata, menghidangkan dan mengemas kue terkenal dari Malaysia	6.1 Menata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Menata kue dengan hiasan yang menarik 6.3 Mengemas kue dari Malaysia
7	Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria	7.1 Mengolah kue sesuai dengan kriteria hasil yang baik 7.2 Menentukan bentuk, tekstur, warna dan rasa.

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (enam)(elemen kompetensi), Membuat kue Khas dan terkenal dari Malaysia

2. Perlengkapan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari

Malaysia mencakup:

2.1 Kukusan

2.2 Oven

2.3 Tempat adonan dari kuningan

2.4 Aneka cetakan

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari

Malaysia, meliputi :

- 3.1 Membuat perencanaan Kerja
 - 3.2 Memilih bahan sesuai resep
 - 3.3 Menyiapkan peralatan
 - 3.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari Malaysia
 - 3.5 Menentukan kriteria hasil yang baik
 - 3.6 Menata kue khas dan terkenal dari Malaysia
4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
- 4.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
2. Pengujian harus sesuai dengan standar
3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 1.1 Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue Malaysia
- 1.2 Pengetahuan resep kue Malaysia
- 1.3 Pengetahuan gizi
- 1.4 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 1.5 Pengetahuan metode pengolahan kue Malaysia

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3 Mengolah kue sesuai dengan resep standar
- 4.4 Menyajikan kue sesuai dengan resep standar
- 4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.006.01

JUDUL UNIT : **Membuat kue khas dan terkenal dari Singapura**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat kue Singapura

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat rencana kerja	1.1 Membuat perencanaan bahan sesuai dengan menu 1.2 Membuat tertib kerja sesuai dengan Prosedur 1.3 Membuat kalkulasi biaya sesuai dengan jumlah resep
2	Memilih bahan sesuai resep	2.1 Menentukan bahan pokok sesuai dengan resep standar 2.2 Menentukan bahan tambahan sesuai dengan resep standar
3	Menyiapkan bahan sesuai resep	3.1 Menimbang bahan sesuai resep 3.2 Mengukur bahan cair sesuai resep 3.3 Mengelompokkan bahan tambahan sesuai dengan resep
4	Menyiapkan Peralatan	4.1 Menyiapkan alat sesuai dengan kebutuhan 4.2 Mengelompokkan Alat dalam keadaan bersih dan siap pakai
5	Mengolah kue dari Singapore	5.1 Mengolah kue sesuai dengan standar resep

		5.2 Mengolah kue sesuai dengan metode pengolahan 5.3 Mengolah kue sesuai standar
6	Menata, menghidangkan dan mengemas kue terkenal dari Singapore	6.1 Menata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Menata kue dengan hiasan yang menarik 6.3 Mengemas kue dari Singapore
7	Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria	7.1 Mengolah kue sesuai dengan kriteria hasil yang baik 7.2 Menentukan bentuk, tekstur, warna dan rasa.

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (enam)(elemen kompetensi), Membuat kue Khas dan terkenal dari Singapur

2. Perlengkapan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari

Singapur mencakup:

2.1 Kukusan

2.2 Oven

2.3 Tempat adonan dari kuningan

2.4 Aneka cetakan

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari

Singapur, meliputi :

3.1 Membuat perencanaan Kerja

3.2 Memilih bahan sesuai resep

- 3.3 Menyiapkan peralatan
 - 3.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari Singapura
 - 3.5 Menentukan kriteria hasil yang baik
 - 3.6 Menata kue khas dan terkenal dari Singapura
4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
- 4.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue Singapura
- 3.2 Pengetahuan resep kue Singapura
- 3.3 Pengetahuan gizi

3.4 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3.5 Pengetahuan metode pengolahan kue Singapur

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1 Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif

4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.3 Mengolah kue sesuai dengan resep standar

4.4 Menyajikan kue sesuai dengan resep standar

4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB02.005.01**

JUDUL UNIT : **Membuat kue khas dan terkenal dari Thailand**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat kue Thailand

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai resep 1.2 Menyusun Tertib kerja sesuai dengan standar perusahaan 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan sesuai resep	2.1 bahan pokok dan bahan tambahan diidentifikasi sesuai dengan resep 2.2 Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan Peralatan	3.1. Peralatan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan 3.2. Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan
4	Mengolah kue khas dan terkenal dari Thailand	4.1. Bahan diolah sesuai standar resep 4.2. Bahan diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue dibuat sesuai prosedur
5	Menata kue khas dan terkenal dari Thailand	5.1 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 5.2 Kue ditata dengan hiasan yang

		sesuai dan menarik
6	Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria	6.1 Kue dibuat sesuai kriteria hasil yang baik 6.2 Bentuk, tekstur, rasa dan warna disesuaikan dengan karakteristik kue

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (enam)(elemen kompetensi), Membuat kue Khas dan terkenal dari Thailand

2. Perlengkapan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari

Thailand mencakup:

2.1 Kukusan Bambu

2.2 Oven

2.3 Tempat adonan dari kuningan

2.4 Aneka cetakan

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari

Thailand, meliputi :

3.1 Membuat perencanaan Kerja

3.2 Memilih bahan sesuai resep

3.3 Menyiapkan peralatan

3.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari Thailand

3.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

3.6 Menata kue khas dan terkenal dari Thailand

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 4.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue Thailand
- 3.2 Pengetahuan resep kue Thailand
- 3.3 Pengetahuan gizi
- 3.4 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5 Pengetahuan metode pengolahan kue Thailand

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

- 4.3 Mengolah kue sesuai dengan resep standar
- 4.4 Menyajikan kue sesuai dengan resep standar
- 4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

KODE UNIT : TBG.PB02.007.01
JUDUL UNIT : Membuat kue khas dan terkenal dari Jepang

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan resep 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan standar 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan berdasarkan resep	2.1 Bahan pokok dan bahan tambahan diidentifikasi sesuai dengan resep 2.2 Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan peralatan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue khas dan terkenal dari Jepang	4.1. Kue khas Jepang diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue diolah sesuai prosedur
5	Menata kue khas dan terkenal dari Jepang	5.1 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 5.2 Kue ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik
6	Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria	6.1 Kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 6.2 Bentuk, tekstur, rasa dan warna disesuaikan dengan karakteristik kue

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (enam)(elemen kompetensi), Membuat kue Khas dan terkenal dari Jepang

2. Perlengkapan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari Jepang mencakup:

2.1 Kukusan Bambu

2.2 Sumpit

2.3 Peralatan dari keramik/China ware

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat kue khas dan terkenal dari Jepang, meliputi :

3.1 Membuat perencanaan Kerja

3.2 Memilih bahan sesuai resep

3.3 Menyiapkan peralatan

3.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari Jepang

3.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

3.6 Menata kue khas dan terkenal dari Jepang

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1 -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue Jepang
- 3.2. Pengetahuan resep kue Jepang
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue Jepang

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB03.001.01

JUDUL UNIT : Menyajikan kue Indonesia dan Oriental

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyajikan kue Indonesia dan

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
-----------	--------------------------	-----------------------------

1	Menyiapkan peralatan penyajian berdasarkan jenis kue	1.1 Penyajian disiapkan sesuai dengan jenis kue 1.2 Peralatan penyajian disiapkan sesuai dengan karakteristik kue
2	Menyajikan kue berdasarkan jenisnya	1.3 Jenis kue dikelompokkan 1.4 Kue disajikan berdasarkan jenis
3	Mendisplay kue Indonesia dan Oriental	2.1 Kue ditata sesuai dengan tema 2.2 Kue yang sudah ditata, ditempatkan di meja display

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (dua)(elemen kompetensi), menyajikan kue Indonesia dan Oriental

2. Perlengkapan untuk menyajikan kue Indonesia dan Oriental mencakup:

- 2.1 Meja display
- 2.2 Aneka piring saji
- 2.3 Aneka hiasan
- 2.4 Skirting

3. Tugas pekerjaan untuk menyajikan kue Indonesia dan Oriental, meliputi :

- 3.1 Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue
- 3.2 Mendisplay kue Indonesia dan Oriental

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 1.1. -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata dan menghidangkan(display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 1.1 Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 1.2 . Pengetahuan display makanan
- 1.3 . Pengetahuan alat-alat penyajian
- 1.4 . Pengetahuan higylene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 . Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2 . Mampu menata dan menyajikan kue
- 4.3 . Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian

4.4 . Mampu mendisplay kue Indonesia dan Oriental

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG. PB03.002.01

JUDUL UNIT : Menyajikan kue khas daerah Indonesia

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menyajikan kue khas daerah Indonesia

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan aneka kue khas daerah Indonesia	1.1 Aneka kue khas daerah dijelaskan 1.2 Aneka kue khas daerah diidentifikasi
2	Menyajikan aneka kue khas daerah	2.1 Alat penyajian kue khas daerah ditentukan 2.2 Cara penyajian kue khas daerah dijelaskan

--	--	--

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks variable

Unit ini berlaku untuk (dua) (elemen kompetensi), menyajikan kue khas daerah Indonesia

2. Perlengkapan untuk menyajikan kue khas daerah Indonesia mencakup:

- 2.1 Aneka tempat saji khas Indonesia
- 2.2 Aneka piring saji
- 2.3 Aneka hiasan
- 2.4 Skirting

3. Tugas pekerjaan untuk menyajikan kue khas Indonesia meliputi :

- 3.1 Menjelaskan aneka kue khas daerah Indonesia
- 3.2 Menyajikan kue khas Indonesia

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata kue khas daerah dan menghidangkan (display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 3.2 Pengetahuan kue khas daerah
- 3.3 Pengetahuan tentang tata hidangan kue khas daerah
- 3.4 Pengetahuan alat penyajian
- 3.5 Pengetahuan higiyene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2 Mampu menata dan menyajikan kue khas daerah
- 4.3 Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4 Mampu mendisplay kue Indonesia dan Oriental

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan tehnik	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

PAKET 2
PENGOLAH KUE KONTINENTAL

KODE UNIT : TBG.PB01.001.01

JUDUL UNIT : Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang digunakan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan Hygiene Sanitasi pengolahan kue Kontinental	1.1 Pengetahuan Hygiene Sanitasi dijelaskan 1.2 Hygiene sanitasi diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya (Hygiene Perorangan, Makanan, peralatan, area kerja dan dapur sehat) 1.3 Prosedur hygiene sanitasi dilaksanakan sesuai standar
2	Menerapkan hygien sanitasi dalam Pengolahan Kue-kue Kontinental	2.1 Sanitasi hygiene diterapkan dalam pengolahan dan penyajian kue Kontinental 2.2 Prosedur pembersihan area

		kerja diterapkan 2.3 Konsep dapur sehat diterapkan
3	Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K 3)	3.1. Kesehatan, Keselamatan, kerja (K 3) diterapkan sesuai dengan prosedur 3.2. Ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan diterapkan

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi, K3

2. Perlengkapan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi, mencakup :tak terbatas

- 2.1 Peralatan kebersihan
- 2.2 Obat-obatan kebersihan
- 2.3 Alat pelindung kerja

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi, meliputi melaksanakan kebersihan

- 3.1 Perorangan
- 3.2 Peralatan
- 3.3 Lingkungan kerja
- 3.4 Makanan

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

- 4.1 Prosedur K 3
- 4.2 Konsep lingkungan hidup
- 4.3 Produr hygiene sanitasi
- 4.4 Peraturan Depkes tentang hygiene sanitasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan hygiene dan sanitasi
- 3.2 Pengetahuan prosedur keselamatan kerja
- 3.3 Pengetahuan Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4 Pengetahuan karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Mampu membedakan bahan dan alat pembersih
- 4.2 Mampu membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih
- 4.3 Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai standar

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.005.01
JUDUL UNIT : Memahami Bahan Kue / Pastry Kontinental

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan Pengetahuan Bahan Kue/*Pastry* Kontinental

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan Pengetahuan Bahan kue Kontinental	1.1. Pengetahuan bahan pokok kue Kontinental dijelaskan 1.2. Pengetahuan bahan tambahan / additif kue Kontinental dijelaskan
2	Memilih bahan kue-kontinental	2.1 Bahan pokok dipilih sesuai dengan jenis adonan 2.2 Bahan tambahan / additif dipilih sesuai dengan kebutuhan 2.3 Jenis-jenis bahan hiasan untuk kue-kue kontinental diidentifikasi

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk menerapkan pengetahuan bahan Kue /*Pastry* Kontinental

2. Perlengkapan untuk menerapkan pengetahuan bahan Kue/*Pastry* Kontinental, mencakup tak terbatas

2.1 Pengetahuan bahan

- 2.2 Bahan Ajar
- 2.3 Media Pembelajaran

- 3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan pengetahuan bahan Kue/*Pastry* Kontinental, meliputi penentuan bahan :
 - 3.1 Pokok
 - 3.2 Penambah / addaptif
 - 3.3 Hiasan
 - 3.4 Penyimpanan bahan

- 4. Peraturan yang dibutuhkan untuk menerapkan pengetahuan bahan Kue/*Pastry* Kontinental meliputi :
 - 4.1 Pengawasan Obat dan makanan (Depkes)

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 bahan kue-kue kontinental
- 3.2 Etika kerja (sikap kerja)
- 3.3 karakteristik bahan kue-kue kontinental

4. Keterampilan yang dibutuhkan mampu;

- 4.1 membedakan bahan pokok dan bahan tambahan kue-kue kontinental
- 4.2 membedakan karakteristik bahan kue-kue kontinental
- 4.3 menyiapkan bahan sesuai dengan adonan (dough)

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.006.01

JUDUL UNIT : Memahami Peralatan kue Kontinental

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menerapkan Peralatan Kue Kontinental

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Mengidentifikasikan jenis-jenis peralatan untuk kue kontinental	1.3 Pengetahuan peralatan dijelaskan 1.4 Peralatan dikelompokkan sesuai dengan kegunaan

2	Menjelaskanj cara Merawat peralatan	2.3 Peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur 2.4 Peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur 2.3.Penyimpanan peralatan ditempatkan pada tempat yang telah disiapkan
3	Menjelaskan cara penyimpanan peralatan	3.4 Memilih obat pembersih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.5 Memilih alat pembersih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.6 Menyimpanan peralatan disesuaikan dengan kelompok peralatan sesuai prosedur

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk menerapkan Pengetahuan Peralatan kue Kontinental

2. Perlengkapan untuk menerapkan Pengetahuan Peralatan kue Kontinental mencakup tak terbatas:

- 2.1 Pengetahuan alat
- 2.2 Bahan Ajar
- 2.3 Media Pembelajaran

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Peralatan kue Kontinental meliputi :

- 3.1 Pengetahuan peralatan
- 3.2 Pengelompokan alat

- 3.3 Obat pembersih
 - 3.4 Alat pembersih
 - 3.5 Prosedur pembersihan alat
 - 3.6 Prosedur Penyimpanan alat
- 4. Peraturan yang dibutuhkan untuk Menerapkan Pengetahuan Peralatan kue Kontinental
 - 4.1 Pengawasan Obat dan makanan (Depkes)

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan simulasi
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan peralatan
- 3.2 Pengoperasian peralatan
- 3.3 Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4 Karakteristik peralatan

4. Ketrampilan yang dibutuhkan mampu :

- 4.1 membedakan alat sesuai dengan kegunaan
- 4.2 membedakan karakteristik alat
- 4.3 mengoperasikan alat sesuai dengan standar
- 4.4 menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 6.3 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 6.4 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.004.01

JUDUL UNIT : memahami prinsip Kewirausahaan

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan Wirausaha dalam Bidang Kue Kontinental

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Memahami prinsip Kewirausahaan	1.1 pengetahuan kewirausahaan dijelaskan 1.2 Konsep kewirausahaan diidentifikasi
2	Menerapkan prinsip kewirausahaan	2.1 Konsep kewirausahaan dipilih 2.2 Konsep kewirausahaan dilaksanakan

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan

2. Perlengkapan untuk menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan mencakup tak terbatas :
 - 2.1 Bahan Ajar
 - 2.2 Media pembelajaran

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan meliputi :
 - 3.1 pengetahuan kewirausahaan
 - 3.2 Konsep kewirausahaan
 - 3.3 Penerapan kewirausahaan
 - 3.4 Evaluasi pelaksanaan wirausaha
4. Peraturan yang dibutuhkan untuk Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan
 -

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwirausaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik berwirausaha

2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 kewirausahaan
- 3.2 tentang kue kontinental
- 3.3 Etika bisnis
- 3.4 Pelayanan prima

4. Keterampilan yang dibutuhkan mampu

- 4.1 membuat perencanaan usaha
- 4.2 menjalankan usaha
- 4.3 menganalisa usaha
- 4.4 mengembangkan usaha

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 6.3 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 6.4 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB02.009.01**
JUDUL UNIT : **Membuat aneka Sponge dan Cake**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap

kerja yang dibutuhkan Membuat aneka
Sponge dan Cake

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1. Perencanaan bahan dan alat dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan prosedur yang benar 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan sesuai resep	2.1 Bahan baku dipilih dan dikelompokkan sesuai dengan standar resep 2.2 Bahan tambahan/additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan peralatan	3.1 Alat diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan 3.2 Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan dalam keadaan bersih
4	Mengolah aneka Sponge dan Cakes	4.1 Aneka adonan dibuat sesuai dengan standar resep 4.2 Aneka adonan dicetak, dipanggang dan atau dikukus
5	Menyelesaikan proses akhir aneka Sponge dan Cakes	5.1 Aneka sponge dihias dengan berbagai macam filling dan topping 5.1 Aneka Cake dihias sesuai dengan kebutuhan
6	Menghidangkan sponge dan cake	6.1 Sponge dan cake ditata dengan digunakan alat saji yang tepat 6.2 Sponge dan cake ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik 6.3 Sponge cake dihidangkan dengan tepat
7	Menilai pembuatan	7.1 Kue diolah sesuai dengan kriteria

	kue berdasarkan kriteria	hasil yang baik 7.2 Kue disajikan dengan baik dan benar
--	--------------------------	--

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 7 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk membuat aneka Sponge dan Cake

2. Perlengkapan untuk membuat aneka Sponge dan Cake mencakup tak terbatas

2.1 Mixer

2.2 Oven

2.3 Loyang

2.4 Proofing cabinet

3. Tugas pekerjaan untuk membuat aneka Sponge dan cake meliputi :

3.1 Memilih bahan

3.2 Menyiapkan peralatan

3.3 Mengolah

3.4 Proses akhir

3.5 Menata, menghidangkan / mengemas

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk membuat aneka Sponge dan Cake

-

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan keterampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan bahan makanan
- 3.2 Pengetahuan resep makanan
- 3.3 Pengetahuan gizi
- 3.4 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5 Pengetahuan metode pengolahan sponge dan cake

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3 Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4 Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.010.01

JUDUL UNIT : **Membuat kue berbahan dasar sugar dough, pie dough, choux paste, puff pastry, adonan fritter (cair) dan cookies**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Membuat kue berbahan dasar sugar dough, pie dough, choux paste, puff pastry, adonan Fritter (cair) dan cookies

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1 Perencanaan bahan dan alat dibuat sesuai dengan menu 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan prosedur 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep standar
2	Memilih bahan sesuai resep	2.1 Bahan baku dipilih dan dikelompokkan sesuai dengan resep 2.1 Bahan-tambahan/additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan peralatan	3.1. Alat diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.3. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue dari aneka adonan	4.1. Kue dari adonan sugar dough, pie dough, choux paste, puff pastry, frying butter diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue diolah sesuai dengan prosedur 4.3. Kue diolah sesuai metode pengolahan
5	Menghidangkan kue aneka adonan	6.1 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik 6.3 Kue dihidangkan / dikemas sesuai dengan jenisnya
6	Menilai pembuatan kue berdasarkan	5.1. Kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik

	kriteria	5.2. Kue disajikan dengan baik dan benar
--	----------	--

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 6 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk membuat kue berbahan dasar suger dough, pie dough, *choux paste*, *puff pastry*, *adonan fritter (cair)* dan *cookies*

2. Perlengkapan untuk membuat kue berbahan dasar suger dough, pie dough, *choux paste*, *puff pastry*, *adonan fritter (cair)* dan *cookies* mencakup tak terbatas:

2.1 Mixer

2.2 Cetakan atau Loyang

2.3 Oven

2.4 Timbangan

2.5 Alat saji

3. Perencanaan bahan dan alat

Tugas pekerjaan untuk membuat kue berbahan dasar suger dough, pie dough, *choux paste*, *puff pastry*, *adonan fritter (cair)* dan *cookies*

3.1 Memilih bahan

3.2 Menyiapkan peralatan

3.3 Mengolah

3.4 proses akhir

3.5 Menata, menghidangkan / mengemas

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk Membuat kue berbahan dasar suger dough, pie dough, *choux paste*, *puff pastry*, *adonan fritter (cair) dan cookies*

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Pengetahuan bahan makanan

3.2. Pengetahuan resep makanan

3.3. Pengetahuan gizi

3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3.5. Pengetahuan metode pengolahan Kue-kue / small cake

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue dari beras ketan dan tepung ketan sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.0II.01

JUDUL UNIT : **Membuat hidangan Penutup Panas dan Dingin (Dessert)**

DESKRIPSI UNIT : unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Membuat hidangan penutup panas dan dingin (Dessert)

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
----	-------------------	----------------------

1	Membuat perencanaan Kerja	<p>1.1. Perencanaan bahan dan alat dibuat sesuai dengan menu</p> <p>1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan resep standar</p> <p>1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep standar</p>
2	Memilih bahan sesuai resep	<p>2.1 Bahan baku dipilih dan dikelompokkan sesuai dengan resep</p> <p>2.2 Bahan tambahan/additif dipilih sesuai dengan standar resep</p>
3	Menyiapkan peralatan	<p>3.1 Alat diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan</p> <p>3.2 Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan</p> <p>3.3 Alat disiapkan dalam keadaan bersih</p>
4	Mengolah hidangan penutup panas dan dingin	<p>4.1 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) diolah sesuai dengan standar resep standar</p> <p>4.2 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) diolah sesuai metode pengolahan</p>
5	Menata, menghidangkan / mengemas hidangan penutup panas dan dingin	<p>5.1 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat</p> <p>5.2 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik</p> <p>5.3 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) dihidangkan/dikemas sesuai dengan jenisnya</p>
6	Menilai pembuatan kue berdasarkan kriteria	<p>6.1 Hidangan penutup panas dan</p>

		dingin (<i>Dessert</i>) diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 6.2 Hidangan penutup panas dan dingin (<i>Dessert</i> disajikan dengan baik dan benar
--	--	---

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 6 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk membuat hidangan penutup Panas dan Dingin (*Dessert*).

2. Perlengkapan untuk membuat hidangan penutup Panas dan Dingin (*Dessert*) mencakup tak terbatas

2.1 Mixer

2.2 Blender

2.3 Cetakan

2.4 Oven

2.5 Refrigerator

3. Tugas pekerjaan untuk membuat hidangan penutup Panas dan Dingin (*Dessert*) meliputi :

3.1. Memilih bahan

3.2. Menyiapkan peralatan

3.3. Mengolah

3.4. Proses akhir

3.5. Menata, menghidangkan / mengemas

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk membuat hidangan penutup Panas dan Dingin (*Dessert*)

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan hidangan penutup panas dan dingin

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB 03.003.01**
JUDUL UNIT : **Menerapan Metode Pengolahan Kue Kontinental**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan Metode Pengolahan Kue Kontinental

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menentukan metode	1.1. Metode aneka kue Kontinental

	Pengolahan Kue-Kontinental	diidentifikasi 1.2. Metode pengolahan aneka kue continental ditentukan
2	Menggunakan metode pengolahan kue-kue kontinental yang tepat	2.1 Metode pengolahan dipilih sesuai dengan resep standar 2.2 Metode pengolahan aneka kue kontinental diterapkan

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk menerapkan metode pengolahan kue Kontinental.

2. Perlengkapan untuk menerapkan metode pengolahan kue Kontinental mencakup tak terbatas :

2.1 Mixer

2.2 Oven

2.3 Loyang

2.4 Cetakan

3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan metode pengolahan kue Kontinental meliputi:

3.1 Pemilihan metode

3.2 Penggunaan metode

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk menerapkan metode pengolahan kue Kontinental

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Pengetahuan bahan makanan

3.2. Pengetahuan resep makanan

3.3. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue kontinental

3.4. Pengetahuan gizi

3.5. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3.6. Pengetahuan metode pengolahan aneka kue kontinental

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif

4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.3. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar

4.4. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar

4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB03.004.01

JUDUL UNIT : Penyajian Kue Kontinental

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue	1.1. Kue yang akan disajikan ditentukan 1.2. Peralatan disiapkan sesuai dengan jenis kue
2	Mendisplay kue Kontinental	2.1 Kue ditata sesuai dengan tempatnya 2.2 Kue diatur diatas meja display sesuai standar

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk penyajian kue Kontinental

2. Perlengkapan untuk penyajian kue Kontinental mencakup peralatan tak terbatas
 - 2.1 Plater
 - 2.2 Piring Ceper
 - 2.3 Tray

3. Tugas pekerjaan untuk penyajian kue Kontinental meliputi :
 - 3.1 Penyiapan peralatan
 - 3.2 Penentuan jenis kue
 - 3.3 Penataan dan penghidangan

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk penyajian kue Kontinental

-

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata dan menghidangkan(display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 3.2 Pengetahuan display makanan
- 3.3 Pengetahuan alat-alat penyajian
- 3.4 Pengetahuan higylene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2 Mampu menata dan menyajikan kue-kue
- 4.3 Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4 Mampu mendisplay kue-kue kontinental

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

PAKET 3
PENGOLAH ROTI

KODE UNIT : TBG.PB01.001.01

JUDUL UNIT : Menerapkan *Hygiene Sanitasi dan K 3*

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan *Hygiene Sanitasi*

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan <i>Hygiene Sanitasi</i> pengolahan roti (<i>bakery</i>)	1.1 Pengetahuan <i>Hygiene Sanitasi</i> dijelaskan 1.2 <i>Hygiene sanitasi</i> diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya (<i>Hygiene Perorangan, Makanan, peralatan, area kerja dan lingkungan hidup</i>) 1.3 Prosedur <i>hygiene sanitasi</i> diterapkan sesuai dengan kebutuhan
2	Menerapkan sanitasi dalam Pengolahan roti (<i>bakery</i>)	2.1 Sanitasi <i>hygiene</i> diterapkan dalam pengolahan dan penyajian roti (<i>bakery</i>) 2.2 Prosedur pembersihan area kerja diterapkan 2.3 Konsep lingkungan hidup diterapkan
3	Menerapkan kesehatan, keselamatan, kerja (K 3)	3.1. Keselamatan, kesehatan kerja (K 3) dideskripsikan 3.2. Prosedur K 3 dilaksanakan 3.3. Ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan

		diterapkan
--	--	------------

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk menerapkan *Hygiene* sanitasi

2. Perlengkapan untuk menerapkan *Hygiene* Sanitasi mencakup

:

2.1 Peralatan kebersihan

2.2 Obat-obatan

2.3 Media untuk membersihkan (air panas dan dingin)

2.4 Tempat penyimpanan peralatan

2.5 Tempat penyimpanan obat-obatan

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2 Pengujian harus sesuai dengan materi yang diujikan

2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik

2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1 *Hygiene* dan sanitasi

3.2 Prosedur keselamatan kerja

3.3 Etika kerja (sikap kerja)

3.4 Karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1 Membedakan bahan dan alat pembersih

4.2 Membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih

4.3 Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai dengan kebutuhan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-	2

	aktivitas	
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan gagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.007.01

JUDUL UNIT : Memahami Bahan roti (Bakery)

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

NO	ELEMEN	KRITERIA UNJUK KERJA
-----------	---------------	-----------------------------

KOMPETENSI		
1	Mengidentifikasi bahan untuk membuat roti (<i>bakery</i>) dengan teliti	1.1 Bahan-bahan pokok untuk membuat roti (<i>bakery</i>) dijelaskan 1.2 Bahan tambahan untuk membuat roti (<i>bakery</i>) dijelaskan 1.3 Bahan-bahan untuk isi dan hiasan roti (<i>bakery</i>) dijelaskan
2	Menentukan klasifikasi bahan tambahan dan bahan hiasan roti (<i>bakery</i>) dengan tepat dan sesuai	2.1 Jenis bahan pokok roti (<i>bakery</i>) dibedakan 2.2 Jenis bahan tambahan dalam pembuatan roti (<i>bakery</i>) dibedakan 2.3 Jenis-jenis bahan roti (<i>bakery</i>) diidentifikasi

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk Menerapkan pengetahuan peralatan membuat roti (*bakery*)

2. Perlengkapan untuk menerapkan pengetahuan peralatan membuat roti (*bakery*), mencakup :

- 2.1 Media gambar peralatan
- 2.2 Observasi ke ruang praktik
- 2.3 Demonstrasi pengoperasian alat

3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan pengetahuan peralatan membuat roti (*bakery*) meliputi :

- 3.1 Menjelaskan pengetahuan bahan untuk membuat roti (*bakery*)
- 3.2 Memilih bahan baku untuk pembuatan roti (*bakery*)
- 3.3 Menjelaskan Pengetahuan peralatan pembuatan roti (*bakery*)

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Bahan membuat roti (*bakery*)
- 3.2. Resep membuat roti (*bakery*)
- 3.3. Metode pengolahan aneka roti (*bakery*)
- 3.4 Karakteristik bahan membuat roti (*bakery*)
- 3.5. Ilmu gizi
- 3.6. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.7. Metode pengolahan roti (*bakery*)

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mengidentifikasi bahan-bahan untuk membuat aneka roti (*bakery*)

4.2. Membedakan karakteristik bahan untuk membuat roti
(*bakery*)

4.3. Menerapkan sanitasi *hygiene* untuk membuat roti
(*bakery*)

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **TBG.PB01.008.01**

JUDUL UNIT : **Memahami Peralatan membuat roti**
(*Bakery*)

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Mengidentifikasi	1.5 Pengetahuan peralatan

	jenis-jenis peralatan untuk kue kontinental	dijelaskan 1.6 Peralatan dikelompokkan sesuai dengan kegunaan
2	Menjelaskanj cara Merawat peralatan	2.5 Peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur 2.6 Peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur 2.3.Penyimpanan peralatan ditempatkan pada tempat yang telah disiapkan
3	Menjelaskan cara penyimpanan peralatan	3.7 Memilih obat pembersih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.8 Memilih alat pembersih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.9 Menyimpanan peralatan disesuaikan dengan kelompok peralatan sesuai prosedur

BATASAN VARIABEL

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan Pengetahuan Peralatan mengolah *bakery*.
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja

2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1 Tentang peralatan

3.2 Pengoperasian peralatan

3.3 Etika kerja (sikap kerja)

3.4 Karakteristik peralatan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1 Membedakan alat sesuai dengan kegunaan

4.2 Membedakan karakteristik alat

4.3 Mengopersikan alat sesuai dengan standar

4.4 Menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB01.004.01**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Pengetahuan
Kewirausahaan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan Wirausaha dalam Bidang Kue Kontinental

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Memahami ;prinsip Kewirausahaan	1.3. pengetahuan kewirausahaan

		dijelaskan 1.4. Konsep kewirausahaan diidentifikasi
2	Menerapkan prinsip kewirausahaan	1.3 Konsep kewirausahaan dipilih 2.2.Konsep kewirausahaan dilaksanakan

BATASAN VARIABEL:

1.Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan

2.Perengkapan untuk menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan mencakup

tak terbatas :

2.1 Bahan Ajar

2.2 Media pembelajaran

3.Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan meliputi :

3.1 pengetahuan kewirausahaan

3.2 Konsep kewirausahaan

3.3.Penerapan kewirausahaan

3.4 Evaluasi pelaksanaan wirausaha

4.Peraturan yang dibutuhkan untuk Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan

-

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi

dan praktik berwirausaha

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. kewirausahaan

3.2. tentang kue kontinental

3.3. Etika bisnis

3.4. Pelayanan prima

4. Keterampilan yang dibutuhkan mampu

4.1. membuat perencanaan usaha

4.2 menjalankan usaha

4.3 menganalisa usaha

4.4 mengembangkan usaha

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.012.01

JUDUL UNIT : **Membuat aneka roti manis dan soft roll dalam berbagai bentuk dan ukuran**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat aneka roti manis dan *soft roll* dalam berbagai bentuk dan ukuran

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan kebutuhan 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan sesuai resep	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dipilih sesuai standar resep dan dikelompokkan
3	Menyiapkan peralatan	3.1. Alat-alat disiapkan sesuai kebutuhan 3.2. Alat-alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Membuat aneka roti manis dan <i>soft roll</i>	4.1. Roti dibuat sesuai dengan standar resep 4.2. Roti dibuat sesuai metode pengolahan 4.3. Roti dibuat secara sistematis sesuai tahap proses pembuatan
5	Menilai pembuatan aneka roti manis dan soft roll berdasarkan kriteria	5.1. Roti dibuat sesuai dengan kriteria yang ditentukan 5.2. Roti disajikan dengan baik dan benar

BATASAN VARIABEL:

1.Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Membuat aneka roti manis dan *soft roll* dalam berbagai bentuk dan ukuran

2.Perlengkapan untuk Membuat aneka roti manis dan *soft roll* dalam

berbagai bentuk dan ukura, mencakup :

5.3 Timbangan

5.4 *Stainleess bowl*

5.5 *Dough mixer*

5.6 *Working table*

5.7 *Divider rounder/ cutter/scrapper*

5.8 *Proofing cabinet*

5.9 *Oven*

5.10 *Trolley rack*

5.11 *Chiller/freezer*

3.Tugas pekerjaan untuk Membuat aneka roti manis dan *soft roll* dalam

berbagai bentuk dan ukuran, meliputi :

3.1. Membuat perencanaan Kerja

3.2. Memilih bahan sesuai resep

3.3. Menyiapkan peralatan

3.4. Membuat aneka roti manis dan *soft roll*

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

-

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Bahan untuk membuat roti manis dan *soft roll*

3.2. Resep untuk membuat roti manis dan *soft roll*

3.3. Ilmu gizi

3.4. Sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja

3.5. Metode pengolahan roti manis dan *soft roll*

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / *additif*

4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.3 Mengolah roti sesuai dengan resep standar

4.4 Menyajikan roti sesuai dengan resep standar

4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 dan tekgagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB02.013.01**

JUDUL UNIT : **Membuat aneka roti tawar atau roti sandwich**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat aneka roti tawar dan roti *sandwich*

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan kebutuhan kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep

2	Memilih bahan sesuai resep	<p>2.1. Bahan baku dipilih sesuai dengan resep dan dikelompokkan</p> <p>2.2. Bahan baku dipilih sesuai standar resep dan dikelompokkan</p>
3	Menyiapkan peralatan	<p>3.1. Alat-alat disiapkan sesuai kebutuhan</p> <p>3.2. Alat-alat disiapkan dalam keadaan bersih</p>
4	Membuat aneka roti tawar atau roti <i>sandwich</i>	<p>4.1. Roti dibuat sesuai dengan standar resep</p> <p>4.2. Roti dibuat sesuai metode pengolahan</p> <p>4.3. Roti dibuat sesuai tahap proses pembuatan</p>
5	Menilai pembuatan roti tawar dan roti <i>sandwich</i> berdasarkan kriteria	<p>5.1. Roti dibuat sesuai dengan kriteria yang ditentukan</p> <p>5.2. Roti disajikan dengan baik dan benar</p>

1.Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

membuat aneka roti tawar atau roti *sandwich*

2. Perlengkapan untuk Membuat aneka roti tawar atau roti sandwich

mencakup :

- 2.1. Timbangan
- 2.2. *Stainless bowl*
- 2.3. *Dough mixer*
- 2.4. *Working table*
- 2.5. *Divider rounder/ cutter/scrapper*
- 2.6. *Proofing cabinet*
- 2.7. *Oven*
- 2.8. *Trolley rack*
- 2.9. *Chiller/freezer*

3. Tugas pekerjaan untuk membuat aneka roti tawar atau roti sandwich

meliputi :

- 3.1. Membuat perencanaan Kerja
- 3.2. Memilih bahan sesuai resep
- 3.3. Menyiapkan peralatan
- 3.4. Membuat aneka roti tawar atau roti *sandwich*

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

-

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. ____Bahan untuk membuat roti tawar atau roti *sandwich*
- 3.2. Resep untuk membuat roti tawar atau roti *sandwich*
- 3.3. Ilmu gizi
- 3.4. Sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja
- 3.5. Metode pengolahan roti tawar atau roti *sandwich*

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / *additif*
- 4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3 Mengolah roti tawar atau roti *sandwich* sesuai dengan resep standar
- 4.4 Menyajikan roti tawar atau roti *sandwich* sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB02.014.01**

JUDUL UNIT : **Membuat danish pastry dan croissant**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat *Danish pastry dan croissant*

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan Kerja	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu

		<p>1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan standar</p> <p>1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep</p>
2	Memilih bahan sesuai resep	<p>2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep</p> <p>2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep</p>
3	Menyiapkan alat-alat	<p>3.1. Alat-alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan</p> <p>3.2. Alat-alat disiapkan dalam keadaan bersih</p>
4	Mengolah <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i>	<p>4.1. <i>Danish pastry</i> dan <i>croissant</i> diolah sesuai dengan standar resep</p> <p>4.2. <i>Danish pastry</i> dan <i>croissant</i> diolah sesuai metode pengolahan</p> <p>4.3. <i>Danish pastry</i> dan <i>croissant</i> diolah sesuai dengan tahapan</p>
5	Menilai pembuatan <i>Danish pastry</i> dan <i>croissant</i> berdasarkan kriteria	<p>5.1. <i>Danish pastry</i> dan <i>croissant</i> diolah sesuai dengan kriteria hasil yang ditentukan</p> <p>5.2. <i>Danish pastry</i> dan <i>croissant</i> disajikan dengan baik dan benar</p>

--	--	--

BATASAN VARIABEL :

1.Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Membuat *danish pastry* dan *croissant*

2.Perengkapan untuk Membuat *danish pastry* dan *croissant* mencakup :

- 2.1 Timbangan
- 2.2 *Stainleess bowl*
- 2.3 *Dough mixer*
- 2.4 *Working table*
- 2.5 *Divider rounder/ croissant cutter/scraper*
- 2.6 *Proofing cabinet*
- 2.7 *Oven*
- 2.8 *Trolley rack*
- 2.9 *Chiller/freezer*

3.Tugas pekerjaan untuk Membuat *danish pastry* dan *croissant* meliputi :

- 3.1 Membuat perencanaan Kerja
- 3.1 Memilih bahan sesuai resep
- 3.1 Menyiapkan peralatan
- 3.2 Membuat aneka roti tawar atau roti *sandwich*

4 Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

-

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Bahan untuk membuat *danish pastry dan croissant*

3.2. ____Resep untuk membuat *danish pastry dan croissant*

3.3. Ilmu gizi

3.4. Sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja

3.5. Metode pengolahan *danish pastry dan croissant*

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / *additif*

4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

- 4.3. Mengolah *danish pastry* dan *croissant* sesuai dengan resep standar
- 4.4 Menyajikan *danish pastry* dan *croissant* sesuai dengan resep standar
- 4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.015.01

JUDUL UNIT : **Membuat lean dough (hard roll) dengan berbagai bentuk**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat	1.1. Perencanaan bahan dibuat

	perencanaan Kerja	<p>sesuai dengan resep</p> <p>1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan kebutuhan</p> <p>1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep</p>
2	Memilih bahan sesuai resep	<p>2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep</p> <p>2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep</p>
3	Menyiapkan alat-alat	<p>3.1. Alat-alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan</p> <p>3.2. Alat-alat disiapkan dalam keadaan bersih</p>
4	Mengolah <i>lean dough (hard roll)</i>	<p>4.1. <i>Lean dough (hard roll)</i> diolah sesuai dengan standar resep</p> <p>4.2. <i>Lean dough (hard roll)</i> diolah sesuai metode pengolahan</p> <p>4.3. <i>Lean dough (hard roll)</i> diolah sesuai dengan tahapan</p>
5	Menilai pembuatan <i>lean dough (hard roll)</i> berdasarkan kriteria	<p>5.1. <i>Lean dough (hard roll)</i> diolah sesuai dengan kriteria yang ditentukan</p> <p>5.2. <i>Lean dough (hard roll)</i> disajikan dengan baik dan benar</p>

--	--	--

BATASAN VARIABEL :

1.Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Membuat lean dough (hard roll) dengan berbagai bentuk

2.Perengkapan untuk Membuat *lean dough (hard roll)* dengan berbagai bentuk, mencakup :

- 2.1. Timbangan
- 2.2. *Stainless bowl*
- 2.3. *Dough mixer*
- 2.4. *Working table*
- 2.5. *Divider rounder/ cutter/scrapper*
- 2.6. *Proofing cabinet*
- 2.7. *Oven*
- 2.8. *Trolley rack*
- 2.9. *Chiller/freezer*

3.Tugas pekerjaan untuk Membuat *lean dough (hard roll)* dengan berbagai

bentuk

5. Membuat perencanaan Kerja

- 3.2 Memilih bahan sesuai resep
- 3.3 Menyiapkan peralatan

3.4 Mengolah *lean dough (hard roll)*

3.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

-

6. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Bahan untuk membuat *lean dough (hard roll)*

3.2. Resep membuat *lean dough (hard roll)*

3.3. Ilmu gizi

3.4. *Hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja

3.5. Metode pengolahan *lean dough (hard roll)*

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / *additif*

- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah *lean dough (hard roll)* sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan *lean dough (hard roll)* sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

7. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB03.005.01

JUDUL UNIT : Menata (display) Bakery

DESKRIPSI UNIT : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian *bakery*

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat perencanaan	1.1. Perencanaan dibuat untuk <i>(display) bakery</i>

	penataan <i>bakery</i>	1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan kebutuhan Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan perencanaan
2	Memilih peralatan yang sesuai dengan penataan (<i>display</i>)	2.1 Alat-alat dipilih sesuai untuk penataan (<i>display</i>) 2.2 Alat-alat dikelompokkan sesuai dengan standar penataan
3	Menyiapkan alat-alat untuk penataan	3.1. Alat-alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat-alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Menata (mendisplay) aneka roti sesuai dengan kegunaan	4.1. Roti ditata sesuai dengan jenis peralatan/tempat 4.2. Roti ditata sesuai dengan kegunaan dan kesempatan
5	Menilai penataan display berdasarkan kriteria	5.3. Aneka roti ditata sesuai dengan kriteria yang ditentukan 5.4. Aneka roti disajikan dengan baik dan benar sesuai dengan kesempatan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Menata (*display*) *Bakery*

2. Perlengkapan untuk Menata (*display*) *Bakery*, mencakup :

2.1 Penyangga (*Food stand / elevation*)

2.2 Etalase (*show case*)

2.3 Keranjang roti (*Basket*)

2.4 Meja *Display*

2.5 *Table cloth*

2.6 *vast* bunga

2.7 *center piece*

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat untuk Menata (*display*) *Bakery*

3.1 Membuat perencanaan penataan *bakery*

3.2 Memilih alat-alat yang sesuai dengan penataan (*display*)

3.3 Menyiapkan alat-alat

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

-

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata (*display*).

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Penataan hidangan
- 3.2. Penataan (*display*) bakery
- 3.3. Alat-alat Penataan (*display*) bakery
- 3.4. Hygiene hygiene sanitasi alat-alat penataan (*display*) bakery makanan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan peralatan
- 4.2. Menata peralatan mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.3. Mampu mendisplay aneka bakery

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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 gagasan secara matematis dan teknis	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB03.006.01**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Metode Pengolahan Bakery**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pengolahan *bakery*

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Metode Pengolahan <i>Bakery</i>	1.1. Perencanaan dibuat sesuai dengan metode pengolahan <i>bakery</i> 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai

		dengan kebutuhan Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan perencanaan
2	Memilih bahan yang sesuai dengan metode pengolahan	2.1 Bahan baku dipilih sesuai metode pengolahan 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan metode pengolahan

BATASAN VARIABEL :

1.Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi Metode Pengolahan *Bakery*)

2.Perengkapan untuk metode Pengolahan *Bakery*, mencakup :

- 2.1. *No time dough*
- 2.2. *Straight dough*
- 2.3. *Sour dough*
- 2.4. *Sponge dough*

3.Tugas pekerjaan untuk metode Pengolahan *Bakery*

- 3.1. Metode Pengolahan *Bakery*
- 3.2. Memilih bahan yang sesuai dengan metode pengolahan
- 3.3. Menyiapkan peralatan
- 3.4. Menyiapkan alat-alat sesuai metode pengolahan

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

-

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam pengolahan

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan kebutuhan standar

2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Pengetahuan bahan pengolahan *bakery* makanan

3.2. Pengetahuan resep pengolahan *bakery* makanan

3.3. Pengetahuan metode pengolahan *bakery* kue-kue kontinental

3.4. Pengetahuan ilmu gizi

3.5. Pengetahuan sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja

3.6. Pengetahuan metode pengolahan *Pastry & Bakery*

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / *additif*

4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.3. Mengolah *bakery* kue-kue sesuai dengan resep standar resep

4.4. Menyajikan *bakery* kue-kue sesuai dengan resep standar resep

4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematis matematika (perhitungan biaya)	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

PAKET 4

DEKORASI KUE DAN COKLAT

KODE UNIT : TBG.PB01.001.01

JUDUL UNIT : Menerapkan Hygiene Sanitasi dan K3

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan Hygiene Sanitasi

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan Hygiene	3.3 Hygiene Sanitasi dijelaskan

	Sanitasi dekorasi kue dan coklat	3.4 Hygiene sanitasi diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya 3.5 Prosedur hygiene sanitasi dijelaskan
2	Menerapkan Hygiene Sanitasi dalam pembuatan dekorasi kue dan coklat	2.1 Hygiene Sanitasi diterapkan dalam pembuatan dekorasi kue dan coklat 2.2 Prosedur pembersihan area kerja diterapkan 2.3 Konsep dapur sehat diterapkan
3	Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)	3.1 Kesehatan dan Keselamatan kerja diterapkan sesuai dengan prosedur 3.2 Pertolongan pertama pada kecelakaan diterapkan

BATASAN VARIABEL:

2. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi

3. Perlengkapan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi, mencakup (tidak terbatas):
 - 2.1 Alat kebersihan
 - 2.2 *Chemical*
 - 2.3 *Disinfection*
 - 2.4 *Eexhaust*
4. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Hygiene Sanitasi, meliputi :
 - 3.1 Menjelaskan Hygiene Sanitasi dekorasi kue dan coklat
 - 3.2 Menerapkan Hygiene Sanitasi dalam pembuatan dekorasi kue dan coklat
 - 3.3 Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)
5. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 4.1 Peraturan Depkes yang masih berlaku
 - 4.2 Peraturan Depnaker yang masih berlaku

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi

dan praktik

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan hygiene dan sanitasi
- 3.2. Pengetahuan prosedur keselamatan kerja
- 3.3. Pengetahuan Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Pengetahuan karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan dan alat pembersih
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih
- 4.3. Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai standar

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-	2

	aktivitas	
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.009.01

JUDUL UNIT : Memahami bahan - bahan dekorasi kue dan coklat

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk menerapkan pengetahuan bahan - bahan dekorasi kue dan coklat

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan Pengetahuan bahan-bahan dekorasi kue dan coklat	1.1. Pengetahuan bahan- bahan dekorasi kue dijelaskan 1.2. Pengetahuan tentang dekorasi coklat dijelaskan 1.3. Pengetahuan bahan pelengkap untuk dekorasi kue dan coklat dijelaskan
2	Memilih bahan -bahan dekorasi kue dan	2.1 Bahan dekorasi kue dipilih sesuai dengan jenis kue dan

	coklat	fungsinya 2.2 Jenis-jenis coklat yang tepat dipilih sesuai dengan kebutuhan dekorasi 2.3 Bahan pelengkap dipilih sesuai dengan kebutuhan
--	--------	--

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 elemen kompetensi, yang digunakan untuk

Menerapkan pengetahuan bahan - bahan dekorasi kue dan coklat

2. Perlengkapan untuk Menerapkan pengetahuan bahan - bahan dekorasi kue dan coklat, mencakup :

2.1 Silabus

2.2 Modul

2.3 Bahan Ajar

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan pengetahuan bahan - bahan dekorasi kue dan coklat, meliputi :

3.1 Menjelaskan Pengetahuan bahan- bahan dekorasi kue dan

Coklat

3.2 Memilih bahan -bahan dekorasi kue dan coklat

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1---

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Dekorasi kue

3.2. Jenis-jenis coklat

3.3. Etika kerja (sikap kerja)

3.4. Karakteristik bahan kue-kue kontinental

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Mampu membedakan bahan pokok dan bahan pelengkap untuk dekorasi kue

4.2. Mampu membedakan jenis-jenis coklat

4.3. Mampu membedakan karakteristik bahan kue-kue kontinental

4.4. Mampu menyiapkan bahan sesuai kebutuhan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.010.01

JUDUL UNIT : Memahami Peralatan Dekorasi Kue dan Coklat

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan jenis-jenis peralatan untuk Dekorasi Kue dan Coklat	1.1. Pengetahuan peralatan untuk Dekorasi Kue dijelaskan 1.2. Pengetahuan tentang peralatan dekorasi coklat dijelaskan 1.3. Peralatan dikelompokkan sesuai dengan kegunaan
2	Mengklasifikasikan peralatan sesuai dengan fungsi	2.1 Peralatan sesuai dengan jenis bahan diklasifikasikan 2.2 Alat dikelompokkan sesuai dengan fungsinya
3	Menjelaskan cara menyimpan peralatan	3.1. Obat pembersih dipilih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.2. Alat pembersih dipilih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.3. Penyimpanan peralatan

		disesuaikan dengan kelompok peralatan sesuai standar
--	--	--

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Menerapkan Pengetahuan Peralatan Dekorasi Kue dan Coklat

2. Perlengkapan untuk Menerapkan Pengetahuan Peralatan Dekorasi Kue dan Coklat, mencakup (tidak terbatas):

2.1 Silabus

2.2 Modul

2.3 bahan ajar

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Peralatan Dekorasi Kue dan Coklat, meliputi :

3.1 Menjelaskan jenis-jenis peralatan untuk Dekorasi Kue dan

Coklat

3.2 Mengklasifikasikan peralatan sesuai dengan fungsi

3.3 Pemeliharaan dan penyimpanan peralatan

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1--

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan simulasi

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Pengetahuan peralatan

3.2. Pengopersian peralatan

3.3. Etika kerja (sikap kerja)

3.4. Karakteristik peralatan

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Mampu membedakan alat sesuai dengan kegunaan

4.2. Mampu membedakan karakteristik alat

4.3. Mampu mengopersikan alat sesuai dengan standar

4.4. Mampu menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.011.01

JUDUL UNIT : Metode Pengolahan Dekorasi Kue dan Coklat

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan metode pengolahan dekorasi kue dan coklat

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan macam-macam metode Pengolahan dekorasi kue dan coklat	1.1. Macam-macam metode pengolahan dekorasi kue coklat dijelaskan 1.2. Metode yang tepat untuk pembuatan jenis-jenis dekorasi kue dan coklat dipilih
2	Menggunakan metode pengolahan dekorasi kue dan coklat	2.1 Metode pengolahan sesuai dengan resep standar ditentukan 2.2 Penggunaan metode yang tepat untuk pengolahan dekorasi kue dan coklat diterapkan

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk Metode

Pengolahan Dekorasi Kue dan Coklat

2. Perlengkapan untuk Metode Pengolahan Dekorasi Kue dan Coklat, mencakup (tidak terbatas):

- 2.1 Turn table
 - 2.2 Palet
 - 2.3 Balon Whisk
 - 2.4 Mixer
 - 2.5 Double boiler
 - 2.6 Coklat Moulding
3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Peralatan Dekorasi Kue dan Coklat, meliputi :
- 3.1 Menjelaskan jenis-jenis peralatan untuk Dekorasi Kue dan Coklat
 - 3.2 Mengklasifikasikan peralatan sesuai dengan fungsi
 - 3.3 Pemeliharaan dan penyimpanan peralatan
- 4 Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
- 4.1--

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik berwira usaha.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengolahan coklat
- 3.2. Hygiene sanitasi
- 3.3. Etika bisnis
- 3.4. Peralatan untuk pembuatan coklat modeling

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu menentukan bahan untuk pembuatan coklat modeling
- 4.2. Mampu menentukan peralatan yang digunakan
- 4.3. Mampu menentukan metode pembuatan coklat modeling
- 4.4 Mampu memilih kemasan untuk mengemas coklat modeling

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB01.004.01

JUDUL UNIT : Memahami prinsip Kewirausahaan

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk berwirausaha.

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menjelaskan prinsip Kewirausahaan	1.1 Menjelaskan pengetahuan kewirausahaan 1.2 Mengidentifikasi Konsep

		kewirausahaan
2	Menerapkan prinsip kewirausahaan	2.1 Memilih Konsep kewirausahaan 2.2 Melaksanakan Konsep kewirausahaan

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 4 elemen kompetensi, yang digunakan untuk

Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan

2. Perlengkapan untuk Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan, mencakup :

- 2.1 Silabus
- 2.2 Modul
- 2.3 Bahan ajar
- 2.4 Buku referensi

3. Tugas pekerjaan untuk Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan, meliputi :

- 3.1 Menjelaskan konsep dasar kewirausahaan
- 3.2 Menjelaskan karakteristik wira usaha
- 3.3 Menjelaskan peluang usaha
- 3.4 Menjelaskan pengelolaan usaha

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1 Perijinan yang berlaku

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2 Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi

dan praktik berwira usaha.

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Kewirausahaan

3.2. Coklat modeling

3.3. Pengetahuan Etika bisnis

3.4. Pengetahuan Pelayanan prima

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Mampu membuat perencanaan usaha

4.2. Mampu menjalankan usaha

4.3. Mampu menganalisa usaha

4.4 Mampu mengembangkan usaha

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.016.01

JUDUL UNIT : **Membuat macam-macam hiasan untuk mendekorasi Kue**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Merencanakan kerja untuk membuat hiasan	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan jenis hiasan 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan resep 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Menyiapkan bahan dan alat untuk hiasan kue	2.1 Bahan-bahan dipilih sesuai dengan jenis hiasan kue. 2.2 Bahan hiasan dikelompokkan sesuai dengan jenis kue yang akan dihias 2.3 Alat disiapkan dalam keadaan bersih sesuai dengan kebutuhan

3	Membuat aneka hiasan kue	3.1 Bahan hiasan kue dibuat sesuai dengan resep, metode, kebutuhan secara sistimatis 3.2 Hiasan kue disimpan sesuai kebutuhan

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Membuat macam-macam hiasan untuk mendekorasi Kue

2. Perlengkapan untuk Membuat macam-macam hiasan untuk mendekorasi Kue mencakup :

2.1 Mixing Bowl

2.2 Baloon whisk

2.3 Piping Bag

2.4 Palet

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat macam-macam hiasan untuk mendekorasi Kue, meliputi :

3.1 Merencanakan kerja untuk membuat hiasan

3.2 bahan dan alat untuk hiasan kue

3.3 Membuat aneka hiasan kue

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1-

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Jenis bahan untuk pembuat hiasan

3.2. Resep dan metode pembuatan hiasan

3.3. Komposisi hiasan kue

3.4. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan bahan untuk hiasan sesuai jenis dan kebutuhan

4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.4. Membuat dekorasi sesuai dengan resep standar

4.5. Menyajikan dan menata dekorasi kue sesuai dengan kue dan momen

4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB02.017.01

JUDUL UNIT : Mendekorasi Kue

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk mendekorasi kue

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Membuat rencana kerja untuk dekorasi kue	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan jenis kue dan dekorasinya 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan resep 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Menyiapkan bahan dan alat untuk dekorasi kue	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan resep 2.3 Bahan baku dipilih sesuai dengan jenis kue 2.4 Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan dalam keadaan bersih
3	Mendekorasi kue	3.1 Kue didekorasi sesuai dengan resep dan pesanan 3.2 Kue didekorasi sesuai dengan kriteria yang baik
4	Menata dan mendisplay-kue	4.1 Kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 4.2 Kue didisplay dengan hiasan yang sesuai dan menarik

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 4 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Mendekorasi Kue

2. Perlengkapan untuk Mendekorasi Kue, mencakup :

2.1 Mixing Bowl

2.2 Baloon whisk

2.3 Piping Bag

2.4 Palet

3. Tugas pekerjaan untuk Mendekorasi Kue meliputi :

3.1 Membuat rencana kerja untuk dekorasi kue

3.2 Menyiapkan bahan dan alat untuk dekorasi kue

Mendekorasi kue Menata dan mendisplay kue

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1 -

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

3.1. Bahan – bahan makanan untuk menghias kue

3.2. Resep jenis dekorasi kue

3.4. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

3.5. Metode dekorasi kue

4. Keterampilan yang dibutuhkan

4.1. Menyiapkan macam-macam bahan untuk menghias kue

4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.4. Membuat macam-macam bentuk dan jenis kue yang dihias

4.5. Menata (mendisplay) kue-kue yang telah dihias

4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.

5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **TBG.PB02.018.01**

JUDUL UNIT : **Membuat hiasan coklat dan permen coklat (Praline)**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk membuat macam-macam hiasan coklat dan permen coklat (*Praline*)

NO	ELEMEN	KRITERIA UNJUK KERJA
----	--------	----------------------

	KOMPETENSI	
1	Membuat rencana kerja untuk macam-macam bentuk coklat dan permen coklat (<i>Praline</i>)	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan kebutuhan 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan resep 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Menyiapkan-bahan dan alat untuk membuat hiasan coklat/ dan permen coklat (<i>Praline</i>)	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan kebutuhan 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan resep 2.3 Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan dalam keadaan bersih
3	Mengolah macam-macam hiasan coklat dan permen coklat (<i>Praline</i>)	3.1 Macam-macam hiasan coklat dan permen coklat (<i>Praline</i>) dibuat sesuai dengan resep 3.2 Macam-macam hiasan coklat dan permen coklat (<i>Praline</i>) dibuat sesuai metode pengolahan 3.3 Macam-macam hiasan coklat dan permen coklat (<i>Praline</i>) disimpan sesuai kebutuhan

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 3 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk Membuat macam-macam hiasan coklat dan permen coklat

2. Perlengkapan untuk Membuat macam-macam hiasan coklat dan permen coklat, mencakup :

2.1 Mixing Bowl

2.2 Baloon whisk

2.3 Piping Bag

2.4 Palet

3. Tugas pekerjaan untuk Membuat macam-macam hiasan coklat dan permen coklat, meliputi :

3.1 Membuat rencana kerja untuk macam-macam bentuk coklat dan permen coklat

3.2 Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat hiasan coklat/ dan permen coklat

3.3 Mengolah macam-macam hiasan coklat dan permen coklat

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1 -

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Jenis-jenis coklat
- 3.2. Peralatan untuk membuat chocolate modeling
- 3.3. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.4. Metode pengolahan chocolate modeling

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Membedakan jenis-jenis coklat
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Membuat macam-macam bentuk hasil olahan coklat (chocolate modeling)

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB03.007.01

JUDUL UNIT : Menata dan mengemas cake dekorasi dan coklat modeling

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan penataan dan pengemasan cake dekorasi dan coklat modeling

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue	1.1. Ditentukan kue-kue yang akan disajikan 1.2. Disiapkan peralatan sesuai dengan karakteristik kue
2	Menghidangkan	2.1 Macam-macam bentuk

	<p>macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling)</p>	<p>coklat/permen coklat (chocolate modeling) ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat</p> <p>2.2 Macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling) ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i></p>
--	---	---

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Menata dan mengemas cake dekorasi dan coklat modeling

2. Perlengkapan untuk mengemas Kue dan coklat, mencakup

:

2.1 Under Liner

2.2 Paper Cup

2.3 Paper Bag

2.4 Plastic Bag

2.5 Snack box

2.6 Plater

3. Tugas pekerjaan untuk Menata dan mengemas cake dekorasi dan coklat modeling, meliputi :

- 3.1 Menyiapkan bahan dan alat
- 3.2 Mengemas kue dan coklat
- 4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :
 - 4.1-----

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata dan menghidangkan(display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 3.2. Pengetahuan display makanan
- 3.3. Pengetahuan alat-alat penyajian
- 3.4. Pengetahuan higiyene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan peralatan untuk penyajian

- 4.2 Mampu menata dan menyajikan kue-kue
- 4.3 Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4 Mampu mendisplay aneka bakery

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : TBG.PB03.008.01

JUDUL UNIT : Menerapkan Penyimpanan Cake dan Coklat Praline

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan Metode/langkah-langkah menghias kue

NO	ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1	1. Menjelaskan cara menyimpan cake dan coklat praline	1.1. Mengidentifikasi cara menyimpan cake dan coklat praline 1.2. Menentukan cara menyimpan cake dan coklat praline
2	2. Menyimpan hasil cake dan coklat praline	2.1 Menentukan alat penyimpanan cake dan coklat praline 2.2 Menentukan suhu penyimpanan cake dan coklat praline

BATASAN VARIABEL:

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk 2 (elemen kompetensi), yang digunakan untuk

Penyimpanan Cake dan Coklat Praline

2. Perlengkapan untuk Penyimpanan Cake dan Coklat Praline, mencakup :

2.1 Tray

2.2 Plastic box

2.3 Plater

3. Tugas pekerjaan untuk Penyimpanan Cake dan Coklat Praline, meliputi :

3.1 Menyiapkan bahan dan alat

3.2 Mendekorasi kue

4. Peraturan yang dibutuhkan untuk kompetensi, meliputi :

4.1 ---

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata kue-kue khas daerah dan menghidangkan (display).

2. Pelaksanaan Penilaian

2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja

2.2. Pengujian harus sesuai dengan standar

2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan metode /langkah-langkah menghias kue
- 3.2. Pengetahuan tentang tata hidangan
- 3.3. Cara penyimpanan
- 3.4. Suhu penyimpanan
- 3.5. Pengetahuan higiyene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2. Mampu menghias kue
- 4.3. Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

KOMPETENSI KUNCI

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan 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-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1