

Standar Kompetensi Lulusan

Pastry & Bakery

Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini Nonformal dan Informal
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2012

A. LATAR BELAKANG

Pada tahun 2009 Direktorat Pendidikan Kursus, Kelembagaan telah menyusun Standar Kompetensi Lulusan Jasa Usaha Makanan. Dalam perkembangannya ternyata animo masyarakat juga memerlukan kompetensi dibidang *Pastry and Bakery* (Kue dan Roti).

Untuk memperoleh kompetensi atau kemampuan tersebut para pengelola lembaga kursus Tata Boga memerlukan suatu acuan yang standar yang berlaku secara Nasional. Oleh karena itu perlu disusun standar kompetensi lulusan di bidang keahlian Pengolahan Kue dan Roti yang sangat berkembang pesat saat ini. sebagai sarana penunjang proses belajar mengajar dibidang kuliner.

Atas dasar pemikiran tersebut maka Konsorsium Tata Boga menyusun Standar Kompetensi Lulusan Pengolahan Kue dan Roti (*Pastry and Bakery*) yang dapat dijadikan acuan oleh para pengelola kursus Tata Boga (Kue dan Roti) baik sebagai sarana belajar maupun penilaian.

B. Tujuan

1. Umum

Penyusunan standar kompetensi lulusan Pengolahan Kue dan Roti secara umum adalah memberikan acuan dalam menetapkan standar kompetensi yang harus dicapai peserta didik kursus di bidang pengolahan kue dan roti.

2. Khusus

Secara khusus tujuan Standar Kompetensi Lulusan Pengolahan Kue dan Roti adalah:

- a. Menetapkan kriteria lulusan dalam Mengolah kue-kue (*pastry*) Indonesia dan Oriental, Mengolah kue-kue (*pastry*) Kontinental Mengolah Roti (*bakery*), Dekorasi kue (*cake decoration*) dan Coklat.
- b. Menyusun dan mengembangkan kurikulum berbasis kompetensi (KBK) *pastry and bakery* (kue dan roti)
- c. Menyusun dan mengembangkan bahan ajar *pastry and bakery* (kue dan roti).

C. Ruang Lingkup

Kursus Pendidikan non formal bidang keahlian Pengolahan *Pastry and Bakery* (Kue dan Roti) menumbuh kembangkan kemampuan dalam lingkup pekerjaan Pengolahan Kue dan Roti yang dirinci dalam cakupan sebagai berikut :

1. Pemahaman tentang pengetahuan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan prinsip-prinsip dan standar kompetensi lulusan yang dibutuhkan untuk menjadi seorang tenaga yang siap pakai pada pengolahan kue dan roti
2. Nilai-nilai, sikap, dan etika kerja serta kemampuan berkomunikasi guna menjadi wirausahawan atau pekerja Pengolahan Kue dan Roti yang profesional.
3. Kemampuan-kemampuan dalam lingkup pekerjaan yang berkaitan dengan Pengolahan Kue dan Roti meliputi 4 paket yaitu :
 - a. Paket I Standar Kompetensi pengolahan kue-kue Indonesia dan Oriental terdiri dari sanitasi hygiene, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, kewirausahaan, membuat kue-kue dari bahan beras dan tepung beras, kue-kue dari bahan ketan dan tepung ketan, kue-kue dari bahan non beras, kue-kue khas/terkenal dari

China, Singapura, Malaysia, Thailand, dan Jepang, metoda pengolahan dan penyajian kue Indonesia dan Oriental.

- b. Paket II Standar Kompetensi kue Kontinental terdiri dari sanitasi hygiene, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, kewirausahaan pengolahan kue-kue kontinental meliputi ; Membuat sponge dan cake, bahan dasar *sugar Dough, pie dough, choux paste, puff pastry*, adonan *fritter (cair), cookies*, hidangan penutup panas dan dingin, serta metode pengolahan dan penyajian kue Kontinental.
- c. Paket III Standar Kompetensi pengolahan roti meliputi ; sanitasi hygiene, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, kewirausahaan, membuat aneka roti dalam berbagai ukuran, *danish pastry* dan *croissant, leand dough (hard roll)*, serta metode pengolahan dan penyajian roti.
- d. Paket IV Standar Kompetensi dekorasi kue dan coklat meliputi ; sanitasi hygiene, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, metode, kewirausahaan, membuat macam-macam hiasan cake, Menghias cake (*cake decoration*), macam-macam bentuk-bentuk coklat (*chocolate modeling*), penyajian dan kemasan cake dekorasi dan coklat (*praline*).

D. Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar

PAKET I : STANDAR KOMPETENSI LULUSAN PENGOLAH KUE INDONESIA DAN ORIENTAL

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1.	Menerapkan Hygiene Sanitasi, Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K-3)	1.1 Menjelaskan hygiene sanitasi dan K-3 pengolahan kue Indonesia dan Oriental 1.2 Menerapkan hygiene sanitasi dalam pengolahan kue Indonesia dan Oriental dengan baik dan benar 1.3 Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K-3) dengan

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
		penuh tanggung jawab.
2.	Memahami Bahan kue Indonesia dan Oriental	2.1 Mengidentifikasi bahan kue Indonesia dengan teliti 2.2 Mengklasifikasikan bahan tambahan dan bahan hiasan kue Indonesia yang sesuai. 2.3 Mengklasifikasikan bahan kue Oriental dengan teliti 2.4 Mengklasifikasikan bahan tambahan dan bahan kue Oriental yang sesuai.
3.	Memahami Peralatan Kue Indonesia dan Oriental	3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis peralatan untuk kue Indonesia dan Oriental dengan teliti 3.2 Menjelaskan cara merawat peralatan dengan hati-hati 3.3 Menjelaskan cara memelihara peralatan dan penyimpanan peralatan dengan penuh tanggung jawab.
4.	Menerapkan prinsip Kewirausahaan	4.1 Menjelaskan prinsip kewirausahaan 4.2 Menerapkan prinsip kewirausahaan sesuai dengan konsep dan prinsip kewirausahaan
5.	Membuat Kue dari Bahan Beras dan Tepung Beras	5.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 5.2 Memilih bahan berdasarkan resep 5.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih 5.4 Mengolah kue dari bahan beras dan tepung beras berdasarkan resep standar 5.5 Menata, menghidangkan, dan mengemas kue dari bahan beras dan tepung beras dengan tepat dan proporsional. 5.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria.
6.	Membuat Kue dari Bahan Beras Ketan dan Tepung Ketan	6.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 6.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 6.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih 6.4 Mengolah kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan berdasarkan resep standar 6.5 Menata, menghidangkan dan mengemas kue dari bahan beras

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
		ketan dan tepung ketan dengan tepat dan proporsional. 6.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria.
7.	Membuat Kue dari Bahan Non Beras	7.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 7.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 7.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih 7.4 Mengolah kue non beras berdasarkan resep standar 7.5 Menata, menghidangkan dan mengemas kue dari bahan non beras dengan tepat dan proporsional. 7.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria
8.	Membuat Kue Khas dan Terkenal dari China	8.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 8.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 8.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dan dalam keadaan bersih 8.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari China berdasarkan resep standar 8.5 Menata, menghidangkan dan mengemas kue khas dan terkenal dari China dengan tepat dan proporsional. 8.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria.
9.	Membuat Kue Khas dan Terkenal dari Malaysia	9.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 9.2 Memilih bahan sesuai resep dengan teliti 9.3 Menyiapkan bahan sesuai resep 9.4 Menyiapkan peralatan secara lengkap dan dalam keadaan bersih 9.5 Mengolah kue terkenal dari Malaysia berdasarkan resep standar 9.6 Menata, menghidangkan dan mengemas kue terkenal dari Malaysia dengan tepat dan proporsional. 9.7 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria.
10.	Membuat Kue Khas dan Terkenal dari Singapura	10.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 10.2 Memilih bahan sesuai resep dengan teliti

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
		10.3 Menyiapkan bahan sesuai resep 10.4 Menyiapkan peralatan secara lengkap dan dalam keadaan bersih 10.5 Mengolah kue dari Singapura berdasarkan resep standar 10.6 Menata, menghidangkan dan mengemas kue terkenal dari Singapura dengan tepat dan proporsional. 10.7 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria
11.	Membuat Kue Khas dan Terkenal dari Thailand	11.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 11.2 Memilih bahan sesuai resep dengan teliti 11.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dan dalam keadaan bersih 11.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari Thailand berdasarkan resep standar 11.5 Menata, menghidangkan dan mengemas kue khas dan terkenal dari Thailand dengan tepat dan proporsional. 11.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria.
12.	Membuat Kue Khas dan Terkenal dari Jepang	12.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 12.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 12.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dan dalam keadaan bersih 12.4 Mengolah kue khas dan terkenal dari Jepang berdasarkan resep standar 12.5 Menata, menghidangkan dan mengemas kue khas dan terkenal dari Jepang dengan tepat dan proporsional. 12.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria.
13.	Menyajikan kue Indonesia dan Oriental	13.1 Menyiapkan peralatan penyajian secara lengkap berdasarkan jenis kue 13.2 Menyajikan kue berdasarkan jenisnya 13.3 Mendisplay kue Indonesia, Oriental sesuai dengan kegunaan dan kesempatan.
14.	Menyajikan Kue Khas	14.1 Menjelaskan aneka kue khas daerah

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
	Daerah Indonesia	Indonesia 14.2 Menyajikan aneka kue khas indonesia sesuai dengan budaya daerah.

**PAKET II :
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN
PENGOLAH KUE KONTINENTAL**

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1.	Menerapkan Hygiene Sanitasi, Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K-3)	1.1 Menjelaskan hygiene sanitasi dan K-3 pengolahan kue Kontinental 1.2 Menerapkan hygiene sanitasi dalam pengolahan kue kontinental dengan cermat 1.3 Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K-3) dengan penuh tanggung jawab.
2.	Memahami Bahan Kue/ <i>Pastry</i> Kontinental	2.1 Mengidentifikasi bahan kue Kontinental dengan teliti 2.2 Menentukan klasifikasi bahan tambahan dan bahan hiasan kue Kontinental secara tepat.
3.	Memahami Peralatan Kue Kontinental	3.1 Menjelaskan pengetahuan peralatan dalam pembuatan kue Kontinental 3.2 Mengidentifikasi jenis-jenis peralatan untuk kue Kontinental dengan teliti 3.3 Menjelaskan cara merawat peralatan hati-hati 3.4 Menjelaskan cara penyimpanan peralatan dengan penuh tanggung jawab.
4.	Menerapkan prinsip Kewirausahaan	4.1 Menjelaskan pengetahuan kewirausahaan 4.2 Menerapkan prinsip kewirausahaan dengan sungguh-sungguh
5.	Membuat Aneka <i>Sponge</i> dan <i>Cake</i>	5.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 5.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 5.3 Menyiapkan peralatan dengan hati-hati 5.4 Mengolah kue <i>sponge</i> dan <i>cake</i> berdasarkan resep standar 5.5 Menata, menghidangkan dan mengemas kue dari <i>sponge</i> dan <i>cake</i> dengan tepat dan proporsional

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
		5.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria.
6.	Membuat Kue Berbahan Dasar <i>Sugar Dough, Pie Dough, Choux Paste, Puff Pastry, Adonan Fritter (cair) dan Cookies</i>	6.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 6.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 6.3 Menyiapkan peralatan dengan hati-hati 6.4 Mengolah kue berbahan dasar <i>sugar dough, pie dough, choux paste, puff pastry, adonan fritter (cair) dan cookies</i> berdasarkan resep standar 6.5 Menata, menghidangkan dan mengemas kue berbahan dasar <i>sugar dough, pie dough, choux paste, puff pastry, adonan fritter (cair) dan cookies dengan tepat dan proporsional.</i> 6.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria
7.	Membuat Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Dessert</i>)	7.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 7.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 7.3 Menyiapkan peralatan dengan hati-hati 7.4 Membuat hidangan penutup panas dan dingin (<i>dessert</i>) berdasarkan resep standar 7.5 Menata, menghidangkan dan mengemas hidangan penutup panas dan dingin (<i>dessert</i>) dengan tepat dan proporsional. 7.6 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria hasil yang baik
8.	Menerapkan Metode Pengolahan Kue Kontinental	8.1 Menentukan metode pengolahan kue Kontinental dengan tepat 8.2 Menggunakan metode pengolahan kue Kontinental yang tepat.
9.	Menyajikan Kue Kontinental	9.1 Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue 9.2 Menyajikan kue berdasarkan jenisnya 9.3 Mendisplay kue Kontinental sesuai dengan kegunaan dan kesempatan.

PAKET III :
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN
PENGOLAH ROTI

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1.	Menerapkan Hygiene Sanitasi, Kesehatan dan keselamatan Kerja (K-3)	1.1 Menjelaskan hygiene sanitasi pengolahan dan K-3 roti 1.2 Menerapkan hygiene sanitasi dalam pengolahan kue Indonesia dan Oriental dengan baik dan benar 1.3 Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K-3) dengan penuh tanggung jawab.
2.	Memahami Pengetahuan Bahan Aneka Roti	2.1 Mengidentifikasi bahan roti dengan teliti 2.2 Menentukan klasifikasi bahan tambahan dan bahan hiasan roti dengan tepat dan sesuai.
3.	Memahami Jenis Peralatan untuk Membuat Roti	3.1 Mengidentifikasi jenis peralatan untuk membuat roti dengan teliti 3.2 Merawat peralatan dengan hati-hati 3.3 Menjelaskan cara penyimpanan peralatan dengan penuh tanggung jawab.
4.	Memahami prinsip Kewirausahaan	4.1 Menjelaskan prinsip kewirausahaan 4.2 Menerapkan kewirausahaan dengan sungguh-sungguh.
5.	Membuat Aneka Roti Manis dan <i>Soft Roll</i> Dalam Berbagai Bentuk dan Ukuran	5.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 5.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 5.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dan dalam keadaan bersih 5.4 Membuat roti manis dan <i>soft roll</i> dalam berbagai bentuk berdasarkan resep standar 5.5 Menata, menghidangkan dan mengemas aneka roti manis dan <i>soft roll</i> dalam berbagai bentuk dan ukuran dengan tepat dan proporsional. 5.6 Menilai hasil pembuatan roti manis dan <i>soft roll</i> berdasarkan kriteria
6.	Membuat Aneka Roti Tawar atau Roti <i>Sandwich</i>	6.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 6.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti 6.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih 6.4 Membuat aneka roti tawar atau roti untuk <i>sandwich</i> berdasarkan resep

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
		<p>standar</p> <p>6.5 Menata, menghadirkan dan mengemas aneka roti tawar dan roti untuk sandwich dengan tepat dan proporsional.</p> <p>6.6 Menilai hasil aneka roti tawar dan roti untuk sandwich berdasarkan kriteria</p>
7.	Membuat <i>Danish Pastry</i> dan <i>croissant</i>	<p>7.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat</p> <p>7.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan teliti</p> <p>7.3 Menyiapkan peralatan secara lengkap dan dalam keadaan bersih</p> <p>7.4 Membuat <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i> berdasarkan standar resep</p> <p>7.5 Menata, menghadirkan dan mengemas <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i> dengan tepat dan proporsional.</p> <p>7.6 Menilai hasil Danish Pastry dan <i>croissant</i> berdasarkan kriteria</p>
8.	Membuat <i>Lean Dough (Hard Roll)</i> dengan Berbagai Bentuk	<p>8.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat</p> <p>8.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat</p> <p>8.3 Menyiapkan peralatan dengan hati-hati</p> <p>8.4 Membuat <i>lean dough (hard roll)</i> berdasarkan resep standar</p> <p>8.5 Menata, menghadirkan dan mengemas <i>lean dough (hard roll)</i> sesuai dengan kegunaan dan berbagai kesempatan.</p> <p>8.6 Menilai hasil <i>lean dough (hard roll)</i> berdasarkan kriteria</p>
9.	Menata (<i>Display</i>) <i>Bakery</i>	<p>9.1 Menyiapkan peralatan penyajian secara lengkap dan bersih sesuai dengan jenis roti</p> <p>9.2 Menata aneka roti sesuai dengan kegunaan dan berbagai kesempatan</p> <p>9.3 Menilai hasil penataan aneka roti berdasarkan kriteria</p>
10.	Menerapkan Metode Pengolahan Roti/ <i>Bakery</i>	<p>10.1 Menentukan metode pengolahan Roti (<i>Bakery</i>) dengan tepat</p> <p>10.2 Memilih bahan yang sesuai dengan metode pengolahan</p> <p>10.3 Menggunakan metode pengolahan roti dengan tepat</p>

**PAKET IV :
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN
DEKORASI KUE DAN COKLAT**

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1.	Menerapkan Hygiene Sanitasi, Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K-3)	1.1 Menjelaskan hygiene sanitasi dalam pengolahan dekorasi kue dan coklat 1.2 Menerapkan hygiene Sanitasi dalam Pengolahan dekorasi kue dan coklat dengan baik dan benar 1.3 Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K-3) dengan penuh tanggung jawab.
2.	Memahami bahan Dekorasi Kue dan Coklat	2.1 Menjelaskan bahan dekorasi kue dan coklat 2.2 Memilih bahan dekorasi kue dan coklat dengan teliti.
3.	Memahami Peralatan Dekorasi Kue dan Coklat	3.1 Menjelaskan jenis-jenis peralatan untuk dekorasi kue dan coklat 3.2 Mengklasifikasikan peralatan sesuai dengan fungsi secara teliti 3.3 Menjelaskan cara penyimpanan peralatan dengan penuh tanggung jawab.
4.	Menerapkan Berbagai Metode Dekorasi Kue dan Coklat	4.1 Menjelaskan berbagai metode pembuatan dekorasi kue dan coklat 4.2 Menggunakan berbagai metode dalam pembuatan dekorasi kue dan coklat dengan tepat.
5.	Memahami prinsip Kewirausahaan	5.1 Menjelaskan prinsip kewirausahaan 5.2 Menerapkan prinsip kewirausahaan dengan sungguh-sungguh.
6.	Membuat Berbagai Hiasan untuk Mendekorasi Kue	6.1 Membuat perencanaan kerja dengan cermat 6.2 Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat berbagai hiasan kue dengan teliti 6.3 Membuat berbagai hiasan kue sesuai dengan kegunaannya.
7.	Mendekorasi Kue	7.1 Membuat perencanaan kerja untuk dekorasi kue dengan cermat 7.2 Menyiapkan bahan dan alat untuk dekorasi kue dengan teliti 7.3 Mendekorasi kue untuk berbagai kesempatan 7.4 Menata dan mendisplay kue dengan tepat dan proporsional.
8.	Membuat Hiasan Coklat dan Permen Coklat (<i>Praline</i>)	8.1 Membuat perencanaan kerja untuk membuat berbagai macam hiasan

NO.	STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
		<p>coklat dan permen coklat (<i>praline</i>) dengan cermat</p> <p>8.2 Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat hiasan coklat dan permen coklat (<i>praline</i>) dengan teliti</p> <p>8.3 Mengolah berbagai macam hiasan coklat dan permen coklat (<i>praline</i>) berdasarkan resep standar.</p>
9.	Menghidangkan Cake Dekorasi dan <i>Chocolate Modeling</i>	<p>9.1 Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue</p> <p>9.2 Menata dan menghidangkan berbagai bentuk coklat/permen coklat (<i>chocolate modeling</i>) dengan tepat dan proporsional</p> <p>9.3 Mengemas cake dekorasi dan <i>chocolate modeling</i> sesuai dengan kriteria.</p>
10.	Menerapkan Penyimpanan Cake Dekorasi dan Coklat <i>Praline</i>	<p>10.1 Menjelaskan cara penyimpanan cake dekorasi dan coklat <i>praline</i></p> <p>10.2 Menyimpan hasil cake dekorasi dan coklat <i>praline</i> dengan tepat.</p>

E. Arah Pengembangan

Standar Kompetensi lulusan menjadi acuan untuk mengembangkan materi pokok kegiatan pembelajaran dan indikator pencapaian kompetensi. Dalam merancang kegiatan pembelajaran dan penilaian perlu memperhatikan standar kompetensi sehingga out put yang dihasilkan benar-benar memiliki kompetensi yang bermutu.