

PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN ASIA - CINA

DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
IHHCHN01AIS	MERENCANAKAN KARIR DALAM PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN CINA
IHHCHN02AIS	MENGGUNAKAN PRINSIP-PRINSIP DAN METODE DALAM PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN CINA
IHHCHN03AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN CANTON (GUANGDONG)
IHHCHN04AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN CANTON (GUANGDONG) DAN MASAKAN CINA SELATAN (CHIU CHOW)
IHHCHN05AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN SICHUAN
IHHCHN06AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN SICHUAN DAN CINA BARAT
IHHCHN07AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN BEIJING
IHHCHN08AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN BEIJING DAN CINA UTARA
IHHCHN09AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN SHANGHAI
IHHCHN10AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MASAKAN SHANGHAI DAN CINA TIMUR
IHHCHN11AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT DIM SUM (MANIS DAN GURIH) DAN <i>DESSERT</i>
IHHCHN12AIS	MENYIAPKAN DAN MEMASAK POTONGAN DAGING PANGGANG (<i>BARBECUED</i> DAN DAGING SERTA DAGING UNGGAS ASAP)
IHHCHN13AIS	MERANCANG, MERENCANAKAN DAN MENULIS MENU CINA
IHHCHN14AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT PENYAJIAN <i>APPETISER</i> DINGIN
IHHCHN15AIS	MERANCANG DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTORAN CINA
JUMLAH UNIT	LIMA BELAS

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memulai karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Cina.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Cina	1.1	Pengetahuan, keterampilan, sikap, diidentifikasi secara benar.
		1.2	Keterampilan profesional seperti pemotongan, teknik memasak dan pemahaman budaya yang dibutuhkan masakan Cina teridentifikasi secara jelas dan didefinisikan secara rinci.
		1.3	Praktek kerja yang rapi, aman dan sehat sesuai dengan peraturan perusahaan dipraktekan.
02	Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1	Jenjang karir dapat meningkat sesuai dengan sikap, keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk praktek memasak
		2.2	Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk praktek juru masak yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan
		2.3	Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut.
		2.4	Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan dipertimbangkan untuk perencanaan dan pengembangan jenjang karir.
03	Mengidentifikasi komoditas dan perlengkapan masakan cina	3.1.	Jenis rempah-rempah, komoditi segar dan kering diidentifikasi secara benar.
		3.2	Jenis perlengkapan masakan Cina diidentifikasi secara benar sesuai dengan kegunaannya dan kebutuhan perusahaan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk posisi-posisi berikut ini:
 - 1.1 murid magang
 - 1.2 pembantu dapur
 - 1.3 asisten juru masak
 - 1.4 penyelia kepala juru masak
 - 1.5 juru masak.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan serta sikap dalam bidang-bidang tersebut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. hirarki dapur dan budaya
 - b. komoditi dan perlengkapan
 - c. pengetahuan pengolahan makanan
 - d. kesempatan pelatihan
 - e. kesempatan pelatihan dan karir dalam pengolahan masakan Cina
 - f. identifikasi kesempatan karir
 - g. peraturan kesehatan dan keselamatan kerja

- h. praktek peraturan higienis
 - i. praktek keagamaan
 - j. istilah masak-memasak
 - k. kombinasi cita rasa
 - l. jenis dan fungsi peralatan makan Cina
 - m. warna, keserasian dan filosofi kontras dari masakan Cina
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi disediakan.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	-
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan prinsip dan metode dasar pengolahan masakan Cina.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan dan mengatur tempat kerja	1.1	Tipe dan ukuran yang tepat dari perlengkapan diidentifikasi dan dipilih serta digunakan untuk metode pemasakan khusus dan dirawat sesuai dengan spesifikasi pabrik dan perusahaan.
		1.2	Tempat kerja disusun sesuai dengan aplikasi daerah dan komersial.
		1.3	Tempat kerja dirawat sesuai dengan peraturan komersial.
02	Menerapkan metode-metode pengolahan dan persiapan dan memasak beberapa jenis menu yang ditentukan	2.1	Metode pengolahan dan penghidangan termasuk <i>stir frying, oil and water blanching, deep frying, stewing, braising, stinging, boiling, roasting, barbecuing</i> , diterapkan untuk jenis makanan sesuai dengan spesifikasi resep untuk jenis menu yang ditentukan.
		2.2	Pemasakan dilakukan dalam cara logis dan berangkai.
		2.3	Porsi yang tepat digunakan yang meminimalkan pemborosan.
		2.4	Bahan/ramuan untuk hidangan khusus disiapkan, dipotong dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi porsi perusahaan.
		2.5	Ramuan dan komoditi tertentu digunakan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.6	Prosedur diterapkan secara tepat selama seluruh tahapan memasak.
03	Membuat makanan dan jenis menu	3.1	Makanan dibuat dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep, tradisi daerah, rasa dan warna yang diinginkan.
		3.2	Standar kesehatan dan keselamatan kerja diterapkan pada jenis metode memasak a.l., <i>stir frying, deep frying, stinging, oil and water blanching, boiling</i> .
		3.3	Istilah dapur dan masak-memasak yang berlaku untuk daerah diidentifikasi dengan benar.
		3.4	Tugas diselesaikan dalam rangka waktu yang ditetapkan dan dalam cara yang diatur.
04	Mengidentifikasi dan bertindak atas praktek kerja dalam lingkungan dapur	4.1	Pedoman dan praktek pembasmian hama dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan.
		4.2	Menjaga kebersihan dan kerapian tempat kerja sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 usaha jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Prinsip-prinsip dan metode pengolahan makanan mengacu pada media memasak berikut ini:
 - 2.2 *deep frying*
 - 2.3 *stir frying*
 - 2.4 *shallow frying*
 - 2.5 *roasting*
 - 2.6 *braising*
 - 2.7 *stewing*
 - 2.8 *stimming*
 - 2.9 *oil and water blanching.*

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. peraturan kesehatan dan keselamatan kerja
 - b. istilah masak-memasak makanan Cina
 - c. peraturan higienis
 - d. prinsip-prinsip gizi dan efeknya pada pemasakan
 - e. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan masakan Cina
 - f. metode memasak termasuk *stir frying, deep frying, stimming, boiling, stewing and roasting techniques*
 - g. perlengkapan (termasuk tradisional bambu dan kukusan modern, dan drum pemanggangan serta oven modern) dirawat dan dijaga
 - h. kontrol temperatur dan waktu
 - i. komoditi, rempah-rempah segar, kering dan diawetkan
 - j. menyampur dan menyeimbangkan cita rasa
 - k. persiapan makanan termasuk bumbu berkuah, *velveting*
 - l. bahan pengental
 - m. kontrol porsi
 - n. saus.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. penggunaan seluruh proses pemasakan
 - b. perencanaan dan pengaturan kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penerapan standar keselamatan untuk praktek kerja
 - f. perawatan kerapian dan organisasi tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian makanan Canton (Guangdong).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Canton (guangdong)	1.1	Komoditi, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Guangdong diidentifikasi dalam bahasa Inggris dan bahasa Cina.
		1.2	Karakteristik utama dari masakan Guangdong dan masakan diidentifikasi dan didemonstrasikan sesuai dengan peraturan usaha.
02	Menyiapkan dan mengatur wajan/tempat penggorengan	2.1	Tempat wajan/penggorengan ditata lengkap dengan perlengkapan yang terkait sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.
		2.2	Perlengkapan dirakit untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
		2.3	Perhatian rutin dan tugas perawatan dilakukan sesuai dengan instruksi.
03	Menyiapkan bahan/ramuan	3.1	Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep
		3.2	Bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsi nya sesuai dengan spesifikasi standar resep.
		3.3	Teknik pemotongan yang tepat digunakan sesuai dengan spesifikasi dan resep.
		3.4	Bumbu berkuah dan campuran velveting disiapkan, ditentukan porsi nya dan disimpan pada temperatur yang tepat.
		3.5	Saus dan aroma dibuat, diatur dan ditentukan porsi nya sesuai dengan praktek perusahaan
04	Memasak dan membuat jenis menu Guangdong	4.1	Gunakan prosedur bumbu dan velveting yang benar untuk bahan utama yang telah disiapkan a.l., ayam, babi, sapi, <i>seafood</i> , mie, nasi dan sayuran sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
		4.2	Campuran cita rasa sesuai dengan item makanan dan spesifikasi resep.
		4.3	Temperatur dikontrol selama seluruh tahap stir frying, oil and water blanching, deep frying sesuai dengan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja.
05	Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan.
		5.2	Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, dengan cara yang rapi dan menarik, untuk meningkatkan daya tarik pelanggan.

06	Menerapkan praktek tempat kerja	6.1	Tugas dilakukan sesuai dengan instruksi khusus
		6.2	Resiko kesehatan dan keselamatan kerja yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi persyaratan perundang-undangan OHS.
		6.3	Kerapian dan kebersihan tempat kerja dirawat sesuai dengan peraturan kesehatan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 usaha jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Makanan/masakan Cantonese (Guangdong) mengacu pada komoditi berikut yang digunakan dalam persiapan makanan termasuk:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (segar dan kering)
 - 2.5 komoditi, segar, kering dan diawetkan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip lima cita rasa masakan Guangdong
 - b. item menu
 - c. istilah masak-memasak
 - d. teknik pengolahan dan penghidangan
 - e. perlengkapan dan perawatan
 - f. mengontrol temperatur dan waktu
 - g. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - h. rempah-rempah (segar dan kering)
 - i. bahan/ramuan musiman (a.l., perayaan, tradisional)
 - j. mencampurkan dan menyeimbangkan cita rasa
 - k. bumbu berkuah dan saus
 - l. bahan pengental
 - m. kontrol porsi
 - n. prosedur pelayanan
 - o. kesehatan dan keselamatan kerja
 - p. praktek higienis.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara tepat
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penilaian konsistensi saus
 - h. struktur aroma
 - i. keseimbangan tekstur
 - j. pencapaian warna yang tepat dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian makanan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)	1.1	Komoditi, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Guangdong dan Cina Selatan diidentifikasi dalam bahasa Cina dan Inggris.
		1.2	Karakteristik utama dari masakan Guangdong dan Cina Selatan diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
02	Menyiapkan dan mengatur wajan/tempat penggorengan	2.1	Tempat wajan/ penggorengan ditata lengkap dengan perlengkapan yang berkaitan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.
		2.2	Perlengkapan dirakit untuk penggunaan yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
		2.3	Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan instruksi.
03	Menyiapkan bahan/ramuan	3.1	Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.2	Bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsi nya sesuai dengan spesifikasi resep standar.
		3.3	Teknik pemotongan yang tepat digunakan sesuai dengan spesifikasi dan resep.
		3.4	Bumbu berkuah dan campuran <i>velveting</i> disiapkan, ditentukan porsi nya dan disimpan pada temperatur yang tepat.
		3.5	Saus dan aroma dibuat, diatur dan ditentukan porsi nya sesuai dengan praktek perusahaan.
04	Memasak dan membuat jenis menu masakan Guangdong & Cina Selatan	4.1	Gunakan prosedur bumbu berkuah dan <i>velveting</i> yang benar untuk bahan utama yang telah disiapkan a.l., ayam, babi, sapi, <i>seafood</i> , mie, nasi dan sayuran sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
		4.2	Campuran aroma sesuai dengan item makanan dan spesifikasi resep.
		4.3	Temperatur dikontrol selama seluruh tahap <i>stir frying, oil and water blanching, deep frying</i> sesuai dengan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja.
05	Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan.
		5.2	Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, dengan cara yang rapi dan menarik untuk meningkatkan daya tarik pelanggan.

06	Menyediakan pelatihan di tempat kerja	6.1 Tugas dilakukan sesuai dengan instruksi khusus. 6.2 Resiko kesehatan dan keselamatan berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi persyaratan perundang-undangan OHS. 6.3 Kerapian dan kebersihan tempat kerja dirawat sesuai dengan peraturan kesehatan.
----	--	--

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 usaha jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Makanan/masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow) mengacu pada komoditi berikut:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (segar dan kering)
 - 2.5 komoditi, segar, kering dan diawetkan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip lima cita rasa masakan Guangdong dan Cina Selatan
 - b. jenis menu
 - c. istilah masak-memasak
 - d. teknik pengolahan dan penghidangan
 - e. perlengkapan dan perawatan
 - f. kontrol temperatur dan waktu
 - g. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - h. rempah-rempah (segar dan kering)
 - i. bahan/ramuan musiman (a.l ., perayaan, tradisional)
 - j. menyampur dan menyeimbangkan cita rasa
 - k. bumbu kuat dan saus
 - l. bahan pengental
 - m. kontrol porsi
 - n. prosedur layanan
 - o. kesehatan dan keselamatan kerja
 - p. praktek kesehatan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara tepat
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penilaian konsistensi saus
 - h. struktur aroma
 - i. keseimbangan tekstur
 - j. pencapaian warna yang tepat dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengelola aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian masakan Sichuan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi karakteristik masakan Sichuan	<p>1.1 Komoditi utama, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan masakan Sichuan diidentifikasi dalam bahasa Cina dan Inggris sesuai dengan praktek daerah.</p> <p>1.2 Prinsip-prinsip cita rasa utama, bumbu berkuah, saus dan metode memasak masakan Sichuan diidentifikasi sesuai dengan praktek daerah.</p> <p>1.3 Cita rasa masakan Sichuan '<i>Ma-la</i>' – struktur diikuti dengan benar sesuai dengan kebutuhan daerah dan spesifikasi resep.</p>
02	Menyiapkan dan mengatur wajan/tempat penggorengan	<p>2.1 Tempat wajan/ penggorengan ditata lengkap dengan perlengkapan yang terkait sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.</p> <p>2.2 Perlengkapan dirakit untuk penggunaan yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.3 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan instruksi.</p>
03	Menyiapkan bahan/ramuan	<p>3.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.2 Bahan utama dan sekunder disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.3 Teknik pemotongan yang tepat digunakan sesuai dengan instruksi.</p> <p>3.4 Campuran bumbu kuah diaduk/diblender, ditentukan porsi nya sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.5 Saus dan aroma dibuat, diatur dengan benar sesuai dengan instruksi.</p> <p>3.6 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
04	Menyiapkan jenis makanan	<p>4.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan resep tradisional dan standar perusahaan.</p> <p>4.2 Item makanan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan, dan standar spesifikasi resep masakan Sichuan digunakan.</p> <p>4.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode pemasakan, dan sesuai dengan spesifikasi.</p> <p>4.4 Aroma, saus, tekstur dan warna serta bahan pengental dinilai terhadap hasil akhir yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi resep.</p>
05	Menyajikan makanan yang telah dimasak	<p>5.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makandari tembikar disesuaikan dengan warna dan ukuran makanan.</p> <p>5.2 Makanan disajikan secara rapi dan menarik sesuai dengan kebutuhan perusahaan.</p> <p>5.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.</p>

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 usaha jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Makanan/masakan Sichuan mengacu pada komoditi berikut:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba, unggas)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (berakar dan berdaun)
 - 2.5 komoditi, segar, kering dan diawetkan.
 - 2.6 rempah-rempah (kering dan segar) a.l., cabe, lada sichu
 - 2.7 bumbu dan rempah-rempah.

PEDOMAN PENUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip '*ma-la*' Sichuan
 - b. jenis menu dan istilah masak-memasak
 - c. teknik memasak yang bermacam-macam
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. rempah-rempah (segar dan kering)
 - h. pengadukan aroma
 - i. bumbu berkuah dan saus
 - j. bahan pengental dan pengontrolan porsi
 - k. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara tepat
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penggunaan proses memasak yang bermacam-macam
 - h. penilaian konsistensi saus
 - i. keseimbangan aroma dan struktur rempah
 - j. keseimbangan tekstur
 - k. warna dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian makanan Sichuan dan Cina Barat.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Sichuan dan Cina Barat	1.1	Komoditi utama, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan masakan Sichuan dan Cina Barat diidentifikasi dalam bahasa Cina dan Inggris sesuai dengan praktek daerah
		1.2	Prinsip-prinsip cita rasa utama, bumbu berkuah, saus dan metode memasak masakan Sichuan dan Cina Barat diidentifikasi sesuai dengan praktek daerah.
		1.3	Cita rasa masakan Sichuan ' <i>Ma-la</i> ' – struktur diikuti dengan benar sesuai dengan peraturan daerah dan spesifikasi resep.
02	Menyiapkan wajan/tempat penggorengan	2.1	Wajan/tempat penggorengan ditata lengkap dengan perlengkapan yang berkaitan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.
		2.2	Perlengkapan dirakit untuk penggunaan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.3	Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan instruksi.
03	Menyiapkan bahan/rempah	3.1	Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.2	Bahan utama dan sekunder disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.3	Teknik pemotongan yang tepat digunakan sesuai dengan instruksi.
		3.4	Campuran bumbu berkuah diaduk/diblender, ditentukan porsi nya sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.5	Saus dan aroma dibuat, diatur dengan benar sesuai dengan instruksi.
		3.6	Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyiapkan jenis makanan	4.1	Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan resep tradisional dan standar perusahaan.
		4.2	Item makanan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan, dan standar spesifikasi resep masakan Sichuan digunakan.
		4.3	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode pemasakan, dan sesuai dengan spesifikasi.
		4.4	Aroma, saus, tekstur dan warna serta bahan pengental dinilai terhadap hasil akhir yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi resep.
05	Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar disesuaikan dengan warna dan ukuran makanan.
		5.2	Makanan disajikan secara rapi dan menarik sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
		5.3	Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 operasi jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Makanan/masakan Sichuan dan Cina Barat mengacu pada komoditi berikut:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba, unggas)
 - 2.2 seafood
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (berakar dan berdaun)
 - 2.5 komoditi, segar, kering dan diawetkan.
 - 2.6 rempah-rempah (kering dan segar) a.l., cabe, lada Sichuan
 - 2.7 bumbu dan rempah-rempah

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip '*ma-la*' daerah Sichuan
 - b. item menu dan istilah masak-memasak
 - c. teknik memasak yang bermacam-macam
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. rempah-rempah (segar dan kering)
 - h. pengadukan aroma
 - i. bumbu berkuah dan saus
 - j. bahan pengental dan kontrol porsi.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara tepat
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penggunaan proses memasak yang bermacam-macam
 - h. penilaian konsistensi saus
 - i. keseimbangan aroma dan struktur rempah
 - j. keseimbangan tekstur
 - k. warna dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematik	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian masakan Beijing.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi karakteristik masakan Beijing	<p>1.1 Jenis komoditi khusus, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan masakan Beijing diidentifikasi dalam bahasa Cina dan Inggris sesuai dengan praktek daerah.</p> <p>1.2 Cita rasa utama, bumbu kuah, saus dan metode memasak masakan Beijing dilaksanakan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>1.3 Fungsi dan pengetahuan teknis komoditi khusus untuk jenis tujuan diidentifikasi dan diterangkan secara benar.</p>
02	Menyiapkan jenis makanan	<p>2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.2 Bumbu berkuah, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.3 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
03	Membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing	<p>3.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>3.2 Peralatan wajan dan masak memasak ditangani, digunakan dan dibersihkan secara benar sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>3.3 Makanan dimasak dan dibuat sesuai dengan pesanan pelanggan, dan spesifikasi.</p> <p>3.4 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi.</p> <p>3.5 Aroma, saus, tekstur dan warna dinilai terhadap hasil yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi resep daerah.</p> <p>3.6 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
04	Menyajikan jenis makanan	<p>4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan usaha.</p> <p>4.2 Makanan disajikan secara menarik sesuai dengan peraturan perusahaan dan daya tarik mata.</p> <p>4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.</p>

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 operasi jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.

2. Makanan/masakan Beijing mengacu pada komoditi berikut:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (berdaun, berakar)
 - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan).
 - 2.6 saus.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip memasak ' Bao'
 - b. jenis menu dan istilah masak-memasak
 - c. istilah dan teknik memasak masakan Beijing
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. rempah-rempah (segar dan kering)
 - h. pengadukan aroma
 - i. teknik bumbu berkuah Beijing
 - j. bahan pengental
 - k. saus yang berlaku untuk prinsip memasak Beijing
 - l. kontrol porsi
 - m. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara benar
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penilaian konsistensi saus
 - i. penilaian aroma dan tekstur serta warna
 - j. pencapaian warna yang tepat dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian makanan Beijing dan Cina Utara.

ELEMENT		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi karakteristik masakan Beijing dan Cina Utara	<p>1.1 Jenis komoditi khusus, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Beijing dan Cina Utara diidentifikasi dalam bahasa Cina dan Inggris sesuai dengan praktek daerah.</p> <p>1.2 Cita rasa utama, bumbu berkuah, saus dan metode memasak masakan Beijing dan Cina Utara dilaksanakan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>1.3 Fungsi dan pengetahuan teknis komoditi khusus untuk jenis tujuan diidentifikasi dan diterangkan secara benar.</p>
02	Menyiapkan jenis makanan	<p>2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.2 Bumbu berkuah, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.3 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
03	Membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing dan Cina Utara	<p>3.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>3.2 Peralatan wajan dan masak memasak ditangani, digunakan dan dibersihkan secara benar sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>3.3 Makanan dimasak dan dibuat sesuai dengan pesanan pelanggan, dan spesifikasi.</p> <p>3.4 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi.</p> <p>3.5 Aroma, saus, tekstur dan warna dinilai terhadap hasil yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi resep daerah.</p> <p>3.6 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
04	Menyajikan jenis makanan	<p>4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan kebutuhan perusahaan.</p> <p>4.2 Makanan disajikan secara menarik sesuai dengan peraturan perusahaan dan daya tarik mata.</p> <p>4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.</p>

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 operasi jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Makanan/masakan Beijing dan Cina Utara mengacu pada komoditi berikut:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (berdaun dan berakar)
 - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan).
 - 2.6 saus, a.l., kacang coklat

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip memasak 'Bao'
 - b. jenis menu dan istilah masak-memasak
 - c. istilah dan teknik memasak Beijing
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. rempah-rempah (segar dan kering)
 - h. pengadukan aroma
 - i. teknik bumbu berkuah Beijing
 - j. bahan pengental
 - k. saus yang berlaku untuk prinsip memasak Beijing
 - l. kontrol porsi
 - m. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara tepat
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penilaian konsistensi saus
 - h. penilaian aroma dan tekstur serta warna
 - i. pencapaian warna yang tepat dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian masakan Shanghai.
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi karakteristik masakan Shanghai	1.1 Jenis komoditi khusus, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan masakan Shanghai diidentifikasi dalam bahasa Cina dan Inggris sesuai dengan praktek daerah. 1.2 Cita rasa utama, bumbu berkuah, saus dan metode memasak secara benar digambarkan dan diterangkan secara garis besar. 1.3 Karakteristik utama masakan Shanghai dan pelayanan diidentifikasi sesuai dengan peraturan daerah.
02	Menyiapkan bahan/ramuan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Bahan/ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan yang tepat. 2.3 Bumbu berkuah, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.4 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Membuat dan memasak jenis menu Shanghai	3.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 3.2 Makanan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan, dan spesifikasi resep. 3.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi. 3.4 Aroma, saus, tekstur dan warna dinilai terhadap hasil yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi. 3.5 Peraturan dasar higienis dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan jenis menu Shanghai	4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum dihidangkan. 4.2 Makanan disajikan secara benar, rapi dan menarik sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan daya tarik mata. 4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 operasi jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.

2. Masakan Shanghai mengacu pada komoditi berikut:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (diawetkan dan, berakar)
 - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip memasak masakan Shanghai
 - b. istilah masak-memasak
 - c. teknik memasak multi
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. rempah-rempah (segar dan kering)
 - h. pengadukan aroma
 - i. bumbu berkuah dan saus yang digunakan untuk jenis menu Shanghai
 - j. bahan pengental
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara tepat
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penilaian konsistensi saus
 - h. struktur aroma
 - i. keseimbangan tekstur
 - j. warna dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematis	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian masakan Shanghai dan Cina Timur.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi karakteristik masakan Shanghai dan Cina Timur	1.1	Jenis komoditi khusus, termasuk rempah-rempah, yang digunakan dalam pengolahan masakan Shanghai dan Cina Timur diidentifikasi dalam bahasa Cina dan Inggris.
		1.2	Cita rasa utama, bumbu berkuah, saus dan metode memasak secara benar digambarkan dan diterangkan secara garis besar.
		1.3	Karakteristik utama masakan Shanghai dan Cina Timur serta pelayanan diidentifikasi sesuai dengan peraturan daerah.
02	Menyiapkan bahan/ramuan	2.1	Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Bahan/ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan yang tepat.
		2.3	Bumbu berkuah, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan pada temperatur yang tepat
		2.4	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Membuat dan memasak jenis menu masakan Shanghai dan Cina Timur	3.1	Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan.
		3.2	Makanan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan, dan spesifikasi resep.
		3.3	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi.
		3.4	Aroma, saus, tekstur dan warna dinilai terhadap hasil yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi.
		3.5	Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan jenis menu masakan Shanghai dan Cina Timur	4.1	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan
		4.2	Makanan disajikan secara benar, rapi dan menarik sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan daya tarik mata.
		4.3	Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food hall*
 - 1.5 usaha jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Makanan/masakan Shanghai dan Cina Timur mengacu pada komoditi berikut:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran (diawetkan dan berakar)
 - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan).
 - 2.6 saus
 - 2.7 makanan lezat daerah.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip memasak masakan daerah Shanghai
 - b. istilah masak-memasak
 - c. teknik memasak multi
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. rempah-rempah (segar dan kering)
 - h. pengadukan aroma
 - i. bumbu kuah dan saus yang digunakan untuk item menu Shanghai
 - j. bahan pengental
 - k. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. kerja tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. penggunaan dan penanganan kerja secara tepat
 - f. perawatan kerapian tempat kerja
 - g. penilaian konsistensi saus
 - h. struktur aroma
 - i. keseimbangan tekstur
 - j. warna dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian *Dim Sum* (manis dan gurih) dan *dessert*

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi <i>dim sum</i>	<p>1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan diidentifikasi secara benar dalam Bahasa Cina dan Inggris.</p> <p>1.2 Jenis <i>dim sum</i> a.l., panas, dingin, garing, basah, gorengan tepung, buns, dessert diidentifikasi sesuai dengan peraturan perusahaan.</p> <p>1.3 Jenis metode memasak termasuk <i>deep-frying, braising, stiming, roasting, dan baking</i> diidentifikasi dan diterangkan dengan tepat.</p> <p>1.4 Metode pelayanan dan bentuk serta ukuran porsi diidentifikasi secara tepat sesuai dengan kebutuhan perusahaan.</p>
02	Mengidentifikasi komoditi	<p>2.1 Santan kelapa, bahan pengental, buah-buahan a.l., mangga disiapkan sesuai dengan konsistensinya dan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.2 Pemilihan yang tepat terhadap tipe tepung dan ragi, kemudian diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.3 <i>Dessert</i> dan <i>dim sum</i> yang bersifat simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi, termasuk banquet, perkawinan, festival, Tahun Baru dan ulang tahun.</p>
03	Menyiapkan <i>dim sum</i> manis dan gurih	<p>3.1 Isi dan bahan pelapis disiapkan sesuai dengan konsistensi dan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.2 Produk dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur perusahaan, dan peraturan serta persyaratan higienis.</p> <p>3.3 Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi.</p> <p>3.4 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan isi.</p>
04	Membuat <i>dim sum</i> (manis dan gurih) dan <i>desserts</i>	<p>4.1 Resep standar untuk item <i>dim sum</i> diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan dan spesifikasi resep.</p> <p>4.2 Pengukusan untuk <i>Chee Chong Fun</i> ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.</p> <p>4.3 <i>Dim Sum</i> diterapkan sesuai dengan bentuk dan ukuran masakan serta metode memasak untuk menjaga mutu dan kontrol porsi yang tepat.</p>

05	Menyimpan <i>dim sum</i> (manis dan gurih) dan <i>dessert</i>	<p>5.1 Produk <i>dim sum</i> dikemas dan disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan.</p> <p>5.2 Pengemasan sesuai dengan pengawetan kesegaran dan mutu makan serta mencegah kontaminasi aroma yang tidak menyenangkan antara manis dan gurih.</p> <p>5.3 Peraturan kesehatan dasar dan peraturan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
06	Menyajikan <i>dim sum</i> (manis dan gurih) dan <i>Dessert</i>	<p>6.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembika sesuai dengan item <i>dim sum</i>, diperiksa sebelum penghidangan untuk menjaga mutu dan sesuai dengan spesifikasi perusahaan.</p> <p>6.2 Jenis <i>dim sum</i> disajikan secara tepat dan menarik.</p> <p>6.3 Makanan pelengkap dan ukuran porsi sesuai dengan style tradisional daerah, dan terspesifikasi.</p> <p>6.4 Saus dinilai kualitas dan daya tahannya.</p>

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 restoran
 - 1.2 hotel
 - 1.3 tempat-tempat yang menjual *dim sum* secara khusus
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 *food hall*
 - 1.6 kafetaria
 - 1.7 usaha jasa boga
 - 1.8 fasilitas pesta.
2. Komoditi berikut ini digunakan dalam persiapan *dim sum*:
 - 2.1 produk dari tepung
 - 2.2 senyawa lemak
 - 2.3 *mung beans* manis dan isi pasta lotus
 - 2.4 buah-buahan segar
 - 2.5 sifat peragian
 - 2.6 pengisian, pelapisan dan bahan pengental.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang berikut dibutuhkan:
 - 1.1 Pengetahuan tentang prinsip produksi *dim sum* termasuk:
 - a. prinsip dan metode pengolahan
 - b. layanan *dim sum* (manis dan gurih) dan *dessert*
 - c. metode pengovenan
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. adonan dan lapisan
 - h. pengembangan cara membuat adonan
 - i. produk ragi
 - j. pengemasan
 - k. kondisi penyimpanan dan daya tahan produk
 - l. pemanasan kembali, pembekuan
 - m. kontrol porsi
 - n. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.

1.2	<p>Keterampilan dalam:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. perencanaan dan pengaturan b. perakitan, pencetakan dan pelipatan c. pengawasan permintaan dan penawaran, jenis pelanggan dan budaya makan d. mengikuti instruksi resep e. penggunaan peralatan pembuatan <i>dim sum</i> f. penyiapan sirup dan bahan pelapis g. saus dan bahan pengental h. adonan dan pasta i. pembuatan jenis dessert dari adonan j. penjagaan standar mutu dan konsistensi k. penyiapan adonan dan isi l. batas waktu rapat m. penyajian <i>dim sum</i> dalam cara yang indah.
2.	Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan tim	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan pemasakan daging panggang (dipanggang, diasapi dan daging unggas yang dimasak).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi potongan daging panggang dan daging unggas di restoran Cina	1.1	Potongan daging utama dan sekunder diidentifikasi, daftar menu/spesifikasi resep.
		1.2	Jenis komoditi dan bumbu diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.3	Jenis daging unggas diidentifikasi sesuai dengan penilaian mutu, spesifikasi resep dan peraturan industri.
		1.4	Pisau dan golok pemotong daging dipilih dan digunakan sesuai dengan teknik persiapan khusus yang diterima oleh standar industri.
02	Menyiapkan potongan daging panggang dan daging unggas di restoran Cina	2.1	Resep standar diikuti dengan benar sesuai dengan standar perusahaan.
		2.2	Oven, drum pemanggang, oven pengasap dan cantelan disiapkan untuk penggunaan sesuai dengan peraturan keselamatan.
		2.3	Pisau dan golok besar dan kecil diasah sesuai dengan spesifikasi pabrik, dipilih dan digunakan sesuai dengan tugas dan spesifikasi.
		2.4	Perlengkapan dirakit untuk penggunaan, termasuk: <ul style="list-style-type: none"> • pengiris • pengisi • pengering • pengasap • pengaduk.
03	Menyiapkan potongan daging panggang dan daging unggas restoran Cina	3.1	Potongan daging dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep, dan kebutuhan menu.
		3.2	Bahan, bumbu, dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.3	Bahan pelengkap seperti acar dan saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan kebutuhan industri.
		3.4	Produk disimpan untuk menjaga kesegaran dan mutu yang maksimum.
		3.5	Isi perut disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi dan kebutuhan menu.
		3.6	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
		3.7	Produk daging dimasak secara benar dan efektif sesuai dengan spesifikasi dan menu tradisional.
		3.7	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, termasuk pemolesan, pengeringan, pengasapan, sesuai dengan spesifikasi.

		3.9	Aroma, saus, tekstur dan warna dinilai terhadap hasil yang diharapkan, dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.10	Produk (mentah dan matang) dilunakkan, didinginkan, dibekukan atau disimpan sesuai dengan peraturan kesehatan.
04	Menyajikan potongan daging panggang dan unggas	4.1	Daging panggang dan daging unggas disajikan secara benar dan menarik, disertai dengan saus sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
		4.2	Penghias hidangan seperti acar atau makanan pelengkap dan saos disesuaikan dengan gaya tradisional, pelayanan yang spesifik dan menu.
		4.3	Produk yang diasapi disajikan sesuai dengan peraturan tradisional dan spesifikasi usaha.
		4.4	Ukuran dan bentuk peralatan makan disiapkan sesuai dengan daging panggang atau daging yang diasapi dan peraturan industri.

JENIS VARIABLES

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food hall*
 - 1.5 operasi jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Daging panggang dan daging unggas restoran Cina mengacu pada daging potong berikut yang digunakan dalam persiapan:
 - 2.1 iga daging babi
 - 2.2 daging pinggul tidak bertulang
 - 2.3 daging perut tidak bertulang dengan kulit
 - 2.4 daging perut tanpa tulang tanpa kulit
 - 2.5 anak babi, utuh
 - 2.6 daging unggas
 - 2.7 burung buruan
 - 2.8 isi perut.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip pemotongan daging panggang restoran Cina
 - b. aplikasi menu potongan daging
 - c. proses pengasapan untuk produk yang diproduksi
 - d. teknik pengeringan
 - e. teknik pemanggangan a.l., pemanggangan secara ditusuk atau pemanggangan dengan drum
 - f. perawatan perlengkapan
 - g. kontrol temperatur dan waktu
 - h. bumbu yang dapat digunakan untuk teknik pemanggangan
 - i. pemolesan
 - j. pembekuan dan pelunakan produk
 - k. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. mengikuti spesifikasi resep
 - c. pembuatan acar dan pengawetan daging
 - d. penulangan, pemotongan dan pengirisan

- e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - f. pengasapan potongan daging sapi dan daging unggas
 - g. penyiapan produk isi perut
 - h. penerapan prosedur yang tepat
 - i. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan perancangan, perencanaan dan penulisan menu masakan Cina.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi karakteristik utama menu masakan Cina	1.1 Beragam menu masakan Cina diidentifikasi sesuai dengan pelatihan dari perusahaan yang termasuk: metode memasak, cita rasa, warna, perayaan; a.l., perkawinan, ulang tahun, Hari Raya. 1.2 Struktur dan rangkaian menu masakan cina dirancang sesuai dengan instruksi dan penetapan harga. 1.3 Menu masakan Cina dirancang dan direncanakan sesuai dengan kesukaan dan keinginan pelanggan.
02	Merancang menu masakan Cina	2.1 Menu dirancang dan ditulis secara efektif dan benar sesuai dengan waktu tertentu dan penetapan harga. 2.2 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan keseimbangan dalam ragam, kesegaran, aroma, rempah-rempah dan kelezatan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.3 Menu direncanakan sesuai dengan perlengkapan dapur, tingkat keterampilan staf, dan kecocokan dengan peraturan. 2.4 Daftar mencerminkan permintaan atas menu, dalam batas-batas usaha. 2.5 Hasil penjualan dan analisa pemasaran digabungkan kedalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan yang ditawarkan sesuai dengan kapasitas dapur dan alokasi tugas di setiap bagian memperhatikan keinginan pelanggan dan praktek kebutuhan.
03	Menulis menu masakan Cina	3.1 Ejaan, makna dan keterangan ditulis secara tepat sesuai dengan instruksi. 3.2 Nama-nama dan keterangan hidangan dalam peristilahan sesuai dengan pasar, style menu, waktu tertentu dan kebiasaan budaya. 3.3 Rangkaian atau pengaturan layanan diinterpretasikan secara benar.
04	Menentukan biaya menu	4.1 Biaya bahan/ramuan, <i>overhead</i> , tenaga kerja dan produksi serta margin keuntungan dihitung secara akurat sesuai dengan instruksi. 4.2 Proporsi hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan harga makanan sesuai dengan spesifikasi perusahaan. 4.3 Pemberian harga yang sesuai dengan kendala yang ada, dan musim yang berlaku pada saat itu, diputuskan sesuai dengan persentase keuntungan
05	Mengontrol produksi berdasarkan menu	5.1 Biaya makanan didasarkan pada pengurangan pemborosan dan pengawasan ketat sesuai dengan peraturan usaha. 5.2 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan terhadap daftar, penjadwalan, kondisi pemberian penghargaan dan nilai sesuai dengan instruksi.

	5.3	Pengunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, dan aplikasi kontrol porsi serta uji hasil sesuai dengan peraturan usaha.
	5.4	Ukuran kontrol persediaan diterapkan termasuk: <ul style="list-style-type: none"> • pesanan dalam jumlah ekonomis • prosedur tanda terima • praktek penyimpanan • kontrol inventori dan keamanan secara komputerisasi • variasi rempah-rempah dalam temperaturv

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food hall*
 - 1.5 usaha jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Menu mengacu pada waktu tertentu berikut dimana makanan disiapkan dan dihidangkan termasuk:
 - 2.1 perkawinan
 - 2.2 ulang tahun
 - 2.3 *banquet*
 - 2.4 *a la carte*
 - 2.5 perayaan agama (perayaan dan upacara)
 - 2.6 festival
 - 2.7 waktu khusus.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidangtersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip perancangan menu
 - b. prinsip-prinsip pengolahan
 - c. komoditi dan bahan (segar, kering dan diawetkan)
 - d. penggunaan peralatan (musiman dan tradisional)
 - e. keserasian
 - f. keseimbangan makanan lima warna
 - g. keseimbangan makanan lima rasa
 - h. tema menu
 - i. struktur penentuan harga
 - j. kontrol porsi
 - k. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. konstruksi menu
 - b. keseimbangan kombinasi makanan
 - c. penentuan biaya
 - d. penggunaan bahasa untuk menerangkan makanan secara jelas
 - e. perencanaan menu dalam menghadapi kendala di kerja tim
 - f. identifikasi dan tanggapan terhadap kesukaan pelanggan.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	-
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan perencanaan, persiapan dan penyajian *appetiser* dingin.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi komoditi	1.1	Jenis komoditi khusus, potongan daging, yang digunakan dalam pengaturan makanan <i>appetiser</i> diidentifikasi dalam bahasa cina dan Inggris.
		1.2	Cita rasa utama, bumbu berkuah, saus dan metode memasak secara benar digambarkan dan diterangkan secara garis besar.
		1.3	Karakteristik utama masakan Shanghai dan Cina Timur serta layanan diidentifikasi sesuai dengan peraturan daerah.
02	Menyiapkan bahan/ramuan	2.1	Potongan daging bermutu baik disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Bahan/ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan dan pisau tajam.
		2.3	Bumbu berkuah, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan pada temperatur yang tepat
		2.4	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Merancang tema	3.1	Tema untuk pengaturan <i>appetiser</i> dingin dirancang dengan benar dan akurat sesuai dengan peraturan usaha dan pesanan dan keinginan pelanggan.
		3.2	Ramuan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.3	Langkah yang tepat diterapkan dalam seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi.
		3.4	Teknik pemotongan yang tepat diikuti sesuai dengan spesifikasi.
		3.5	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan <i>appetiser</i>	4.1	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan dan pengaturan.
		4.2	Makanan disajikan secara benar, rapi dan menarik sesuai dengan peraturan usaha dan daya tarik mata.
		4.3	Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 operasi jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Makanan/masakan Shanghai mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.4 sayuran (deawetkan dan berakar)
 - 2.5 tumbuhan (daun).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. rencangan dan tema
 - b. keterangan menu
 - c. teknik memasak yang bermacam -macam
 - d. perlengkapan dan perawatan
 - e. kontrol temperatur dan waktu
 - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - g. rempah-rempah (segar dan kering)
 - h. pengadukan aroma
 - i. bumbu berkuah dan saus yang dapat digunakan untuk item menu daerah
 - j. peraturan higienis, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - d. mengikuti spesifikasi standar resep
 - e. perawatan kerapian tempat kerja
 - f. struktur aroma
 - g. keseimbangan tekstur
 - h. warna dan penyajian piring.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas -aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan perencanaan, persiapan dan operasi dapur komersial Cina (a.l., *dim sum*, daging panggang, dapur utama, *a la carte*, *banquet*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Merancang dapur komersial	1.1	Dapur dirancang dan direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan, spesifikasi dan ruang yang tersedia, dan peraturan perusahaan.
		1.2	Pemasakan, pesanan, dan rencana layanan dirancang dan disiapkan serta peralatan yang dibutuhkan diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi.
		1.3	Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf, perlengkapan, dan sesuai dengan praktek usaha.
02	Menyiapkan dan mengoperasikan dapur komersial	2.1	Jenis perlengkapan a.l., <i>stimer</i> serba guna, drum pemanggang, perlengkapan persiapan pemanggangan tusuk, dipilih sesuai dengan peraturan industri dan spesifikasi dan/atau rancangan.
		2.2	Rancangan dapur gabungan dengan ruang untuk tempat saus, tempat wajan, pendingin, tempat pengepakan sesuai dengan praktek industri.
		2.3	Item menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur usaha, dan peraturan kesehatan.
		2.4	Produk ditentukan porsi nya secara tepat sesuai dengan spesifikasi.
		2.5	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk makanan.
03	Mengoperasikan dapur dan membuat jenis menu	3.1	Resep standar untuk item menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.
		3.2	Stimer serba guna untuk pengukusan ikan dan jenis makanan lainnya ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
		3.3	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi.
		3.4	Produk yang sudah dimasak dikemas dan disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan.
		3.5	Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan jenis menu dalam dapur komersial	4.1.	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dari tembikar disesuaikan dan diperiksa sebelum penghidangan dan pengaturan
		4.2	Makanan yang sudah dimasak disajikan secara benar dan menarik.
		4.3	Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan terperinci.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *food hall*
 - 1.4 *take away*
 - 1.5 operasi jasa boga
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Operasional dapur komersial mengacu pada komoditi berikut ini yang digunakan dalam persiapan termasuk:
 - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
 - 2.2 unggas
 - 2.3 *seafood*
 - 2.4 sayuran (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.5 rempah-rempah.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang tersebut, berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip dan metode pengolahan dan penghidangan masakan Cina
 - b. perlengkapan dan perawatan
 - c. komoditi dan bahan/ramuan (segar, kering dan diawetkan)
 - d. peralatan layanan (m usiman dan tradisional)
 - e. konsistensi saus
 - f. pengepakan
 - g. penyimpanan dan daya tahan produk
 - h. kontrol porsi
 - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti instruksi resep
 - d. penggunaan dan penanganan kualiti dan perlengkapan yang berkaitan
 - e. penjagaan mutu dan konsistensi
 - f. penentuan biaya, uji hasil dan kontrol porsi
 - g. batas waktu rapat
 - h. perbaikan dan perawatan kontrol porsi
 - i. perawatan kerapian tempat kerja
 - j. keterampilan komunikasi.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	2
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

