

JASA BOGA KOMERSIAL

DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHBCAT01AIS	MENYIAPKAN MAKANAN BERDASARKAN DIET KHUSUS DAN KEBUTUHAN BUDAYA
ITHHBCAT02AIS	PAKET BAHAN MAKANAN YANG DISIAPKAN
ITHHBCAT03AIS	MENGANGKUT DAN MENYIMPAN MAKANAN DENGAN CARA YANG AMAN DAN BERSIH
ITHHBCAT04AIS	MENGOPERASIKAN OUTLET MAKANAN CEPAT SAJI
ITHHBCAT05AIS	MENERAPKAN PROSES PRODUKSI <i>COOK-CHILL</i>
ITHHBCAT06AIS	MENERAPKAN PRINSIP-PRINSIP KONTROL JASA BOGA
ITHHACAT01AIS	MENYIAPKAN RENCANA HIDANGAN HARIAN UNTUK MENINGKATKAN KESEHATAN
ITHHACAT02AIS	MENGEMBANGKAN MENU UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN BUDAYA DAN DIET KHUSUS
ITHHACAT03AIS	MEMILIH SISTEM JASA BOGA
ITHHSCAT01AIS	MENGATUR FASILITAS YANG BERHUBUNGAN DENGAN KONTRAK JASA BOGA KOMERSIAL
ITHHSCAT02AIS	MERENCANAKAN KONSEP TOTAL UNTUK PERAYAAN ATAU PESTA BESAR
ITHHSCAT03AIS	MENYIAPKAN TENDER UNTUK KONTRAK JASA BOGA
ITHHSCAT04AIS	MERANCANG MENU UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN PASAR
ITHHSCAT05AIS	MEMILIH SISTEM PRODUKSI <i>COOK-CHILL</i>
JUMLAH UNIT	EMPAT BELAS

PENJELASAN UNIT

Unit ini mengacu kepada persiapan dan memasak makanan untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan dan menghidangkan makanan untuk memenuhi kebutuhan diet	1.1	Mengenali persyaratan tertentu untuk terapi diet.
		1.2	Bahan penting yang diperlukan untuk terapi diet.
		1.3	Bahan yang tepat dipilih untuk memastikan mutu produk akhir, termasuk produk bahan mentah.
		1.4	Menggunakan persiapan yang tepat dan teknik memasak.
		1.5	Susunan bahan makanan dimodifikasi untuk disesuaikan dengan kebutuhan tertentu.
		1.6	Gizi yang memadai disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.
02	Menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan budaya	2.1	Kebutuhan diidentifikasi untuk memenuhi kelompok budaya tertentu namun tidak terbatas pada: • Timur Tengah • Asia • Mediterrania • Hindu/Muslim.
		2.2	Perlengkapan yang memadai dan teknik masak-memasak digunakan untuk hidangan-hidangan tertentu (diet).
		2.3	Makanan disiapkan dan dihidangkan dengan mempertimbangkan budaya/kultur.
		2.4	Jenis makanan dengan gizi seimbang disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.
03	Menyiapkan makanan untuk memuaskan target pasar	3.1	Kebutuhan hidangan tertentu diidentifikasi untuk memenuhi kelompok target termasuk: • orang tua • bayi, anak-anak, remaja • pria/wanita • pasien rumah sakit • napi • atlet • personil pertahanan (TNI, Polisi).
		3.2	Jenis makanan dengan gizi seimbang disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana makanan dan layanan yang berkaitan diberikan dan mencakup perusahaan/operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria, kios, kantin, kafe, kedai makanan
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 pertambangan
 - 1.6 unit pertahanan

1.7	dinas layanan korektif
1.8	jasa boga perumahan
1.9	jasa boga penerbangan
1.10	jasa boga angkutan
1.11	jasa boga perayaan
1.12	jasa boga pribadi.
2.	Kebutuhan hidangan mencakup terapi dan rejim kontemporer.
3.	Kebutuhan hidangan mencakup namun tidak terbatas pada:
3.1	vegetarian/pemakan nabati
3.2	vegan
3.3	sodium/potassium yang dimodifikasi
3.4	kolesterol/lemak rendah
3.5	lakto-ovo (susu & telur)
3.6	berserat tinggi
3.7	bebas zat perekat/protein
3.8	energi tinggi/rendah
3.9	penderita penyakit diabetes
3.10	susunan bahan yang dimodifikasi
3.11	protein tinggi/rendah
3.12	makanan cair.
4.	Kebutuhan budaya tertentu mencakup namun tidak terbatas pada:
4.1	Yahudi
4.2	Moslim
4.3	Vegetarian
4.4	Hindu.
5.	Diet kontemporer/modern mencakup:
5.1	sehat untuk kehidupan
5.2	makrobiotik
5.3	berlemak rendah.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman jenis budaya yang berbeda, hidangan dan kebutuhan tertentu. Namun demikian, fokus dari jenis ini beragam sesuai dengan target pasar dari tempat kerja tertentu.
2. Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dasar dan praktek-praktek dari:
 - 2.1 gizi
 - 2.2 kebersihan
 - 2.3 kesehatan dan keselamatan jabatan
 - 2.4 pedoman aturan makan tertentu.
3. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau dalam suatu lingkungan yang disimulasikan dimana jenis perlengkapan dapur dan materi yang cocok tersedia sepenuhnya.

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

Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		
--	---	--	--

UNIT ITHBCAT02A/S PAKET BAHAN MAKANAN YANG DISIAPKAN

PENJELASAN UNIT Unit ini mengacu pada pengemasan bahan makanan yang disiapkan untuk pengangkutan dari satu lokasi ke lokasi lain.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Memastikan makanan sesuai untuk pengemasan, penyimpanan dan transportasi	1.1	Makanan memenuhi persyaratan sebelum pengemasan dilihat dari: • kualitas • daya tahan rak • kondisi mikrobiologi • kontrol porsi / bagian.
02	Memilih kemasan yang sesuai untuk makanan tertentu	2.1	Materi kemasan yang dipilih adalah: • tidak-terkontaminasi • ukuran yang sesuai untuk makanan yang dipilih • sesuai (secara visual) untuk kebutuhan fungsional • dapat melindungi makanan dari kerusakan • sesuai secara lingkungan • dapat disusun dan diangkut.
03	Makanan kemasan sesuai dengan kebutuhan	3.1	Kebersihan, Keamanan dan Kesehatan, serta persyaratan peraturan kesehatan setempat dipenuhi.
		3.2	Persyaratan lingkungan untuk area kemasan makanan diawasi, termasuk: • kontrol temperatur • kelembaban • desain dan konstruksi.
		3.3	Prosedur pengemasan yang digunakan sesuai dengan spesifikasi perusahaan.
		3.4	Pemberian label makanan sesuai dengan peraturan nasional/setempat.

LINGKUP VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana makanan dan layanan terkait diberikan dan mencakup badan usaha / operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria, kios, kantin, kafe, kedai makanan
 - 1.3 outlet cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga perayaan
 - 1.12 jasa boga pribadi.
- Tipe kemasan yang digunakan beragam sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan tipe makanan yang dikemas.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan pemahaman dibutuhkan tentang:
 - 1.1 peraturan keselamatan dan kebersihan makanan
 - 1.2 kontrol porsi
 - 1.3 persyaratan fungsi desain untuk kemasan makanan
 - 1.4 peraturan kesehatan setempat tentang produksi dan kemasan makanan.
2. Petunjuk dibutuhkan tentang kemampuan menginterpretasikan dan melaksanakan spesifikasi perusahaan untuk kemasan makanan
3. Unit ini harus dinilai di tempat kerja. Dimana unit ini dapat dipraktekan, juga dapat dinilai melalui simulasi dan study kasus
4. Unit ini dapat dinilai bersama dengan unit ITHHBCAT03AIS Mengangkut dan Menyimpan Makanan dengan Cara yang Aman & Bersih.

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

PENJELASAN UNIT Unit ini mengacu pada mengangkut makanan setelah persiapan ke lokasi lain, dan menyimpan makanan pada saat kedatangan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi Pengangkutan Makanan yang Tepat	1.1	Kendaraan pengangkut makanan dipilih yang sesuai dengan: • temperatur • lapisan dalam • segelan.
02	Mengangkut Makanan secara Aman dan Bersih	2.1	Makanan dikemas, dimuat, dikembangkan dan dibongkar secara tepat.
		2.2	Menjalankan praktek kerja yang bersih & mematuhi aturan djenis pat.
		2.3	Catatan yang tepat tentang pengangkutan makanan disimpan
03	Menyimpan Makanan secara Aman dan Bersih	3.1	Lingkungan penyimpanan makanan dipilih sesuai dengan tipe makanan yang mencakup: • <i>dairy</i> (tempat penyimpan susu, mentega, telur, roti) • daging dan ikan • buah-buahan & sayur-sayuran • bahan-bahan makanan kering.
		3.3	Kondisi lingkungan yang tepat untuk tipe makanan harus khusus dijaga, termasuk: • temperatur • kelembaban.
		3.4	Menjalankan praktek kebersihan dan mematuhi peraturan setempat
		3.5	Kualitas makanan agar dioptimalkan.
		3.6	Area penyimpanan dijaga bebas dari kontaminasi.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional Jasa boga dimana makanan dan layanan terkait disediakan termasuk operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria, kios, kantin, kafe, kedai makanan
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga perayaan
 - 1.12 jasa boga pribadi.
3. Tipe pengangkutan yang digunakan beragam sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan tipe makanan yang diangkut.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan kebersihan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan untuk penyimpanan makanan dan transportasi harus didemonstrasikan/dipertahankan.
2. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman tentang persyaratan gudang tipe makanan khusus.
3. Dibutuhkan pengetahuan tentang prinsip-prinsip analisa bahaya dan kontrol butir-butir bahaya dan kontrol persediaan.
4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja. Dimana hal ini tidak dapat dipraktekan, dapat dinilai melalui simulasi dan study kasus.
5. Unit ini dapat dinilai bersama dengan ITHHBCAT02AIS Paket Bahan Makanan yang Disiapkan.

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

PENJELASAN UNIT Unit ini berhubungan dengan persiapan dan layanan makanan cepat saji di outlet berskala kecil dalam jenis lokasiHokasi di hospitality dan industri pariwisata.

ELEMEN		KRITERIA	
01	Persiapan pelayanan	1.1	Jenis produk dan makanan diperiksa dan disimpan kembali (<i>re-stock</i>) bila perlu.
		1.2	Dilakukan untuk memastikan jenis makanan yang memadai disiapkan agar dapat memulai pelayan.
		1.3	Diselesaikan sebelum layanan dimulai.
		1.4	Kebutuhan yang berlaku untuk jenis makanan tambahan dipenuhi pada waktu yang tepat.
		1.5	Area pelayanan dan jenis makanan ditampilkan dengan cara yang bersih, sehat dan menarik.
02	Melayani pelanggan	2.1	Kebutuhan pelanggan ditentukan dan dipenuhi, sehubungan dengan layanan yang cepat, jumlah, mutu, tambahan, modifikasi sesuai dengan resep standar kebutuhan khusus.
		2.2	Keterampilan berhubungan dengan pelanggan digunakan untuk memberikan layanan yang sopan, efisien dan efektif.
		2.3	Bantuan diberikan kepada pelanggan dalam memilih jenis makanan dimana dibutuhkan.
		2.4	Keterampilan menjual digunakan sebaik-baiknya sesuai dengan praktek perusahaan.
		2.5	Pengetahuan menyeluruh tentang produk harus ditingkatkan.
03	Memasak dan menyiapkan makanan	3.1	Perlengkapan yang memadai dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak khusus.
		3.2	Bahan ramuan yang tepat dipilih dan diolah sesuai dengan praktek perusahaan.
		3.3	Metode memasak yang tepat digunakan sesuai dengan prosedur perusahaan
		3.4	Makanan yang perlu dipanaskan kembali, dipanaskan pada temperatur yang benar untuk selama jangka waktu yang dibutuhkan, sesuai dengan praktek perusahaan dan prinsip-prinsip keselamatan makanan.
		3.5	Pekerjaan diorganisir dengan berkonsultasi dengan anggota team lain dimana diperlukan, untuk memastikan bahwa makanan disiapkan atau dimasak dengan cara yang tepat dan layanan konsumen terus menerus diberikan.
		3.6	Kontrol porsi makanan digunakan agar dapat meminimalkan pemborosan.

04	Menampilkan makanan	4.1	Jenis makanan ditampilkan secara menarik tanpa tetesan dan tumpahan, sesuai dengan peraturan perusahaan.
		4.2	Makanan ditetapkan porsinya sesuai dengan standar perusahaan.
		4.3	Makanan disajikan dengan perlengkapan saji/penyimpanan panas atau dingin yang tepat.
05	Menyimpan makanan	5.1	Makanan disimpan dengan cara yang benar sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan makanan.
		5.2	Persediaan dimonitor, dihitung dan dipesan kembali bila dibutuhkan.
06	Membersihkan dan merawat perlengkapan	6.1	Perlengkapan dirawat sesuai dengan instruksi pabrik.
		6.2	Perlengkapan dibersihkan dimana dibutuhkan sebelum, sesudah selesai pelayanan.
07	Aturan kesehatan dan aturan kesehatan & keselamatan kerja	7.1	Praktek kerja yang sehat dan aman digunakan sesuai dengan peraturan setempat.
		7.2	Persiapan dan pemasakan dilaksanakan dengan memperhatikan praktek kerja yang aman.
		7.3	Perlengkapan digunakan dengan cara yang aman sesuai dengan instruksi pabrik dan prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja.
08	Mengawasi prinsip-prinsip dan praktek kesehatan	8.1	Kesehatan pribadi selalu dijaga.
		8.2	Kesehatan makanan dijaga sesuai dengan prinsip-prinsip dan praktek-praktek kesehatan dan keselamatan makanan.
09	Menangani pembayaran tunai	9.1	Pembayaran tunai diterima dan diperiksa secara akurat dengan menggunakan dokumentasi yang benar.
		9.2	<i>Cash register</i> difungsikan dengan menggunakan instruksi pabrik dan prosedur perusahaan.
		9.3	Transaksi tunai dilaksanakan dengan tepat, benar dan akurat sesuai dengan prosedur perusahaan.
		9.4	Transaksi non-tunai dilaksanakan dengan benar sesuai dengan prosedur perusahaan.
		9.5	Keamanan uang tunai dipastikan sesuai dengan praktek perusahaan.
		9.6	Penyelesaian keuntungan berupa uang dilaksanakan secara akurat dengan menggunakan dokumentasi khusus.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk perusahaan-perusahaan berikut ini:
 - 1.1 atraksi
 - 1.2 taman hiburan
 - 1.3 perayaan
 - 1.4 lingkungan olahraga
 - 1.5 kios dan outlet/toko makanan.
2. Toko makanan dapat berupa: mobil, warung atau kereta.
3. Makanan cepat saji mengacu pada makanan yang sudah disiapkan sebelum ke lokasi dan membutuhkan pemanasan kembali, serta jenis makanan yang membutuhkan teknik memasak dasar yang meliputi:
 - 3.1 *hot dogs*
 - 3.2 *pizza*
 - 3.3 ikan dan keripik
 - 3.4 *hamburger*
 - 3.5 ayam goreng
 - 3.6 *pop corn*

3.7	<i>sandwiches</i>
3.8	<i>souvlaki / doner kebabs</i>
3.9	mie dan pasta
3.10	sup yang disiapkan sebelumnya
3.11	es krim dan minuman yang kocok
3.12	<i>fairy floss</i>
3.13	kue dan roti.
4.	Persiapan mengacu pada persiapan dasar sebelum layanan termasuk:
4.1	memadukan dan menyiapkan bahan untuk menu
4.2	membersihkan, mengupas dan memotong buah-buahan dan sayur-sayuran
4.3	menyiapkan jenis makanan yang sederhana seperti salad, sandwiches, penghias makanan, lapisan dan adonan
4.4	pemilihan dan penanganan kontrol porsi dan produk-produk yang baik (mencairkan, pembentukan kembali, memperbaharui, memanaskan kembali)
4.5	menampilkan barang-barang dalam fasilitas penyimpanan yang tepat.
5.	Metode memasak mencakup penggorengan dan pembakaran serta pemilihan yang tepat dari hal-hal berikut ini sesuai dengan peraturan perusahaan:
5.1	piring logam yang diletakan diatas kompor (<i>hot plate</i>)
5.2	pemanasan kembali
5.3	<i>microwave</i>
5.4	<i>baking</i>
5.5	<i>roasting</i>
5.6	merebus
5.7	pembakaran ulang, panggang.
6.	Perlengkapan mencakup <i>microwaves</i> , alat penggoreng, <i>hot plate</i> , <i>rotisseries</i> , <i>pan and urns</i> , <i>bains marie</i> , pemanas makanan.
7.	Alat penangan/penyimpanan uang tunai mencakup mesin penghitung uang (<i>cash register</i>) manual atau elektronik dan lemari besi dan tas untuk uang tunai individu.

PEDOMAN PETUNJUK

- Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman hal berikut ini:
 - kesehatan pribadi dan makanan
 - hubungan pelanggan dan keterampilan komunikasi
 - pengetahuan dasar tentang industri pariwisata dan perhotelan.
- Unit ini harus dinilai dijenjang kerja atau dalam suatu simulasi dimana layanan makanan dan perlengkapan yang memadai disediakan. Unit ini tidak membutuhkan dapur komersial yang lengkap.
- Unit ini dapat dinilai bersama dengan unit-unit lain termasuk unit *Kitchen Attending* dari standar pengolahan dan penghidangan masakan komersial.
- Dimana unit pelayanan dapur sudah diselesaikan, pengakuan dari hal ini harus dipertimbangkan dalam penyampaian dan penilaian unit ini.
- Dimana ITHHBCMC01AIS Menggunakan Metode Dasar Memasak yang sudah dilengkapi, pengenalan dari hal ini harus dipertimbangkan dalam penyampaian dan penilaian unit ini.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	2

Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	2
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berlaku untuk proses persiapan makanan yang sudah direncanakan, memasak, mendinginkan, menyimpan dan pemanasan makanan dengan pendingin makanan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Memastikan bahan-bahan yang diterima sesuai dengan standar kesehatan dan kebersihan makanan yang tepat	1.1	Temperatur bahan-bahan yang dikirimkan berada dalam toleransi tertentu.
		1.2	Daging, susu dan barang-barang yang mudah busuk diterima dan diperiksa terhadap daftar pesanan untuk kualitas dan kesegaran sesuai dengan spesifikasi perusahaan.
02	Menyiapkan dan memasak makanan sesuai dengan standar industri	2.1	Makanan dimasak sesuai dengan temperatur internal yang telah ditetapkan.
		2.2	Perubahan mikrobiologi dan kimiawi dijaga dalam toleransi yang aman.
		2.3	Mutu makanan dijaga secara konsisten pada tingkat optimal sehubungan dengan rasa dan penampilan.
03	Memasak masakan <i>chill</i>	3.1	Standar waktu dan temperatur untuk pendinginan dipenuhi untuk: • pendinginan tiup • pendingin dengan tenaga air • mutu makanan dijaga.
04	Menyimpan makanan yang dimasak didalam alat pendingin	4.1	Standar waktu dan temperatur untuk pendingin dipenuhi.
		4.2	Kerusakan diminimalkan.
		4.3	Makanan disimpan secara dinamis (pertama masuk - pertama keluar).
		4.4	Wadah penyimpanan yang tepat dipilih.
		4.5	Pemberian label secara benar dan jelas.
		4.6	Temperatur penyimpanan dimonitor.
05	Mendistribusikan produk <i>cook-chill</i>	5.1	Dimana perlu, makanan diangkut dari dapur ke outlet dengan pengangkut atau dengan wadah yang dipisahkan.
		5.2	Penanganan makanan yang aman tetap dijaga diseluruh putaran pendistribusian.
		5.3	Tingkat temperatur diperiksa dan dicatat pada saat pengiriman dan penerimaan.
		5.4	Persyaratan analisa bahaya dan titik kritis kontrol dipatuhi putaran pendinginan secara keseluruhan.
06	Pemanaskan kembali produk makanan yang dingin	6.1	Pemanasan kembali makanan dilaksanakan sesuai dengan pedoman standar untuk makanan dalam jumlah banyak, hidangan dipiring, produk makanan berkuah, makanan yang disajikan dengan kereta dorong dan makanan yang dibawa pulang dengan menggunakan metode yang tepat termasuk: • pemancaran panas-rendah • radiasi infra-merah • pemanasan • <i>water-bath</i> • ketel • kombinasi oven pemancar.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup perusahaan/operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria /kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 *outlet* makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 pertambangan
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga *perayaan*
 - 1.12 jasa boga pribadi.
2. Unit ini berlaku untuk produksi makanan dengan metode pendingin baik djenis pat kerja maupun di dapur produksi sentral.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan pemahaman dibutuhkan atas:
 - 1.1 spesifikasi temperatur untuk perawatan mutu makanan
 - 1.2 peraturan penyimpanan makanan
 - 1.3 prinsip-prinsip dan metode produksi makanan
 - 1.4 sistem *cook-chill*
 - 1.5 menggunakan perlengkapan produksi *cook-chill*
 - 1.6 peraturan kesehatan dan keselamatan serta kebersihan sehubungan dengan pekerjaan.
2. Peraturan analisa bayah dan titik kritis kontrol harus dipatuhi selama putaran pendinginan makanan secara keseluruhan.
3. Unit ini harus dinilai djenispat kerja, atau berdasarkan suatu lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan pendingin masakan disediakan.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini meliputi penerapan prinsip-prinsip kontrol jasa boga untuk penyusunan, penyimpanan dan pemrosesan makanan agar dapat meminimalkan kerugian/pemborosan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi prosedur untuk mengurangi kerugian/pemborosan	1.1	Prosedur pengurangan kerugian/pemborosan diidentifikasi: • kontrol porsi • penyusunan sesuai dengan spesifikasi • rotasi persediaan • menggunakan perlengkapan dan sistem pemotongan yang tepat • penyimpanan yang tetap • kartu resep standar.
		1.2	Ukuran keamanan untuk mengurangi kerugian diidentifikasi.
02	Melaksanakan prosedur kontrol jasa boga	2.1	Kontrol porsi dilaksanakan secara efektif.
		2.2	Perlengkapan yang dikalibrasikan digunakan untuk memastikan kontrol porsi yang benar.
		2.3	Resep diikuti secara akurat untuk menghindari kesalahan.
		2.4	Pemesanan disesuaikan untuk pergantian dan memadai namun minimum untuk persyaratan.
		2.5	Persediaan dirotasi dan dikomentasikan secara akurat.
		2.6	Makanan disimpan secara benar dan aman untuk meminimalkan pemborosan dan kerugian/kehilangan.
03	Membuang limbah/sampah	3.1	Produk yang dapat digunakan ulang mencakup sisa-sisa pemotongan, tulang dan bagian yang dipotong digunakan secara efektif.
		3.2	Produk yang dapat didaur ulang seperti, kaca, plastik, kertas dan bahan sayur-sayuran digunakan atau dibuang dengan cara yang tepat sehubungan dengan faktor lingkungan.
		3.3	Produk-produk yang tidak dapat didaur ulang dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dan peraturan yang terkait.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup usaha-usaha / operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria /kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan

- 1.11 jasa boga perayaan
- 1.12 jasa boga pribadi.
- 2. Prosedur kontrol jasa boga adalah proses dan prosedur yang dilaksanakan pada tingkat operasional yang menghasilkan kontrol biaya, penggunaan energi, material dan waktu.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan praktek-praktek dasar dari:
 - 1.1 kesehatan
 - 1.2 kesehatan dan keselamatan kerja
 - 1.3 penyimpanan makanan
 - 1.4 pemesanan dan kontrol persediaan
 - 1.5 sistem dan prosedur pemotongan/pengirisan.
2. Unit ini harus dinilai djenispat kerja atau suatu lingkungan yang disimulasikan dimana peserta dapat melaksanakan aktifitas yang cocok seperti penyusunan, penyimpanan dan persiapan makanan. Penilaian pengetahuan penunjang harus didukung oleh pengujian/pertanyaan lisan dan tulisan serta studi kasus baik djenispat kerja maupun di kelas.
3. Unit ini dapat dinilai bersama dengan unit kompetensi dapur atau jasa boga yang sesuai lainnya.

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

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memenuhi persyaratan gizi dari seluruh kelompok target. Unit ini melibatkan persiapan rancangan makanan, diet dan menu sesuai dengan persyaratan nutrisi. Unit ini tidak terfokus pada prinsip perencanaan menu yang melibatkan hal yang berhubungan dengan anggaran belanja, pemasaran dan budaya.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi aturan makan/diet dan kebutuhan gizi dari kelompok target	1.1	Kelompok target diidentifikasi sehubungan dengan: • persyaratan umur • gaya hidup • jenis makanan yang disukai.
02	Menyiapkan rancangan makanan harian dan menu	2.1	Serangkaian jenis hidangan, makanan dan menu dipilih dengan mempertimbangkan: • pedoman aturan makan/diet • kesukaan dan ketidaksukaan individu • makanan dengan energi yang berbeda dan kepadatan gizi • kebutuhan khusus dari kelompok tertentu • prinsip-prinsip rancangan menu.
		2.2	Mengembangkan rancangan makanan dan menu yang dapat meningkatkan kesehatan dan mengurangi masalah kesehatan yang berkaitan dengan diet.
		2.3	Siklus menu disiapkan bila dibutuhkan, dan diseimbangkan sehubungan dengan persyaratan dan ragam nutrisi
		2.4	Persiapan makanan dan metode masakan direkomendasikan untuk menjaga nilai maksimum gizi makanan.
		2.5	Menu-menu dievaluasi untuk memastikan kandungan dan keseimbangan gizi yang tepat.
03	Mengevaluasi makanan dan Menu	3.1	Makanan dan menu dievaluasi untuk memastikan kepuasan pelanggan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup usaha-usaha / operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria /kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga perayaan

- 1.12 jasa boga pribadi.
2. Kelompok target mencakup seluruh sektor penduduk termasuk, bayi, anak-anak, remaja, orang tua dan mereka dengan persyaratan gizi dan energi makanan yang beragam karena kondisi fisik, gaya hidup dan kesukaan.
3. Metode-metode yang digunakan untuk mengevaluasi aturan makanan/diet dan rencana makanan, dan analisa makanan, dapat mencakup program komputer; kuesioner umpan balik pelanggan; dan wawancara personal pendukung kesehatan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman mengenai prinsip praktek dasar dari:
 - 1.1 kebersihan
 - 1.2 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
2. Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman mengenai hal-hal berikut:
 - 2.1 pedoman dan prinsip aturan makan/diet
 - 2.2 kelompok-kelompok makanan
 - 2.3 pedoman pemilihan makanan
 - 2.4 makanan yang cocok untuk kelompok target yang dipilih bila merancang aturan makan/diet dan menu
 - 2.5 keterampilan persiapan makanan untuk memastikan gizi makanan yang maksimum, dan membantu dalam meningkatkan pilihan makanan sehat oleh klien.
3. Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman penggunaan tabel analisa makanan dalam persiapan rencana diet dan menu.
4. Unit ini dapat dinilai baik di tempat kerja maupun tidak sedang bekerja. Penilaian harus mencakup pengujian teori pemahaman atau pertanyaan, plus studi kasus praktis dan/atau proyek

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	2
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3		

UNIT ITHHACAT02/IS MENGEMBANGKAN MENU UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN BUDAYA DAN DIET KHUSUS

PENJELASAN UNIT	Unit ini mengacu pada perkembangan menu dan rancangan makanan untuk memenuhi kebutuhan budaya dan aturan makan/diet.
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi kebutuhan aturan makan/diet khusus dan kebutuhan budaya pelanggan	1.1	Kebutuhan aturan makan/diet dan budaya pelanggan diidentifikasi sehubungan dengan: • prinsip-prinsip aturan makan/diet • makanan inklusif dan eksklusif • kebutuhan fisik • persyaratan gizi • kesukaan.
		1.2	Sistem aturan makan modern dipertimbangkan termasuk: • priten • sesuai untuk kehidupan • makrobiotic.
02	Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan aturan makan khusus	2.1	Target pasar diidentifikasi termasuk: • orang tua • bayi/anak-anak-remaja • dinas layanan korektif • unit pertahanan • atlet • lembaga-lembaga kesehatan.
		2.2	Menu diseimbangkan untuk memenuhi kebutuhan gizi pelanggan.
		2.3	Kombinasi makanan yang tepat diidentifikasi untuk memenuhi kebutuhan gizi makro dan mikro.
		2.4	Kebutuhan aturan makan khusus dipatuhi termasuk susunan dan komposisi.
		2.5	Pilihan hidangan yang memadai digabungkan kedalam menu.
		2.6	Menu ditentukan biayanya sesuai dengan pembatasan penentuan harga.
		2.7	Penggunaan istilah yang benar.
03	Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya	3.1	Target pasar diidentifikasi.
		3.2	Kebiasaan budaya dipatuhi.
		3.3	Pilihan hidangan yang memadai digabungkan kedalam menu.
		3.4	Penggunaan istilah yang benar.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup usaha-usaha / operasi-operasi berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria /kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif

- 1.8 jasa boga perumahan
- 1.9 jasa boga penerbangan
- 1.10 jasa boga angkutan
- 1.11 jasa boga perayaan
- 1.12 jasa boga pribadi.
2. Kebutuhan aturan makan khusus mencakup terapi dan rejim kontemporer.
3. Kebutuhan aturan makan khusus mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 vegetarian
 - 3.2 vegan
 - 3.3 sodium/potassium yang dimodifikasi
 - 3.4 kolesterol/lemak rendah
 - 3.5 lacto-ovo
 - 3.6 berserat tinggi
 - 3.7 bebas zat perekat
 - 3.8 energi tinggi/rendah
 - 3.9 orang yang menderita penyakit diabetes
 - 3.10 susunan bahan yang dimodifikasi
 - 3.11 protein tinggi/rendah
 - 3.12 gas.
4. Kebutuhan budaya khusus mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 4.1 Yahudi
 - 4.2 Moslim
 - 4.3 Hindu
 - 4.4 Vegetarian.
5. Rejim aturan makan kontemporer mencakup:
 - 5.1 sesuai untuk kehidupan
 - 5.2 makrobiotic
 - 5.3 lemak-rendah.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman hal-hal berikut ini:
 - 1.1 pedoman dan prinsip aturan makan
 - 1.2 kelompok-kelompok makanan
 - 1.3 makanan yang cocok untuk kelompok target yang dipilih
 - 1.4 tabel analisa makanan.
2. Hal ini ditujukan dalam ITHHACAT01AIS Menyiapkan Rancangan Makanan Harian untuk Promosi Kesehatan yang Baik.
3. Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman tentang praktek dan prinsip dasar hal-hal berikut ini:
 - 3.1 kesehatan
 - 3.2 perencanaan menu
 - 3.3 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
4. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman jenis budaya yang berbeda, aturan makan dan diet khusus. Namun demikian, fokus dari jenis ini beragam sesuai dengan pasar target dari tempat kerja tertentu.
5. Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman tentang sensitifitas aturan makan dan kosokongnya, termasuk alergi makanan dan toleransi.
6. Unit ini dapat dinilai baik di tempat kerja maupun tidak bekerja. Penilaian harus mencakup uji teori pemahaman atau pertanyaan-pertanyaan, studi kasus dan/atau proyek agar dapat menilai pengetahuan penunjang.
7. Unit ini dapat dinilai bersama dengan unit ITHHBCAT01AIS Menyiapkan Makanan Berdasarkan Diet Khusus dan Kebutuhan Budaya.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan evaluasi dan pemilihan sistem jasa boga untuk memenuhi kebutuhan produksi makanan suatu perusahaan jasa boga. Unit ini terfokus pada informasi yang dibutuhkan agar dapat membuat pilihan tersebut.

ELEMEN		KRITERIA KINJERA	
01	Mengidentifikasi persyaratan untuk suatu sistem jasa boga	1.1	Alasan untuk sistem jasa boga diteliti dengan hati-hati dan dipertimbangkan.
		1.2	Persyaratan untuk sebuah sjenis jasa boga diidentifikasi, termasuk: • profil klien • anggaran • tipe menu • volume produksi • fasilitas dan perlengkapan yang tersedia • kebutuhan yang berkaitan dengan gizi • kemampuan team dapur dan pelatihan yang dibutuhkan • lokasi poin-poin layanan • persyaratan mempertahankan pelanggan.
		1.3	Persyaratan khusus untui pemasangan dievaluasi.
02	Memilih sistem yang diinginkan	2.1	Informasi tentang perlengkapan yang digunakan dalam sistem yang diajukan dipertimbangkan, termasuk setiap tahapannya: • penerimaan • penyimpanan • persiapan • pemasakan • penyimpanan setelah pemasakan • penyajian • pemanasan kembali.
		2.2	Keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih dipertimbangkan.
		2.3	Perubahan produksi dan organisasional yang diinginkan untuk mencerminkan sistemnya harus dipertimbangkan.
		2.4	Jenis menu harus sesuai dengan tipe sistem yang dipilih.
		2.5	Persyaratan kendali mutu untuk sistem diidentifikasi.
		2.6	Bahaya dan point kontrol penting untuk sistem diidentifikasi.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup usaha-usaha/operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria/kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif

1.8	jasa boga perumahan
1.9	jasa boga penerbangan
1.10	jasa boga angkutan
1.11	jasa boga perayaan
1.12	jasa boga pribadi.
2.	Unit ini berkaitan dengan standar yang didukung untuk masak-memasak komersial unit ITHHBCMC16A Mengelola Operasional Masakan dalam Jumlah Banyak, terutama sama dengan elemen 5 Memilih Sistem yang Diinginkan.
3.	Sistem jasa boga mengacu pada suatu produksi yang jelas dan terpadu, sistem distribusi dan layanan, termasuk hal-hal berikut ini:
3.1	masakan segar
3.2	<i>cook chill</i> – tahan 5 hari
3.3	<i>cook chill</i> – daya tahan yang diperpanjang
3.4	<i>cook freeze</i> .

PEDOMAN PETUNJUK	
1.	Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman yang rinci atas system layanan berikut ini:
1.1	masakan segar
1.2	<i>cook chill</i> - tahan 5 hari
1.3	<i>cook chill</i> - daya tahan yang diperpanjang
1.4	<i>cook freeze</i> .
2.	Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman tentang prinsip-prinsip gizi dan peraturan undang-undang berikut ini:
2.1	kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
2.2	hukum-hukum kesehatan
2.3	bahaya dan point kontrol penting
2.4	peraturan undang-undang.
3.	Unit ini dapat dinilai baik di tempat kerja, di kelas melalui analisa studi kasus dan/atau uji teori.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan manajemen fasilitas yang berkaitan dengan operasi jasa boga komersial, pada tingkat pengawas atau manajerial.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menjaga fasilitas yang berkaitan dengan kontrak jasa boga komersial	1.1	Tanggung jawab atas fungsi perawatan khusus dialokasikan sehubungan dengan: • perawatan sendiri • sub-kontraktor eksternal.
		1.2	Perawatan reguler diorganisir untuk fasilitas yang mencakup: • perkebunan • kebersihan • gedung dan perbaikan • binatu • ledeng dan listrik.
		1.3	Target anggaran yang dibina dan dijaga.
02	Menangani penyimpanan dan area penyimpanan	2.1	Persediaan dibeli, diterima, disimpan dan dipindah tempatkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
		2.2	Prosedur kontrol persediaan yang efektif diterapkan, termasuk pengambilan dan penyesuaian persediaan.
		2.3	Area penyimpanan dijaga dan persediaan dipinda tempatkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
		2.4	Persediaan didistribusikan sesuai dengan pesanan/permintaan.
03	Menjaga aset register	3.1	Seluruh aset secara jelas diidentifikasi dan dicatat.
		3.2	Audit aset rutin dilaksanakan.
		3.3	Laporan aset dan inventori dikeluarkan.
04	Menangani layanan klien yang berkaitan dengan fasilitas	4.1	Kebutuhan pelanggan dipenuhi termasuk: • parkir mobil • sarana publik • pengumpulan tiket • keamanan • layanan rekreasi • pengantar • harta yang hilang.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasi jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup usaha-usaha/operasi berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria/kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga perayaan

1.12 jasa boga pribadi.	
PEDOMAN PETUNJUK	
1.	Pengetahuan dan pemahaman dibutuhkan atas:
1.1	kontrol persediaan
1.2	sanitasi
1.3	penganggaran
1.4	kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
1.5	peraturan departemen kesehatan
1.6	manajemen klien.
2.	Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui suatu simulasi.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengelola dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengelola aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3		

UNIT ITHHSCAT02A/IS MERENCANAKAN KONSEP TOTAL UNTUK PERAYAAN ATAU PESTA BESAR

PENJELASAN UNIT Unit ini mengacu pada perencanaan konsep total untuk perayaan atau pesta besar.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan rencana strategi untuk acara atau pesta besar	1.1	Konteks dan tema operasional dari acara/pesta diidentifikasi.
		1.2	Elemen konsep total didefinisikan termasuk: • anggaran • pemasaran • manajemen • penempatan staf • logistik.
		1.3	Prosedur operasional dirincikan termasuk: • tanggungjawab • sumber-sumber • keamanan • pembelian • penyimpanan • produksi • distribusi • layanan klien • manajemen limbah.

LINGKUP VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup usaha/operasi berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria/kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 operasi tambang
 - 1.4 usaha-usaha kesehatan
 - 1.5 jasa boga angkutan
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 jasa boga perayaan
 - 1.8 jasa boga pribadi.
- Perayaan-perayaan dan pesta utama mencakup perayaan olah raga, operasi pertahanan, festival budaya, pameran pertanian, eksibisi, peluncuran produk, dan perayaan sosial utama.
- Dapat terjadi di lokasi sentral atau pada jenis lokasi yang lebih kecil didalam dan diluar ruangan.

PEDOMAN PETUNJUK

- Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman tentang praktek dan prinsip dasar berikut ini:
 - 1.1 kontrol keuangan
 - 1.2 pemasaran
 - 1.3 kesehatan
 - 1.4 kontrol keamanan//keramaian
 - 1.5 manajemen sumber daya manusia
 - 1.6 penanganan fasilitas
 - 1.7 manajemen limbah
 - 1.8 kesehatan dan keselamatan berhubungan dengan pekerjaan
 - 1.9 kontrol persediaan

- 1.10 teknik-teknik produksi makanan
- 1.11 gizi
- 1.12 distribusi bahan makanan yang disiapkan.
- 2. Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau melalui simulasi.
- 3. Petunjuk kompetensi harus mencakup rencana rinci untuk seluruh elemen konsep total dan prosedur operasional.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan team	3		

PENJELASAN UNIT

Unit ini ditujukan pada tingkat pengawas. Dipertimbangkan bahwa seseorang di tingkat ini akan memberikan kontribusi informasi terhadap penyusunan dokumen tender, namun penyusunan akhir dari tender akan menjadi tanggung jawab staff manajemen pada tingkat tanggung jawab yang lebih tinggi.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menjelaskan keterangan persyaratan tender secara khusus	1.1	Persyaratan khusus kontrak diidentifikasi.
		1.2	Elemen-elemen biaya variabel dan biaya tetap kontrak diidentifikasi termasuk: • makanan & minuman • angkutan • keamanan • penempatan staf.
02	Menyusun teori untuk manajemen senior	2.1	Rincian operasional yang diajukan dicatat termasuk: • cara beroperasi • penempatan staf • manajemen fasilitas • rencana keamanan/keadaan darurat • angkutan • kontrol persediaan.
		2.2	Produk dan hasil akhir yang diajukan diidentifikasi termasuk: • menu • spesifikasi makanan & minuman • layanan • dekorasi.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana pendingin masakan digunakan dan mencakup usaha/operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria/kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga perayaan
 - 1.12 jasa boga pribadi.
2. Kontrak jasa boga dapat menawarkan untuk perayaan-perayaan khusus atau untuk persediaan secara kontinyu terhadap tempat.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan pemahaman tentang praktek dan prinsip dasar berikut ini:
 - 1.1 penentuan biaya dan anggaran
 - 1.2 pemasaran
 - 1.3 manajemen sumber daya manusia
 - 1.4 kontrol keamanan/keramaian
 - 1.5 kontrol persediaan
 - 1.6 manajemen fasilitas.
2. Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau tidak bekerja melalui simulasi.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3		

PENJELASAN UNIT

Unit kompetensi ini adalah suatu kompetensi yang diidentifikasi dibawah unit ITHHBMC15A/IS Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga yang Berdasarkan Menu, dan terfokus pada perencanaan sebagai alat pemasaran dan manajemen.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi target pasar	1.1	Karakteristik produk-produk atau jasa perusahaan didefinisikan secara jelas.
		1.2	Produk dan jasa disesuaikan dengan sektor pasar yang relevan.
02	Mengidentifikasi trend pasar	2.1	Trend pasar diidentifikasi sehubungan dengan: • kebiasaan makan kontemporer • pengaruh media • pengaruh budaya dan suku • perayaan dan festival utama • pengaruh musim & popularitas .
03	Menciptakan menu berdasarkan analisa pasar dan sesuai dengan anggaran belanja	3.1	Jenis-jenis makanan dalam menu dianalisa sehubungan dengan kinerja penjualan.
		3.2	Kepuasan pelanggan akan menu dimonitor.
		3.3	Menu disusun untuk memenuhi permintaan pasar.
		3.4	Menu disusun untuk memenuhi target anggaran.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana masakan yang diinginkan digunakan dan mencakup usaha/operasi berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria/kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 outlet makanan cepat saji
 - 1.4 usaha-usaha yang berhubungan dengan kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga perayaan
 - 1.12 jasa boga pribadi.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman tentang praktek dan prinsip berikut ini:
 - 1.1 penentuan biaya dan anggaran
 - 1.2 analisa pasar
 - 1.3 pengaruh budaya dan suku
 - 1.4 teknik evaluasi pelanggan
 - 1.5 susunan menu
 - 1.6 produk musiman
 - 1.7 kebutuhan gizi target kelompok.
2. Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau tidak bekerja melalui simulasi.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3		

UNIT ITHHSCAT05A/S MEMILIH SISTEM PRODUKSI *COOK-CHILL*

PENJELASAN UNIT

Unit ini berlaku bagi pengawas yang diminta untuk memilih dan membeli sistem pendingin masakan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menganalisa persyaratan produksi makanan untuk perusahaan	1.1	Karakteristik jenis proses produksi makanan diidentifikasi, termasuk: • <i>cook-fresh</i> • <i>cook-chill</i> • <i>cook-freeze</i>.
		1.2	Kriteria untuk seleksi sistem produksi makanan yang cocok diidentifikasi.
02	Memilih sistem produksi makanan yang paling cocok bagi kebutuhan perusahaan	2.1	Kebutuhan klien diidentifikasi.
		2.2	Kendala perusahaan diidentifikasi sehubungan dengan: • fasilitas • perlengkapan • keuangan • lingkungan operasional.
		2.3	Peraturan penempatan staff ditentukan.
		2.4	Karakteristik produksi makanan disesuaikan secara benar dengan kebutuhan klien dan kapasitas perusahaan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana *cook-chill* digunakan dan mencakup usaha/operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafetaria/kios/kantin/kafe/toko makanan dan minuman
 - 1.3 *outlet* makanan cepat saji
 - 1.4 badan usaha kesehatan
 - 1.5 operasi tambang
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga angkutan
 - 1.11 jasa boga *perayaan*
 - 1.12 jasa boga pribadi.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan pemahaman hal-hal berikut ini dibutuhkan:
 - 1.1 spesifikasi temperatur untuk perawatan mutu makanan
 - 1.2 peraturan penyimpanan makanan
 - 1.3 prinsip dan metode produksi makanan
 - 1.4 sistem *cook-chill*
 - 1.5 menggunakan perlengkapan produksi *cook-chill*
 - 1.6 Analisa bahaya dan poin kontrol penting
 - 1.7 prosedur Kesehatan dan Keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
2. Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau tidak bekerja melalui simulasi, didukung oleh pengujian pemahaman, pertanyaan, studi kasus dan/atau proyek untuk menguji pengetahuan penunjang.
3. Petuniuk harus mendemonstrasikan pengetahuan menyeluruh tentang sistem *cook-chill*

yang sesuai dengan perusahaan.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	3
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3	Menggunakan teknologi	3
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3		