

PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN KOMERSIAL

DAFTAR ISI

| KODE UNIT | JUDUL UNIT |
|---------------|---|
| ITHHBKTA01AIS | MENGORGANISIR DAN MENYIAPKAN MAKANAN |
| ITHHBKTA02AIS | MENYAJIKAN MAKANAN |
| ITHHBKTA03AIS | MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN |
| ITHHBKTA04AIS | MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN |
| ITHHBCMC01AIS | MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK |
| ITHHBCMC02AIS | MENYIAPKAN <i>APPETISER</i> DAN SALAD |
| ITHHBCMC03AIS | MENYIAPKAN <i>SANDWICH</i> |
| ITHHBCMC04AIS | MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS |
| ITHHBCMC05AIS | MENYIAPKAN SUP |
| ITHHBCMC06AIS | MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG |
| ITHHBCMC07AIS | MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN |
| ITHHBCMC08AIS | MENYIAPKAN DAN MEMASAK <i>SEAFOOD</i> |
| ITHHBCMC09AIS | MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING |
| ITHHBCMC10AIS | MENYIAPKAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN |
| ITHHBCMC11AIS | MENYIAPKAN <i>PASTRY</i> , KUE DAN MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI |
| ITHHBCMC12AIS | MERENCANAKAN DAN MENYIAPKAN MAKANAN UNTUK <i>BUFFET</i> |
| ITHHBCMC13AIS | MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN |
| ITHHBCMC14AIS | MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN MAKANAN BERDASARKAN POLA DIET |
| ITHHBCMC15AIS | MERENCANAKAN DAN MENGONTROL JASA BOGA BERDASARKAN MENU |
| ITHHBCMC16AIS | MENGORGANISIR OPERASIONAL MASAKAN DALAM JUMLAH BESAR |
| ITHHBCMC17AIS | MENGELOLA OPERASIONAL LAYANAN MAKANAN |
| ITHHACMC01AIS | MENYIAPKAN <i>PATE</i> DAN <i>TERRINE</i> |
| ITHHACMC02AIS | MERENCANAKAN, MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN <i>BUFFET</i> |

| | |
|----------------------|---|
| ITHHACMC04AIS | MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL |
| ITHHACMC05AIS | MENANGANI DAN MENGHIDANGKAN KEJU |
| ITHHACMC06AIS | MENYIAPKAN COKLAT DAN PERMEN COKLAT |
| ITHHAPSF01AIS | MEMILIH, MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN JENIS MAKANAN KHUSUS |
| ITHHAPSF02AIS | MEMILIH, MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN HIDANGAN KHUSUS |
| ITHHSCMC01AIS | MEMONITOR PENDAPATAN DAN BIAYA JASA BOGA |
| ITHHSCMC02AIS | MEMBINA DAN MENJAGA KENDALI MUTU |
| ITHHSCMC03AIS | MENGEMBANGKAN RENCANA KESELAMATAN MAKANAN |
| JUMLAH UNIT | TIGA PULUH SATU |

UNIT ITHHBKA01AIS MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengelola dan menyiapkan bahan-bahan makanan untuk dapur. Unit ini juga terfokus pada teknik persiapan makanan secara umum dan serupa dengan unit lama Australia THHBKA01A Mengatur <i>Mise en Place</i> dan Menyiapkan Makanan. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|--|
| 01 | Menyiapkan perlengkapan yang digunakan | 1.1 | Memastikan bahwa perlengkapan dalam keadaan bersih, jenis dan ukuran yang benar serta dikumpulkan dan siap digunakan. |
| 02 | Mengumpulkan dan menyiapkan bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu | 2.1 | Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar. |
| | | 2.2 | Jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai. |
| 03 | Menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran | 3.1 | Makanan disiapkan sesuai dengan berat, jumlah dan/atau jumlah porsi, termasuk: <ul style="list-style-type: none"> • sayur-sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/atau disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu • produk-produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu • bahan-bahan/hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu • persiapan makanan secara umum sebagaimana yang dibutuhkan jenis-jenis makan dalam menu. Hal ini mencakup namun tidak terbatas pada <i>sandwich</i>, penghias hidangan, lapisan dan adonan kue. |
| 04 | Menyiapkan daging, seafood dan unggas | 4.1 | Makanan disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan ukuran dan/atau berat dengan cara-cara berikut ini: <ul style="list-style-type: none"> • daging dipotong, diiris dan disiapkan secara benar • ikan dan <i>seafood</i> dibersihkan dan disiapkan dan/atau dibuang tulangnya • unggas dipotong dan disiapkan secara benar. |

| | |
|-------------------------|--|
| LINGKUP VARIABEL | |
| 1 | Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |
| 2 | Istilah mengorganisir dan menyiapkan makanan juga mengacu pada dengan istilah Perancis yang memiliki makna yang sama " <i>Mise en place</i> (Persiapan makanan)" dan termasuk : <ol style="list-style-type: none"> 2.1 persiapan utama sebelum menyajikan makanan. Melibatkan komponen-komponen memasak suatu hidangan, tidak mencakup presentasi aktual. 2.2 tugas yang dibutuhkan adalah membuat sebuah bagian dari dapur yang siap digunakan untuk pelayanan. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. produk-produk dasar dan jenis menu dibutuhkan
 - b. kebersihan
 - c. kesehatan dan keselamatan ditempat kerja
 - d. alur kerja yang logis dan hemat waktu .
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja, melalui suatu demonstrasi praktek di tempat kerja atau dalam lingkungan tempat kerja yang disimulasikan. Hal ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengatur dan menyiapkan serangkain makanan yang umum secara efisien. Fokus dari lingkup umum ini beragam sesuai dengan sektor yang megoperasikan dapur.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai kaitannya dengan:
 - a. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - b. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHHBKTA02A1S MENYAJIKAN MAKANAN

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyajikan makanan secara efektif dan profesional. Unit ini berkaitan dengan seluruh unit-unit yang melibatkan penyajian makanan. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBKA2A Menyajikan Makanan. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|---|
| 01 | Menyiapkan makanan untuk disajikan | 1.1 | Makanan diidentifikasi secara benar untuk item menu. |
| | | 1.2 | Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan persyaratan perusahaan untuk hidangan khusus. |
| 02 | Porsi dan hidangan makanan | 2.1 | Dalam menyajikan makanan diperlukan persediaan yang cukup bersih, tidak ada kerusakan dari memasak yang tersedia dalam temperatur yang tepat. |
| | | 2.2 | Makanan ditentukan porsi-porsinya secara benar dengan resep standar. |
| | | 2.3 | Makanan dihidangkan tanpa tetesan dan tumpahan dan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan untuk hidangan tertentu. |
| | | 2.4 | Makanan yang akan ditampilkan di area publik harus dihidangkan dibawah temperatur yang benar dengan sikap yang menarik tanpa tetesan dan tumpahan dan berikan perhatian pada warna makanan. |
| 03 | Bekerja dalam sebuah tim | 3.1 | Kerja tim antara seluruh staf pelayanan didemonstrasikan untuk memastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas. |
| | | 3.2 | Kerja rutin dapur untuk layanan makanan didemonstrasikan untuk memaksimalkan mutu makanan dan meminimalkan penundaan. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |

| |
|--|
| PEDOMAN PETUNJUK |
| 1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang |
| 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini: |
| a. kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan |
| b. kesehatan |
| c. mengetahui produk makanan dasar |
| d. alur kerja hemat waktu dan logis. |
| 2. Konteks penilaian |
| 2.1 Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup jenis metode-metode untuk menilai baik keterampilan praktek maupun pengetahuan penunjang. |
| 3. Aspek penting penilaian |
| 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyajikan makanan pada tingkat yang profesional, yang konsisten dengan sektor dimana dapur beroperasi. |

4. Jenis penilaian
- 4.1 Kompetensi harus didemonstrasikan bersama dengan unit kompetensi dimana makanan disiapkan dan disajikan.
5. Kaitan dengan unit-unit lain
- 5.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai bersama dengan :
- a. ITHHBKTA01AIS Mengelola dan Menyiapkan Makanan
- b. unit-unit lain, yang melibatkan penyajian makanan.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBKTA03AIS MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan untuk menerima dan menyimpan persediaan dalam bidang pariwisata dan perhotelan. Unit ini terfokus pada prosedur penanganan umum yang dibutuhkan di banyak konteks yang berbeda. Unit ini berkaitan erat dengan unit lama Australia THHBKA3A Menerima dan Menyimpan Barang. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---------------------------------------|------------------|---|
| 01 | Mengambil kiriman persediaan | 1.1 | Persediaan yang masuk diperiksa secara seksama terhadap pemesanan pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan. |
| | | 1.2 | Variasi-variasi didefinisikan secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat. |
| | | 1.3 | Barang-barang diperiksa atas kerusakan, kualitas, tanggal kadaluarsa, bocor atau ketidaksesuaian dan dicatat sesuai dengan kebijakan perusahaan. |
| | | 1.4 | Barang-barang yang segar (makanan) diperiksa atas kualitas, ukuran, kesegaran sesuai dengan syarat perusahaan dan variasi-variasi disampaikan kepada staff yang berwenang. |
| 02 | Menyimpan persediaan | 2.1 | Seluruh persediaan dipindahkan dengan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan. |
| | | 2.2 | Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur perusahaan. |
| | | 2.3 | Tingkat persediaan dicatat secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan. |
| | | 2.4 | Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan. |
| 03 | Memutar dan menjaga persediaan | 3.1 | Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan. |
| | | 3.2 | Persediaan dipindahkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. |
| | | 3.3 | Kulitas persediaan diperiksa dan dilaporkan. |
| | | 3.4 | Kelebihan persediaan diletakkan di gudang atau disimpan sesuai dengan peraturan perusahaan dan/atau pemerintah, serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan. |
| | | 3.5 | Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Unit ini dapat mengacu pada persediaan yang diterima baik dari pemasok internal maupun eksternal.
3. Sistem kontrol persediaan dapat berupa:
 - 3.1 manual
 - 3.2 komputerisasi.
4. Persediaan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 4.1 makanan
 - 4.2 minuman
 - 4.3 perlengkapan
 - 4.4 alat-alat tulis
 - 4.5 brosur
 - 4.6 vouchers dan tiket.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang:
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. contoh-contoh dokumentasi dan sistem prinsip kontrol persediaan
 - b. contoh-contoh dokumentasi dan sistem kontrol persediaan
 - c. prosedur pengangkatan dan penanganan yang aman
 - d. pengetahuan dasar tentang persediaan
 - e. kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
 - f. kebersihan
 - g. alur kerja yang logis dan hemat waktu .
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang memungkinkan untuk mendemonstrasikan penerimaan dan penyimpanan. Uni ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Kemampuan untuk menerima dan meyimpan persediaan secara efisien dan aman dalam kontex industri yang sesuai.
 - 3.2 Bagi mereka yang bekerja disuatu lingkungan yang berhubungan dengan penyimpanan makanan dan minuman, petunjuk juga harus meliputi pertimbangan-pertimbangan pemahaman isu-isu kesehatan dan keselamatan yang didemonstrasikan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini memiliki kaitan yagn sangat kuat dengan banyak unit-unit operasional lain. Tanda terima dan penyimpanan persediaan disetujui oleh orang yang bekerja di seluruh sektor industri pariwisata dan perhotelan. Dengan demikian, penilaian/pelatihan yang dikombinasikan dengan jenis unit lain mungkin akan sesuai. Unit ini juga harus dipilih untuk di sesuaikan dengan sektor industri khusus dan tempat kerja.
 - 4.2 Di lingkungan dapur, restoran atau bar, unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit ITHHGHS01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHHBKTA04A/IS MEMBERSIHKAN LOKASIAREA DAN PERALATAN

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | <p>Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk membersihkan dan merawat lokasi yang menyiapkan dan/atau menyajikan secara efektif.</p> <p>Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBKA4A Membersihkan dan Merawat Perlengkapan dan Lokasi dan unit THHBCC11A Mempertahankan Praktek dan Standar Keselamatan dan Kesehatan.</p> |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|--|
| 01 | Membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan | 1.1 | Bahan kimia digunakan untuk pembersihan dan / atau sanitasi perlengkapan dapur secara benar. |
| | | 1.2 | Perlengkapan dibersihkan dan / atau disanitasi sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan. |
| | | 1.3 | Perlengkapan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman. |
| | | 1.4 | Perlengkapan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman. |
| 02 | Membersihkan dan sanitasi lokasi | 2.1 | Jadwal pembersihan digunakan dan/atau diikuti. |
| | | 2.2 | Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman. |
| | | 2.3 | Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan/atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. |
| | | 2.4 | Prosedur pertolongan pertama digunakan dan/atau diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia. |
| 03 | Menangani limbah dan linen | 3.1 | Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktek perusahaan. |
| | | 3.2 | Linen disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan. |
| 04 | Pelatihan | 4.1 | Program dan jadwal pelatihan di diadakan and diikuti untuk memaksimalkan pengetahuan and praktek keselamatan bila terjadi. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |

| |
|---|
| PEDOMAN PETUNJUK |
| 1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang |
| 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini: |
| a. kebersihan |
| b. kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja |
| c. jenis bahan kimia yang digunakan untuk kebersihan dan sanitasi |
| d. penggunaan dan penyimpanan sanitasi yang benar dan aman |
| e. alur kerja yang logis dan hemat waktu . |

| | |
|-----|--|
| 2. | Konteks penilaian |
| 2.1 | Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang. |
| 3. | Aspek penting penilaian |
| 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan seluruh persiapan makanan dan presentasi area termasuk jenis perlengkapan kecil dan besar secara efisien dan aman. |
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Unit ini memiliki kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Pembersihan lokasi dimana makanan disiapkan atau disajikan adalah tanggung jawab semua orang yang bekerja di sektor-sektor ini. Sebagaimana yang diketahui, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit-unit ini wajib dipilih untuk menyesuaikan dengan sektor industri dan tempat kerja tertentu. |

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCCM01A1S MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan jenis memasak yang berbeda yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam menu. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC1A Menggunakan Metode Dasar Memasak. |
|------------------------|--|

| | ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|----|--|-----|---|
| 01 | Memilih, menggunakan perlengkapan memasak | 1.1 | Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak tertentu. |
| | | 1.2 | Perlengkapan digunakan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan. |
| 02 | Menerapkan metode pengolahan makanan | 2.1 | Menggunakan metode memasak yang berbeda dalam menyiapkan hidangan sebagaimana dikehendaki perusahaan. |
| | | 2.2 | Memasak dilaksanakan dengan rangkaian cara yang logis dan aman. |
| | | 2.3 | Istilah dasar tentang memasak digunakan secara benar ketika memilih suatu metode memasak. |
| | | 2.4 | Metode memasak didemonstrasikan sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. |
| 2. Peralatan meliputi namun tidak terbatas pada: |
| 1.1 peralatan yang menggunakan listrik/gas, kompor, oven, panggangan, penggorengan salamander |
| 1.2 pengolah makanan, penghalus (<i>blender</i>), <i>mixer</i> , pengiris. |
| 2. Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut: |
| 2.1 merebus |
| 2.2 <i>poaching</i> |
| 2.3 <i>braising</i> |
| 2.4 <i>stewing</i> |
| 2.5 mengukus |
| 2.6 menggoreng dengan minyak banyak / sedikit |
| 2.7 memanggang dalam oven untuk daging (<i>roasting</i>) |
| 2.8 memanggang dalam oven untuk ikan, sayur dan roti (<i>baking</i>) |
| 2.9 memanggang langsung di api (<i>grilling</i>). |

| |
|--|
| PEDOMAN PETUNJUK |
| 1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang |
| 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini: |
| a. keterampilan organisasional dan kejasama tim |
| b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat, dan menggunakan alat-alat pemotong |
| c. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi |
| d. istilah memasak yang umum digunakan di perusahaan. |
| e. prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat perorangan dan profesional |

| | |
|-----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> f. alur kerja yang logis dan hemat waktu g. pembiayaan, hasil tes pengawasan porsi h. pengetahuan mengenai efek memasak pada pengurangan pada hasil masakan yang mungkin terjadi. |
| 2. | Konteks penilaian |
| 2.1 | Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi pada saat kerja atau tidak bekerja atau pada simulasi lingkungan kerja dimana proses pembersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang. |
| 3. | Aspek penting penilaian |
| 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan secara efisien seluruh peralatan yang digunakan ketika menyiapkan makanan dan area penyajian termasuk keseluruhan jenis perlengkapan besar dan kecil. |
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Ada kaitan erat dengan sejumlah unit-unit operasional lain. Metode memasak yang aktual digunakan oleh sebagian besar orang yang berkaitan dengan persiapan makanan dalam industri perhotelan. Karena itu, mengkombinasikan pelatihan/penilaian dengan unit-unit lain yang membahas kegiatan memasak mungkin akan sesuai. |

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC02AIS MENYIAPKAN APPETISER DAN SALAD

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan pembangkit selera makan dan salad. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC2A Menyiapkan <i>Appetiser, Savouries, Salad and Sandwich</i> . |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|--|--|
| 01 | Menyiapkan dan menyajikan salad dan dressing | 1.1 Bahan-bahan untuk salad dan <i>dressing</i> dipilih secara benar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 1.2 Salad-salad yang telah dipilih disiapkan menggunakan bahan-bahan segar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 1.3 Saus dan <i>dressing</i> yang cocok disiapkan sebagai campuran maupun penyerta salad. 1.4 Salad dihias dengan benar dan disajikan dengan rapi untuk mendapatkan kepuasan dari pelanggan dan sesuai dengan standar perusahaan. |
| 02 | Menyiapkan dan menyajikan jenis makanan pembangkit selera makan yang panas dan dingin | 2.1 Makanan pembangkit selera makan dibuat dengan menggunakan bahan yang tepat sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 2.2 Jika dibutuhkan, bahan penghias dipilih dan disiapkan secara benar. 2.3 Perlengkapan yang benar dipilih untuk membantu dalam membuat makanan pembangkit selera makan. 2.4 Sisa dan potongan hiasan secara produktif dimanapun kapanpun diperlukan. 2.5 Pembangkit selera di hias dan disajikan dengan benar dan rapi sesuai temperatur yang tepat disertai pertimbangan dari pelanggan. |
| 03 | Menerapkan keterampilan organisasional untuk perencanaan dan persiapan alur kerja | 3.1 Salad dan pembangkit selera makan disiapkan dan disajikan dengan serangkaian cara yang sehat, logis dan berurutan dalam jangka waktu yang dibutuhkan. 3.2 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan. 3.3 Pembangkit selera dipanaskan dengan serangkaian cara yang sehat dan pantas untuk memelihara mutu dan kesegaran. |
| 04 | Menyimpan salad dan makanan pembangkit selera | 4.1 Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya. |
| 05 | Pelatihan kebersihan | 5.1 Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh jenis usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Makanan pembangkit selera adalah makanan dengan definisi membangkitkan selera makan. Hal ini mencakup jenis hidangan panas dan dingin yang dapat berupa hidangan klasik maupun modern, beragam menurut asal suku dan budaya. Makanan pembangkit selera atau *appetiser* juga mengacu pada namun tidak terbatas pada istilah-istilah berikut ini:
 - 2.1 *hors d'oeuvres*
 - 2.2 *canapes*
 - 2.3 *savouries*
3. Salad dapat berupa hidangan klasik atau kontemporer, disajikan baik dingin, hangat maupun panas serta menggunakan beragam bahan/ramuan yang berbeda.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibuthkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mememasng dan m emotong
 - c. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - d. istilah memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. sistem pengendalian persediaan dan inventori
 - h. prosesur pembelian, penerimaan, penyimpanan, pemrosesan dan pengeluaran
 - i. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - j. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan makanan pembangkit selera dan salad dapat dipertunjukkan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus mencakup kemampuan yang didemonstrasikan dalam menyiapkan dan penyajian jenis-jenis makanan yang diperlukan dalam unit ini secara efisien dalam konteks yang tepat seuai dnegan tingkat yang dapat diterima perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dan unit ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan.
 - 4.2 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan atau setelah unit unit berikut ini:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengelola dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

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

UNIT ITHBCC03AIS MENYIAPKAN SANDWICH

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan menyajikan <i>sandwich</i> . Unit ini serupa dengan unit lama Australia THHBCC2A Menyiapkan <i>Appetisers, Savouries, Salad dan Sandwiches</i> . |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|--|------------------|---|
| 01 | Menyiapkan dan menyajikan berbagai macam <i>sandwiches</i> | 1.1 | Bahan-bahan dasar dipilih dari berbagai jenis roti. |
| | | 1.2 | Bahan-bahan atau bahan isian dipilih dan dikombinasikan sehingga sesuai dengan serasi dengan jenis dengan jenis <i>sandwich</i> . |
| | | 1.3 | <i>Sandwich</i> disajikan dengan menggunakan teknik pemolesan, pelapisan, penentuan porsi, pembentukan dan pemotongan. |
| | | 1.4 | Perlengkapan untuk pembakaran dan pemanasan dipilih secara tepat dan digunakan dengan benar. |
| | | 1.5 | <i>Sandwich</i> dan makanan pembangkit selera dihias dengan baik, disajikan dengan saus dan hidangan pengiring untuk menarik perhatian pelanggan. |
| 02 | Menerapkan keterampilan organisasional untuk perencanaan dan persiapan alur kerja | 2.1 | <i>Sandwich</i> disiapkan dan disajikan secara berurutan dan logis dalam jangka waktu yang dibutuhkan. |
| | | 2.2 | Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan. |
| 03 | Menyimpan <i>sandwich</i> | 3.1 | <i>Sandwich</i> disimpan secara benar untuk menjaga kesegaran dan mutu. |
| 04 | Praktek kebersihan | 4.1 | Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratankesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan. |

| |
|---|
| RANGE OF VARIABLES |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. |
| 2. <i>Sandwich</i> dapat berupa hidangan klasik atau modern, panas atau dingin, dan menggunakan bermacam-macam bahan isian dan/atau jenis roti. |

| |
|---|
| PEDOMAN PETUNJUK |
| 1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang |
| 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini: |
| a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim |
| b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek memasak dan memotong. |
| c. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi |
| d. istilah memasak yang umum digunakan di perusahaan |
| e. prinsip-prinsip dan praktek kebersihan |
| f. alur kerja yang logis dan hemat waktu |
| g. sistem inventori dan kontrol persediaan |
| h. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, pemrosesan dan pengeluaran |
| i. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi |
| j. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu. |

| | |
|-----|--|
| 2. | Konteks penilaian |
| 2.1 | Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi pada saat kerja atau tidak bekerja atau pada simulasi lingkungan kerja dimana persiapan <i>sandwich</i> dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang. |
| 3. | Aspek penting penilaian |
| 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan secara efektif dan menyajikan jenis-jenis makanan yang diperlukan untuk unit ini dalam konteks yang tepat, dan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan. |
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan. |
| 4.2 | Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan atau setelah unit-unit berikut ini: |
| a. | ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan |
| b. | ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan |
| c. | ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan |
| d. | ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi. |

| 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 aktiivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCCM04AIS MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan berbagai kaldu dan saus. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC3A Menyiapkan Bahan, Saus dan Sup dan unit THHADCC3A Mengembangkan dan Menyiapkan Saus Panas dan Dingin. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|--|--|
| 01 | Menyiapkan dan menyimpan kaldu, <i>glaze</i> dan sari yang dibutuhkan jenis makanan | 1.1 Bahan-bahan serta bahan penyedap rasa digunakan sesuai dengan resep standar dan standar perusahaan. 1.2 Kaldu, <i>glaze</i> dan sari diproduksi dan disimpan sesuai dengan standar perusahaan. |
| 02 | Menyiapkan dan menyimpan saus yang dibutuhkan dalam jenis makanan | 2.1 Berbagai saus panas dan dingin diproduksi termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini : <ul style="list-style-type: none"> • saus dikurangi kadar airnya • saus kental • saus larutan lemak (emulsi) panas dan dingin • turunan dari saus dasar • beragam pengental saus digunakan secara tepat. |
| 03 | Menyimpan dan mengencerkan saus | 3.1 Saus disimpan secara benar dan diencerkan sesuai dengan konsistensi standar industri. |
| 04 | Menyimpan dan menyusun saus | 4.2 Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya. |
| 05 | Pelatihan kebersihan | 5.2 Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. |
| 2. Kaldu dan saus dapat berasal dari berbagai jenis dari suku dan budaya. |

| |
|---|
| PEDOMAN PETUNJUK |
| 1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang |
| 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini: |
| a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim |
| b. praktek kerja yang aman, khususnya yang berkaitan dengan pengepakan dan pengangkatan |
| c. istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan |
| d. prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat personal dan profesional |
| e. alur kerja yang logis dan hemat waktu. |
| 2. Konteks penilaian |
| 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek. |
| 3. Aspek penting penilaian |
| 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien jenis makanan untuk unit ini dalam konteks yang sesuai, dan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan. |

| | |
|-----|--|
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Terdapat kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Saus digunakan secara luas dalam beberapa unit. Dengan demikian, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit ini harus dipilih agar sesuai dengan perusahaan tertentu. |
| 4.2 | Unit ini wajib dinilai bersamaan dengan atau setelah unit-unit berikut ini : <ul style="list-style-type: none"> a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi. |

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC05A1S MENYIAPKAN SUP

PENJELASAN UNIT Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan beraneka ragam sup. Unit ini dianggap sama dengan elemen unit yang lama Australia THHBCC3A Menyiapkan Kaldu, Saus.

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|--|
| 01 | Mengidentifikasi dan menggolongkan jenis-jenis sup | 1.1 | Berbagai jenis sup diidentifikasi dan digolongkan kedalam bentuk berikut ini : <ul style="list-style-type: none">• jernih• kental• krim• bubur sup• lain-lain. |
| 02 | Menyiapkan dan menyimpan sup yang dibutuhkan dalam hidangan menu | 2.1 | Bahan/ramuan yang benar disediakan untuk membuat sup. Hal ini termasuk kaldu, dan penghias hidangan disiapkan. |
| | | 2.2 | Berbagai jenis sup dibuat sesuai dengan standar perusahaan. |
| | | 2.3 | Bahan-bahan untuk menjernihkan dan meengentalkan digunakan bilamana diperlukan. |
| | | 2.4 | Sup-sup disimpan secara benar tanpa merusak mutu. |
| 03 | Pengenceran sup | 3.1 | Sup diencerkan bilamana perlu sesuai dengan standar perusahaan. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Sup dapat mencakup jenis dari berbagai asal suku dan budaya.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan, pengangkutan
 - c. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek memasak terhadap nilai gizi makanan
 - d. istilah masak-memasak yang umum digunakan di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penanganan dan pengeluaran.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau pada sebuah lingkungan simulasi dimana persiapan sup dapat didemonstrasikan.

| | |
|-----|--|
| 3. | Aspek penting penilaian |
| 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan jenis-jenis hidangan yang diinginkan untuk unit ini dalam konteks yang tepat, dan sesuai dengan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan. |
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini : <ul style="list-style-type: none"> a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi e. ITHHBCMC04AIS Menyiapkan Kaldu dan Saus. |

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCCM06AIS MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC4A Menyiapkan Sayuran, Kentang, Buah-buahan, Nasi, Telur dan Makanan Yang Terbuat dari Tepung. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|--|---|
| 01 | Menyiapkan hidangan sayuran | 1.1 Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah dan harga. 1.2 Sayur-sayuran dan kentang dipilih untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu 1.3 Jika diperlukan, saus dan bumbu penyerta dipilih yang sesuai untuk dihidangkan dengan sayur-sayuran. 1.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran. |
| 02 | Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung | 2.1 Beragam makanan yang terbuat dari tepung dipilih sesuai dengan resep standar. 2.2 Saus dan makanan penyerta dipilih sesuai dengan makanan yang mengandung tepung. 2.3 Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran. |
| 03 | Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur | 3.1 Beragam makanan dari telur disiapkan dan disajikan sesuai dengan resep perusahaan. 3.2 Saus dan bumbu penyerta dipilih yang cocok untuk telur. 3.3 Telur digunakan dalam berbagai istilah yang digunakan termasuk, mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan, mengkilatkan, mengklarifikasi, menghias dan mengentalkan. 3.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran. |
| 04 | Menyimpan sayur-sayuran, telur dan makanan yang mengandung pati | 4.1 Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran dan bahan makanan yang terbuat dari tepung disimpan secara benar sesuai dengan standar perusahaan. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Sayur-sayuran adalah suatu istilah yang didefinisikan secara luas mengandung arti tanaman yang dapat dimakan, khususnya, bagian-bagian khusus yang mencakup namun tidak terbatas pada yang berkaitan dengan rumput-rumputan, tanaman yang tumbuh setiap tahun, sekali dalam dua tahun atau tanaman yang tumbuh sepanjang tahun :
 - 2.1 buah-buahan
 - 2.2 biji-bijian
 - 2.3 akar-akaran
 - 2.4 umbi-umbian
 - 2.5 tumbuh-tumbuhan yang berakar umbi
 - 2.6 batang
 - 2.7 daun
 - 2.8 bunga.
3. Resep untuk hidangan telur menggunakan (kecuali dinyatakan secara khusus) telur ayam yang memiliki berat antara 55-65 gr.
4. Makanan yang mengandung tepung mencakup dari berbagai asal budaya yang terbuat dari tepung atau terigu, atau mengandung dan/atau zat tepung. Juga mencakup namun tidak terbatas pada pasta, nasi dan palenta.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkutan.
 - c. prinsip-prinsip dan praktek gizi
 - d. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - e. sistem inventori dan kontrol persediaan
 - f. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran.
 - g. penetapan biaya, pengujian hasil jadi, kontrol porsi
 - h. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan sayur-sayuran, telur dan produk makanan yang mengandung tepung didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman rinci tentang klasifikasi sayur-sayuran yang berbeda, telur dan produk makanan yang terbuat dari tepung.
4. Kaitan dengan unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini :
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC07A1S MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan pemilihan, penyajian dan penyimpanan daging unggas dan binatang buruan. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC5A Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan. |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|--|
| 01 | Memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan | 1.1 | Berbagai jenis daging unggas dan binatang buruan diidentifikasi secara benar. |
| | | 1.2 | Daging unggas dan binatang buruan dipilih sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi. |
| 02 | Menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan binatang buruan | 2.1 | Teknik menyiapkan daging unggas didemonstrasikan dan digunakan secara benar, termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini: •membuang tulang •pengisian •pemotongan sehingga tidak bertulang •penggulangan dan pengikatan •mengolesi minyak. |
| | | 2.2 | Teknik persiapan daging binatang buruan (dimana berbeda dengan daging unggas) didemonstrasikan dan digunakan secara benar. |
| | | 2.3 | Daging unggas dan binatang buruan disiapkan dan dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan. |
| | | 2.4 | Penyajian daging unggas dan daging binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan dan mencakup namun tidak terbatas pada pemotongan, pengirisan secara keseluruhan. |
| 03 | Menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan | 3.1 | Kondisi penyimpanan dan temperatur optimum untuk daging unggas dan binatang buruan dimonitor. |
| | | 3.2 | Daging unggas dan binatang buruan ditangani secara efisien untuk meminimalkan resiko pembusukan makanan dan kontaminasi. |
| | | 3.3 | Jika beku, daging unggas dan/atau binatang buruan dilumerkan secara benar atau aman. |
| | | 3.4 | Standar tinggi kesehatan dipraktek untuk meminimalkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan. |

| |
|--|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |
| 2. Daging unggas dan binatang buruan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini: |
| 2.1 anak unggas, kalkun, bebek, angsa |
| 2.2 burung, puyuh, merpati/dara |
| 2.3 daging rusa, babi, kelinci, kelinci hutan (terwelu) |
| 2.4 kerbau, buaya. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan d bidang berikut ini dibutuhkan:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan.
 - c. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - d. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. sistem kontrol persediaan dan inventori
 - h. pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran prosedur
 - i. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - j. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging ayam dan binatang buruan dapat didemonstrasikan. Hal ini harus didukung dengan penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien masakan daging unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang perbedaan daging unggas dan binatang buruan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

| 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 mangorganisir aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCCM08AIS MENYIAPKAN DAN MEMASAK SEAFOOD

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan pemilihan, persiapan, penyajian serta penyimpanan <i>seafood</i> . Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC6A Menyiapkan dan Memasak Aneka Hidangan Hasil Laut. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|--|
| 01 | Mengidentifikasi, memilih dan menyimpan <i>seafood</i> | 1.1 | <i>Seafood</i> dipilih sesuai dengan mutu, musim yang ada dan persyaratan untuk jenis-jenis menu tertentu. |
| | | 1.2 | Hasil-hasil dari berbagai tipe <i>seafood</i> diperkirakan secara akurat. |
| | | 1.3 | <i>Seafood</i> yang masih hidup dimana digunakan dirawat dan dibunuh dengan cara yang tidak kejam dan manusiawi. |
| | | 1.4 | <i>Seafood</i> ditangani secara sehat dan disimpan secara benar. |
| | | 1.5 | <i>Seafood</i> dilumerkan secara benar untuk memastikan mutu, kebersihan dan gizi maksimum. |
| | | 1.6 | Dimana berlaku, stempel tanggal dan kode diperiksa untuk memastikan kontrol mutu. |
| 02 | Menyiapkan dan memasak ikan dan kerang-kerangan | 2.1 | Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perut dan dipotong secara benar dan efisien sesuai dengan standar perusahaan. |
| | | 2.2 | Kerang-kerangan dan jenis <i>seafood</i> lain dibersihkan dan disiapkan secara benar sesuai dengan standar perusahaan. |
| | | 2.3 | <i>Seafood</i> dimasak sesuai dengan standar perusahaan dengan menggunakan berbagai metode masak-memasak. |
| | | 2.4 | Kontrol porsi yang tepat digunakan untuk meminimalkan kemubaziran |
| 03 | Menyiapkan saus untuk <i>seafood</i> | 3.1 | Saus disiapkan sesuai dengan resep standar dan sebagaimana dibutuhkan untuk menyertai jenis menu. |
| | | 3.2 | Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan. |
| 04 | Memilih dan menggunakan piring untuk penyajian, teknik dan metode menghias makanan dari pelayanan <i>seafood</i> | 4.1 | Penyajian piring dan teknik penghias hidangan dipilih dan digunakan sesuai dengan resep dan standar perusahaan. |
| | | 4.2 | Pelayanan dilaksanakan sesuai dengan metode dan standar perusahaan. |
| | | 4.3 | Kontrol porsi yang akurat dilaksanakan. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |
| 2. <i>Seafood</i> mencakup namun tidak terbatas pada: |
| 2.1 ikan |
| 2.2 kerang |
| 2.3 moluska |
| 2.4 organisme yang hidup di air yang dapat dimakan. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan tentang nilai makanan bergizi
 - b. istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - c. prinsip dan praktek kesehatan
 - d. penampilan dan mutu
 - e. rasa
 - f. ketersediaan secara musiman
 - g. lokasi geografi ikan
 - h. ciri khas setempat
 - i. pengganti ikan yang sesuai
 - j. alur kerja yang logis dan hemat waktu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan *seafood* dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemosntrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan *seafood* secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang perbedaan golongan *seafood*.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC09A1S MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan memilih, menyiapkan, menyajikan dan menyimpan daging. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Asustralia THHBCC7A Menyiapkan dan Memasak Daging. |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|---|---|
| 01 | Mengidentifikasi daging | 1.1 Potongan daging babi, domba, sapi dan sapi muda primer, skunder dan yang sesuai dengan porsi diidentifikasi sesuai dengan potongan daging standar Indonesia. 1.2 Sisa-sisa daging digunakan untuk meminimalkan pemborosan dan menjaga mutu. 1.3 Pemotongan dengan biaya murah dan produk daging dipilih bila dan dimana perlu. |
| 02 | Memilih pemasok dan membeli daging | 2.1 Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga sesuai dengan persyaratan perusahaan dan kemampuannya untuk memenuhinya. 2.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan. |
| 03 | Menyiapkan dan menyajikan potongan daging | 3.1 Potongan daging disajikan sesuai dengan porsi yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu. 3.2 Beragam porsi potongan daging primer dan sekunder disiapkan dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep standar. 3.3 Cairan bumbu rendaman yang tepat disiapkan jika perlu dan digunakan secara benar dengan berbagai potongan daging. |
| 04 | Mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan isi perut | 4.1 Beragam jenis organi perut yang dapat dimakan dan "bagian daging yang berbeda" disiapkan sesuai dengan resep standar. |
| 05 | Menyimpan dan menuakan daging | 5.1 Daging segar dan daging <i>cryovac</i> disimpan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.2 Daging segar dan daging <i>cryovac</i> dituakan untuk menjaga mutu dan kesegaran. 5.3 Daging beku disegarkan secara benar. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |
| 2. Teknik persiapan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini: |
| 2.1 mambuang tulang, memotong, mengiris, mencincang |
| 2.2 menimbang, menentukan porsi |
| 2.3 memasukkan lemak dalam daging, melunakan, menggiling, mengikat sayap dan kaki |
| 2.4 mengisi, mengikat dan menusuk. |
| 3. Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman prinsip dan praktek berikut ini: |
| 3.1 menuakan daging |
| 3.2 menyimpan dan menyegarkan daging |
| 3.3 teknik persiapan, pemasakan dan persiapan perendaman bumbu yang sesuai untuk jenis isi perut. |

4. Petunjuk tentang pengetahuan komoditas dari jenis daging dan isi perut dibutuhkan, termasuk:
 - 4.1 karakteristik jenis daging dan isi perut. Jenis, potongan, mutu, kandungan lemak
 - 4.2 karakteristik potongan porsi utama dan kedua
 - 4.3 nama-nama merek dagang yang sesuai dan istilah masak-memasak yang sesuai dengan potongan daging standar Indonesia.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat dan menggunakan alat-alat pemotong
 - c. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - d. istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - e. prinsip-prinsip dan praktek kebersihan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. sistem inventori dan kontrol persediaan
 - h. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan serta penerbitan
 - i. penetapan biaya, uji hasil, kontrol porsi.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan hidangan daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Merawat Lokasi.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 2 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC10A1S MENYIAPKAN MAKANAN DESSERT YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN

PEJELASAN UNIT Unit ini berlaku untuk persiapan jenis makanan penutup yang panas dan dingin dalam berbagai usaha. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC8A Menyiapkan Makanan Pencuci Mulut/Dessert yang Panas dan Dingin, THHBPT2A Menyiapkan Makanan Penutup yang Panas dan Dingin dan Bentuk-bentuk Elemen, THHADPT4A Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Penutup.

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|--|------------------|---|
| 01 | Menyiapkan dan membuat makanan penutup | 1.1 | Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan peraturan resep. |
| | | 1.2 | Makanan penutup dibuat sesuai dengan standar dan resep perusahaan dan cocok digunakan di beragam menu dan usaha jasa boga. |
| | | 1.3 | Beragam bahan/ramuan digunakan secara kreatif untuk membuat makanan penutup yang panas, dingin dan beku. |
| 02 | Menghias, menentukan porsi dan menyajikan makanan penutup | 2.1 | Makanan penutup dihias dengan tepat untuk meningkatkan penyajian. |
| | | 2.2 | Makanan penutup ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan. |
| 03 | Menyiapkan saus manis | 3.1 | Jenis saus manis dibuat sesuai dengan konsistensi yang diinginkan dan aroma yang tepat sesuai dengan standar perusahaan. |
| | | 3.2 | Berbagai bahan-bahan pengental yang cocok untuk saus manis sesuai dengan standar perusahaan. |
| | | 3.3 | Saus disimpan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan. |
| 04 | Menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi | 4.1 | Aroma dan susunan penghias hidangan sesuai dengan pelengkap makanan penutup tertentu. |
| | | 4.2 | Makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi digunakan untuk meningkatkan rasa serta susunan dan keseimbangan. |
| 05 | Menyimpan makanan penutup | 5.1 | Makanan penutup disimpan dibawah temperatur yang tepat dan dibawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran dan ketertarikan pelanggan. |
| | | 5.2 | Kemasan harus sesuai untuk pengawetan rasa, penampilan dan karakteristik makanan. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Istilah Manis (kadang-kadang mengacu pada "Makanan Penutup (*Desserts*)") mencakup namun tidak terbatas pada porsi yang disiapkan dari tipe-tipe makanan berikut ini:
 - 2.1 pudding, pastel, tart, *flans*, kue goreng berisi buah
 - 2.2 pudding *custard*, krim
 - 2.3 buah-buahan
 - 2.4 *charlotte, bavarois, mousse, souffle, sabayon*
 - 2.5 *meringues*, kue gulung, telur dadar
 - 2.6 es puter (sorbet), es krim, *bombe, parfait*
3. Permen mencakup makanan dari berbagai asal budaya dan dapat diperoleh dari resep klasik dan modern.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan dan pengangkatan
 - c. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan tentang nilai makanan bergizi
 - d. istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja hemat waktu dan logis
 - g. sistem kontrol persediaan dan inventori
 - h. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - i. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - j. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demosntrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan permen dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan permen secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci dari tipe makanan penutup yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi
 - e. ITHBCCM11AIS Menyiapkan *Pastry*, kue dan Makanan yang Mangandung Ragi.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT THHBCMC11 AIS MENYIAPKAN PASTRY, KUE DAN MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk membuat <i>pastry</i> , kue dan makanan yang mengandung ragi. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC09A Menyiapkan <i>Pastry</i> , Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|--|---|
| 01 | Menyiapkan, menghias dan menyajikan <i>pastry</i> | <p>1.1 Mesin-mesin, peralatan dan perlengkapan memasak dipilih, disiapkan dan digunakan untuk memenuhi persyaratan.</p> <p>1.2 Bahan-bahan dipilih, diukur dan ditakar dan ditempatkan pada suhu yang tepat sesuai dengan persyaratan standar dari resep dan praktek perusahaan.</p> <p>1.3 Beragam roti, kue dan produk roti dan kue dibuat sesuai dengan standar perusahaan, dan mencakup tetapi tidak terbatas pada <i>short</i>, <i>puff</i>, manisan, <i>choux dough</i> beserta produk-produknya.</p> <p>1.4 Pemilihan selai/bahan pengisi (<i>fillings</i>) disiapkan sesuai dengan rasa yang diinginkan dan kekentalan yang tepat dan dilakukan dengan jumlah yang tepat sesuai dengan spesifikasi dan standar resep dan praktek perusahaan.</p> |
| 02 | Menyiapkan dan membuat kue dan makanan yang mengandung ragi | <p>2.1 Kue dan kue bolu disiapkan menurut aturan resep dan dipanggang hingga berwarna, struktur remah dan kelembaban yang tepat.</p> <p>2.2 Pemilihan selai/bahan pengisi (<i>fillings</i>) disiapkan sesuai dengan rasa yang diinginkan dan kekentalan yang tepat dan dilakukan dengan jumlah yang tepat sesuai dengan spesifikasi dan standar resep perusahaan.</p> <p>2.3 Kue-kue disusun, sisi-sisi dan bagian atasnya ditutupi atau dilapisi hingga seluruh permukaannya rata, lurus dan halus atau menurut aturan resep.</p> <p>2.4 Kue-kue dihias dengan indah untuk memaksimalkan minat pelanggan dan sesuai dengan standar pembentukan.</p> <p>2.5 Bahan-bahan dipilih, diukur dan ditakar dan ditempatkan pada suhu yang tepat sesuai dengan persyaratan standar dari resep dan praktek perusahaan.</p> <p>2.6 Adonan disiapkan dan didiamkan pada bentuk dan kekentalan yang tepat dan dipanggang menurut aturan resep dan praktek perusahaan.</p> <p>2.7 Produk-produk bakeri dipanggang pada suhu tertentu hingga tercapai warna, tekstur dan tingkat kelembaban yang tepat.</p> |

| | | |
|----|---|---|
| 03 | Menentukan porsi dan menyimpan <i>pastry</i>, kue dan makanan yang mengandung ragi | <p>3.1 Perlengkapan dan <i>crockery</i> yang tepat untuk diperlihatkan dan penyajian dipilih, disiapkan dan digunakan dengan cara yang higienis.</p> <p>3.2 Makanan penutup dihias secara tepat dan bergaya untuk mempercantik penampilan. Porsi makanan penutup ditentukan menurut standar perusahaan. Ukuran, warna serta bentuk dari <i>crockery</i> dan <i>glassware</i> dipilih untuk makanan penutup.</p> |
| 04 | Menyimpan <i>pastry</i>, kue dan makanan yang mengandung ragi | <p>4.1 Semua kue disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas dan memperpanjang umur/daya tahan kue.</p> <p>4.2 Membungkus dengan benar untuk menjaga kesegaran dan karakteristik rasa saat dimakan.</p> <p>4.3 Dasar kebersihan dan peraturan-peraturan serta persyaratan yang berhubungan dengan kesehatan dan keselamatan kerja dipenuhi dan diterapkan dalam semua pekerjaan.</p> |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Istilah *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi mengacu kepada namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 pasta manis, a.l., *flans*, tart, pai
 - 2.2 pasta choux a.l., *profiteroles*, *éclair*
 - 2.3 kulit pastel a.l., *strudel*, *mille feuille*
 - 2.4 makanan yang mengandung ragi a.l., manisan dibuat berdasarkan roti
 - 2.5 adonan a.l., kue-kue.
3. *Pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi dapat mencakup makanan dari beragam budaya dan juga dapat diperoleh dari resep klasik dan modern.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Petunjuk memerlukan pengetahuan dan pengertian mengenai pokok-pokok dan persyaratan-persyaratan tentang hukum yang berkaitan termasuk didalamnya:
 - 1.1 peraturan yang berhubungan dengan kesehatan dan keselamatan pekerjaan
 - 1.2 kebersihan
 - 1.3 nutrisi.
2. Demonstrasi tentang kompetensi mencakup pengetahuan dan pengertian tentang:
 - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditi, faktor-faktor yang berpengaruh pada kualitas
 - 2.2 sifat-sifat dari bahan yang digunakan dan interaksi serta perubahan-perubahannya selama proses
 - 2.3 rasa yang diinginkan, tekstur dan struktur remah yang tepat pada item tertentu
 - 2.4 pengaruh dari pengendalian porsi, hasil, berat dan ukuran yang tepat terhadap keuntungan produk
 - 2.5 pendefinisian dan penerapan langkah-langkah koreksi untuk memastikan kontrol kualitas
 - 2.6 ketentuan-ketentuan teknis dan *culinary* yang tepat
 - 2.7 fungsi, perawatan rutin dan penggunaan perlengkapan
 - 2.8 sejarah perkembangan menu, trend modern dalam menu.
3. Demonstrasi kompetensi harus mencakup pembuatan jenis-jenis dasar *gateaux*, *tortes* dan *cake*.
 - 3.1 Petunjuk harus mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyajikan manisan sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman yang terperinci tentang sifat setiap jenis.

4. Unit ini wajib dinilai didalam lokasi kerja atau lingkungan yang distimulasi di mana perlengkapan dan bahan-bahan yang berguna dan cocok tersedia.
5. Kaitan dengan unit-unit lain
- 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
- a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC12AIS MERENCANAKAN DAN MENYIAPKAN MAKANAN UNTUK *BUFFET*

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk merencanakan dan menyiapkan makanan untuk <i>buffet</i> . Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC10A Merencanakan, Menyiapkan dan Menyajikan Makanan untuk <i>Buffet</i> . |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|---------------|---|-------------------------|--|
| 01 | Merencanakan tata letak <i>buffet</i> | 1.1 | Prasmanan dirancang, sesuai dengan instruksi oleh perusahaan dan/atau persyaratan pelanggan. |
| | | 1.2 | Biaya prasmanan dihitung sesuai dengan peraturan pelaporan perusahaan. |
| | | 1.3 | Dimana praktis, ragam bagian inti prasmanan dan dekorasi diorganisasikan. |
| | | 1.4 | Pilihan yang bagus untuk ukuran, warna, bentuk dari <i>crockery</i> , keramik dan <i>glassware</i> dipilih untuk memastikan penampilan yang menarik. |
| 02 | Menyiapkan dan membuat makanan untuk <i>buffet</i> | 2.1 | Metode masak-memasak yang tepat untuk <i>buffet</i> digunakan untuk menyiapkan daging, daging ayam, <i>seafood</i> dan makanan lainnya. |
| | | 2.2 | <i>Salad</i> dan <i>cold cuts platter</i> disiapkan menurut standar perusahaan. |
| | | 2.3 | Jenis-jenis <i>buffet</i> dilapisi dengan agar-agar jika diperlukan, sesuai dengan standar perusahaan. |
| | | 2.4 | Saus dan penghias hidangan dibuat sesuai untuk item-item prasmanan |
| | | 2.5 | Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pembaziran dan memaksimalkan keuntungan. |
| | | 2.6 | Makanan dihias untuk meraih kepuasan maksimum dari pelanggan. |
| 03 | Menyiapkan dan membuat <i>sweets</i> (manisan) untuk <i>buffet</i> | 3.1 | Makanan manis yang cocok untuk penyajian <i>buffet</i> disiapkan dan dibuat dengan menggunakan resep standar. |
| | | 3.2 | Macam-macam saus dan pelengkap untuk manisan didemonstrasikan. |
| 04 | Menyimpan jenis-jenis <i>buffet</i> | 4.1 | Jenis-jenis <i>buffet</i> disimpan secara sehat dan benar pada temperatur yang aman sebelum dan sesudah waktu layanan. |
| | | 4.2 | Kelebihan makanan dimanfaatkan kembali dengan cara higienis untuk meminimalkan pembuangan makanan. |
| | | 4.3 | Dasar kebersihan serta peraturan dan persyaratan yang berkaitan dengan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dilengkapi dan diterapkan pada semua pekerjaan. |

| |
|--|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |
| 2. <i>Buffet</i> dapat mencakup dari beragam asal budaya dan juga dapat diperoleh dari resep klasik dan modern. |
| 3. Unit ini berlaku untuk jenis makanan <i>buffet</i> , yang dapat digunakan bersamaan dengan model pesta, sarapan pagi, makan siang atau makan malam, <i>buffet</i> . |

4. Beberapa contoh dari makanan *buffet* mencakup namun tidak terbatas pada makanan berikut ini :
 - 4.1 pemilihan makanan yang panas dan dingin
 - 4.2 agar-agar, *glazed foods*, *forcemeat*
 - 4.3 daging, daging ayam, ikan, makanan berukuran kecil, *salad*
 - 4.4 makanan penutup dan *pastry* (panas dan dingin).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - b. istilah masak-memasak dan teknis yang digunakan pada umumnya di perusahaan
 - c. pengakuan mutu
 - d. prinsip dan praktek kesehatan, khususnya dengan masalah layanan prasmanan sekitar Indonesia
 - e. alur kerja hemat waktu dan logis
 - f. petunjuk pengetahuan komoditas atas bahan/ramuan dibutuhkan
 - g. keterampilan memasak.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan prasmanan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan makanan yang dimaksud secara efisien untuk *buffet* sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman terperinci tentang sifat yang berbeda dan persyaratan penanganan setiap tipe.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBMC13AIS MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini mengacu pada pelaksanaan prosedur keamanan Makanan, dengan menggunakan metode HACCP (Analisa Bahaya dan Point Kontrol Penting) sebagai suatu sistem keselamatan makanan. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|--|
| 01 | Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan | 1.1 | Mengidentifikasi seluruh bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi termasuk: <ul style="list-style-type: none"> • bakteri, jamur dan ragi • pecahan kaca atau logam • bahan pengawet • racun kimiawi dan alami. |
| 02 | Mengidentifikasi point kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP | 2.1 | Poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan diidentifikasi termasuk : <ul style="list-style-type: none"> • pembelian, pengiriman & penyimpanan • persiapan dan pemasakan • pendinginan & penyimpanan • penaganan atau penyajian • pemanasan kembali • pelayanan. |
| 03 | Melaksanakan rencana HACCP perusahaan | 3.1 | Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan perusahaan metode HACCP. |
| | | 3.2 | Mengikuti proses <i>flow chart</i> . |
| | | 3.3 | Menyimpan catatan yang sesuai. |
| | | 3.4 | Memonitor poin kontrol penting. |
| | | 3.5 | Mengambil tindakan koreksi. |
| | | 3.6 | Menyetujui validasi audit internal dan eksternal. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berkaitan dengan seluruh operasional dimana makanan dan pelayanan terkait diberikan dan termasuk usaha / operasional berikut:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafeteria / kios / kantin / cafe / toko makanan / restoran / hotel
 - 1.3 outlet makanan siap saji
 - 1.4 usaha-usaha yang berhubungan dengan kesehatan
 - 1.5 operasi pertambangan
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga transportasi
 - 1.11 jasa boga perayaan/resepsi
 - 1.12 jasa boga pribadi.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Petunjuk dibutuhkan atas pengetahuan dan pemahaman dari:
 - 1.1 prinsip-prinsip dan metode HACCP tentang produksi makanan
 - 1.2 peraturan kesehatan dan keamanan makanan
 - 1.3 peraturan setempat tentang produksi makanan dan pengemasan
 - 1.4 kelompok klien 'beresiko'
 - 1.5 bahaya mikrobiologi
 - 1.6 perencanaan alur proses
 - 1.7 peraturan pencatatan HACCP sesuai dengan standar perundang-undangan
 - 1.8 prosedur standar operasional.
2. Unit ini wajib di ditempat kerja atau dikelas. Penilaian harus mencakup uji teori pemahaman atau pertanyaan, studi kasus dan/atau proyek agar dapat menilai pengetahuan penunjang.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 2 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBMC14AIS MENYIAPKAN MENYAJIKAN MAKANAN BERDAS ARKAN POLA DIET

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | <p>Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan makanan yang khususnya berdasarkan pada makanan gaya hidup atau terapi khusus dan juga mengawetkan makanan.</p> <p>Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC12A Menjaga Mutu dan Gizi Makanan serta THHADCAT2A Mengembangkan Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Aturan Makanan Khusus dari Standar Jasa Boga.</p> |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|---|--|
| 01 | Mengawetkan bahan makanan | <p>1.1 Metode penyimpanan dan pengawetan untuk berbagai bahan makanan diidentifikasi dan diterapkan dengan benar sesuai dengan peraturan kesehatan.</p> <p>1.2 Makanan diawetkan dengan menggunakan metode yang mempertimbangkan efek-efek dari metode yang berbeda atas pengawetan pada gizi dan mutu.</p> <p>1.3 Nilai gizi maksimum item makanan dijaga dalam prosedur pemasakan.</p> |
| 02 | Menyiapkan dan menyajikan makanan untuk memuaskan kebutuhan diet | <p>2.1 Peraturan tertentu untuk makanan terapi diidentifikasi.</p> <p>2.2 Esensi bahan/ramuan untuk makanan te rapi dipilih.</p> <p>2.3 Persiapan yang sesuai dan teknik memasak digunakan dan susunan makanan dimodifikasi dimana perlu untuk disesuaikan dengan persyaratan khusus.</p> <p>2.4 Jenis yang memadai dari makanan bergizi seimbang disajikan dengan cara yang membangkitkan selera makan dan tampilan yang menarik.</p> |
| 03. | Menyiapkan makanan bergizi | <p>3.1 Nilai gizi maksimum untuk jenis-jenis makanan dijaga dalam prosedur memasak.</p> <p>3.2 Jenis-jenis menu yang cocok untuk beragam persyaratan aturan makan diidentifikasi dan disiapkan.</p> |

| |
|--|
| LINGKUP VARIABEL |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. 2. Metode pengawetan makanan mencakup namun tidak terbatas pada pembekuan, pengeringan, pengasinan dan pengalengan. 3. Kebutuhan aturan makan tertentu mencakup sistem terapi dan gaya hidup. 4. Kebutuhan aturan makanan tertentu mencakup namun tidak terbatas pada : <ol style="list-style-type: none"> 4.1 vegetarian ie. vegan, lacto, ovo-lacto 4.2 sodium yang dilunakan 4.3 potassium yang dilunakan 4.4 lemak rendah 4.5 kolesterol rendah 4.6 bebas zat gluten 4.7 berserat tinggi 4.6 protein yang dilunakan 4.7 diabetes. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan kemampuan berikut ini:
 - a. pedoman diet untuk rakyat Indonesia
 - b. prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - c. prinsip memasak dan mengawetkan makanan
 - d. istilah masak-memasak dan teknis yang digunakan secara umum di perusahaan
 - e. kelompok makanan utama
 - f. makanan yang cocok untuk kelompok target yang dipilih
 - g. prinsip dan praktek kesehatan
 - h. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - i. penanganan komoditas
 - j. sensitifitas aturan makan dan konsekuensinya, termasuk alergi dan toleransi makanan.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan aturan makan dan makanan yang diawetkan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan yang diawetkan secara efisien dan makanan berdasarkan diet sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman terperinci tentang sifat dan persyaratan penanganan yang berbeda dari setiap jenis.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 2 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC15A1S MERENCANAKAN DAN MENGONTROL JASA BOGA BERDASARKAN MENU

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan proses yang terlibat dalam perencanaan, persiapan dan pengontrolan menu. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC13A Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga Berdasarkan Menu. |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|--|--|
| 01 | Merencanakan dan menyiapkan menu | 1.1 Beragam jenis menu yang sesuai disiapkan sebagaimana yang ditentukan perusahaan. 1.2 Menu ditentukan biaya sesuai dengan batasan penetapan biaya sudah ditentukan. 1.3 Jika diperlukan, menu disiapkan sesuai dengan rangkaian cara. |
| 02 | Mengontrol jasa boga berdasarkan menu | 2.1 Jadwal produksi dirancang dengan mempertimbangkan kendala menu, perlengkapan yang tersedia, pakar tenaga kerja dan waktu yang tersedia. 2.2 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada daftar, jadwal, kondisi harga dan harga. 2.3 Pemanfaatan produk dan mutu dioptimalkan melalui penerapan kontrol porsi dan uji hasil yang efektif. 2.4 Ukuran kontrol persediaan diterapkan dengan mengikuti penerimaan dan penyimpanan persediaan yang benar. |
| 03 | Menjaga keamanan | 3.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan dan area penyimpanan untuk meminimalkan resiko pencurian, kerusakan atau kehilangan. |

| |
|--|
| LINGKUP VARIABEL |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. 2. Jenis menu direncanakan dengan mempertimbangkan: <ol style="list-style-type: none"> 2.1 mencapai keseimbangan dalam ragam prinsip makanan, warna, rasa dan tekstur makanan 2.2 nilai gizi 2.3 faktor ketersediaan semusim 2.4 popularitas dalam penjualan. 3. Menus disiapkan dengan menggunakan: <ol style="list-style-type: none"> 3.1 istilah yang sesuai dengan pasar dan style menu 3.2 keterangan item, yang akan mempromosikan hidangan. 4. Unit ini dapat berlaku pada jenis penataan namun tidak terbatas pada banquets, sarapan pagi, makan siang, pesta dan dapur terbuka. 5. Tipe-tipe menu mencakup namun tidak terbatas pada <i>table d'hote</i>, <i>a la carte</i>, <i>set</i>, <i>function</i>, <i>cyclical</i>. 6. Sistem kontrol jasa boga dapat berupa manual atau komputerisasi, dan mencakup namun tidak terbatas pada penggunaan hal-hal berikut ini: <ol style="list-style-type: none"> 6.1 lembaran perencanaan produksi 6.2 formulir analisa penjualan 6.3 laporan harian dapur 6.4 lembaran kerugian. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - c. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - d. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - e. sistem inventori dan kontrol persediaan
 - f. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - g. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - h. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Penilaian wajib didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemosntrasikan untuk merencanakan dan menyiapkan jasa boga berdasarkan menu secara efisien sesuai dengan standar perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai bersamaan dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. seluruh unit ITHHBKTAIS dan ITHHBCMCAIS.

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC16AIS MENGORGANISIR OPERASIONAL MASAKAN DALAM JUMLAH BESAR

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan proses pengorganisasian yang dibutuhkan untuk mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC14A Mengelola Operasional Dalam Jumlah Besar. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|---------------|--|---|
| 01 | Merencanakan operasional dapur | 1.1 Kuantitas ditentukan dan dihitung secara akurat sesuai dengan resep dan spesifikasi. 1.2 Jenis makanan dipesan dalam jumlah yang benar untuk kebutuhan. 1.3 Daftar persiapan untuk makanan dan perlengkapan disiapkan yang : <ul style="list-style-type: none"> • sesuai dengan situasi. • jelas dan lengkap. 1.4 Jadwal kerja dan rencana alur kerja untuk seksi yang bersangkutan dirancang untuk memaksimalkan kerjasama tim dan efisiensi. |
| 02 | Mengelola produksi menu | 2.1 Persiapan dan layanan pesanan untuk section dapur yang berkaitan diorganisir untuk dapat melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.2 Makanan berikut dikontrol agar dapat melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.3 Kendali mutu digunakan pada seluruh tahap persiapan dan pemasakan untuk memastikan bahwa penyajian, rancangan, tampilan dan ukuran porsi item menu harus sesuai dengan standar. 2.4 Prosedur yang tepat dilaksanakan untuk memastikan bahwa penerimaan dan penyimpanan serta prosedur kebersihan diikuti secara benar. |
| 03 | Memilih sistem memasak | 3.1 Peraturan tertentu untuk pemasangan dinilai. 3.2 Keuntungan dan alasan dimana sistem dipilih dipertimbangkan secara hati-hati. 3.3 Perubahan produksi yang dibutuhkan harus mencerminkan sistem yang dipertimbangkan. 3.4 Pengetahuan suara tentang perlengkapan yang digunakan dalam sistem yang dipilih dipertimbangkan bila memilih sebuah sistem. 3.5 Perlengkapan yang tepat dimanfaatkan untuk membantu operasional memasak. |
| 04 | Menggunakan persiapan dan teknik memasak sesuai dengan sistem | 4.1 Jenis-jenis menu sesuai dengan sistem yang dipilih. 4.2 Resep yang khusus disiapkan dan dihidangkan dengan mempertimbangkan sistem layanan makanan. 4.3 Makanan disiapkan dengan menggunakan metode yang mempertimbangkan efek metode yang berbeda dari persiapan atas mutu dan struktur gizi. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Sistem memasak dalam jumlah besar mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 masakan segar
 - 2.2 *cook chill*– tahan 5 hari
 - 2.3 *cook chill*– daya tahan yang diperpanjang
 - 2.4 pembekuan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. masakan segar
 - b. *cook chill*– tahan 5 hari
 - c. *cook chill*– daya tahan yang diperpanjang
 - d. pembekuan
 - e. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - f. praktek kerja aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan dan pengangkatan
 - g. prinsip gizi yang berkaitan dengan setiap sistem
 - h. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - i. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - j. prinsip dan praktek kesehatan
 - k. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - l. sistem kontrol persediaan dan inventori
 - m. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - n. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - o. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
 - 1.2 Pengetahuan dan pemahaman harus didemonstrasikan atas prinsip-prinsip persyaratan dari peraturan dan undang-undang berikut ini :
 - a. undang-undang kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan perkerjaan
 - b. hukum-hukum kesehatan
 - c. HACCP
 - d. peraturan perundang-undangan.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Penilaian wajib didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk mengelola secara efisien operasoinal memasak dalam jumlah besar sesuai dengan standar perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - a. seluruh unit ITHHBKTAIS dan ITHHBCMCAIS.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHBCC17A1S MENGORGANISIR OPERASIONAL LAYANAN MAKANAN

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan proses organisasi yang dibutuhkan untuk mengorganisir operasional layanan makanan. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHBCC15A Mengelola Operasional Layanan Makanan . |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|---|--|
| 01 | Merancang dapur untuk produksi makanan | 1.1 Kuantitas ditentukan dan dihitung secara akurat sesuai dengan resep dan spesifikasi. 1.2 Jenis-jenis makanan dipesan dalam jumlah yang benar untuk kebutuhan. 1.3 Daftar nama pekerjaan untuk makanan dan perlengkapan disiapkan yang: <ul style="list-style-type: none"> • sesuai dengan situasi • jelas dan lengkap. 1.1 Jadwal kerja untuk bagian dapur yang ada berhubungan dirancang untuk memaksimalkan kerja tim dan efisiensi. |
| 02 | Mengelola produksi makanan | 2.1 Persiapan dan layanan pesanan untuk bagian dapur yang berkaitan diorganisir untuk dapat melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.2 Makanan dikontrol berikutnya agar dapat melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.3 Kontrol menu dilaksanakan pada seluruh tahapan persiapan dan memasak untuk memastikan bahwa penyajian, rancangan, tampilan dan ukuran porsi item menu sesuai dengan standar yang diinginkan. |
| 03 | Memastikan kelancaran alur kerja | 3.1 Prosedur yang memadai dilaksanakan untuk memastikan bahwa penerimaan dan penyimpanan serta kebersihan diikuti secara benar. |

| |
|--|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. 2. Menu mencakup namun tidak terbatas pada : <ul style="list-style-type: none"> 2.1 <i>a la carte</i> 2.2 <i>set (table d'hote)</i> 2.3 siklus 2.4 pesta. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan
 - c. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - d. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. sistem kontrol persediaan dan inventori
 - h. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - i. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - j. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik ditempat kerja atau melalui simulasi. Penilaian harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampun untuk mengelola operasional layanan makanan sesuai dengan standar perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut :
 - a. seluruh unit ITHHBKTAIS dan ITHHBCMCAIS.

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHACMC01AIS MENYIAPKAN PATES DAN TERRINES

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan pates dan terrines. Unit ini dianggap sama dengan unit yang lama THHADCC1A Menyiapkan <i>Pates</i> dan <i>Terrines</i> . |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|--|------------------|--|
| 01 | Mengembangkan resep | 1.1 | Resep untuk <i>pates</i> dan <i>terrines</i> dikembangkan dengan menggunakan jenis produk yang sesuai, dengan pertimbangan diberikan pada rasa dan penyajian. |
| | | 1.2 | Resep <i>pates</i> dan <i>terrines</i> , yang dikembangkan diuji atas rasa dan hasil. |
| 02 | Menyiapkan <i>pates</i> dan <i>terrines</i> | 2.1 | Jenis <i>pates</i> dan <i>terrines</i> disiapkan sesuai dengan resep standar. |
| | | 2.2 | Jenis bahan pembalut dan proses-proses yang dibutuhkan dalam persiapan <i>forcemeat</i> dasar disiapkan dan digunakan. |
| | | 2.3 | Mesin khusus untuk membuat <i>pates</i> dan <i>terrines</i> digunakan secara benar dan aman sesuai dengan standar pabrik. |
| 03 | Menyajikan <i>pates</i> dan <i>terrines</i> | 3.1 | <i>Pates</i> dan <i>terrines</i> disajikan secara menarik untuk berbagai kegunaan yang mencakup namun tidak terbatas pada makanan pembangkit selera, pembuka atau dalam prasmanan. |
| | | 3.2 | <i>Pates</i> dan <i>terrines</i> dihias secara tepat dengan mempertimbangkan rasa kontemporer dalam penyajian warna dan tampilan. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Istilah *pates* dan *terrines* mengacu pada jenis produk, yang dapat dibuat dari daging, daging ayam, daging binatang buruan, makanan laut, buah-buahan dan sayur-sayuran.
3. Istilah *pates* (Paste dalam bahasa Perancis) mengacu pada makanan apapun yang dapat dimakan yang sudah dibuburkan menjadi pasta dan ditempatkan dan/atau dipanggang dalam sebuah wadah atau cetakan. Istilah ini dapat juga digunakan untuk mengacu pada *pate en croute*.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang ini:
 - a. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - b. kemampuan membuat *pates* dan *terrines* yang diinginkan secara efisien
 - c. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan

| | |
|-----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> d. alur kerja yang logis dan hemat waktu e. dibutuhkan peraturan kesehatan yang berkaitan dengan kemungkinan pembusukan dalam persiapan, penyimpanan dan layanan produk-produk f. hasil akhir dari berbagai bahan pembalut dan proses-proses yang digunakan dalam persiapan pates dan terrines dibutuhkan. |
| 2. | Konteks penilaian |
| 2.1 | Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan <i>pates</i> dan <i>terrines</i> dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang. |
| 3. | Aspek penting penilaian |
| 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan <i>pates</i> dan <i>terrines</i> secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman terperinci dari klasifikasi daging yang berbeda. |
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini : <ul style="list-style-type: none"> a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi e. THHBCMC07AIS Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging. |

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHACMC02AIS MERENCANAKAN, MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN *BUFFET*

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk merencanakan, menyiapkan dan menampilkan prasmanan. Unit ini dianggap sama dengan unit yang lama THHADCC2A Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Prasmanan. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|--|---|
| 01 | Merencanakan <i>buffet</i> | 1.1 <i>Buffet</i> direncanakan sesuai dengan tema atau kesempatan yang diminta. 1.2 Kualitas jenis makanan yang dipilih sesuai dengan pertimbangan diberikan pada mutu sampai kualitas dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan. |
| 02 | Menyiapkan sajian makanan bersifat hiasan | 2.1 Perlengkapan layanan yang sesuai digunakan untuk menampilkan hiasan makanan. 2.2 Penyajian makanan disiapkan dengan persepsi artistik dan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Penghias hidangan dan makanan penyerta digunakan untuk meningkatkan rasa dan tampilan. 2.4 Dimana tepat dan dimana digunakan, benda hiasan dipilih dan disajikan dengan cara yang menarik. |
| 03 | Menampilkan jenis makanan | 3.1 Item makanan ditampilkan dengan pemahaman artistik untuk menciptakan ketertarikan pelanggan. 3.2 Pengaturan meja cocok untuk tampilan <i>buffet</i> dan layanan sesuai dengan standar perusahaan. |
| 04 | Menyajikan <i>buffet</i> dengan cara yang bersih dan aman | 4.1 Masalah potensial kesehatan melalui kontaminasi silang dan pembusukan makanan diidentifikasi dan tindakan pencegahan yang tepat diambil untuk menghilangkan resiko-resiko tersebut. 4.2 Tetap menjaga makanan pada tampilan dibawah tingkat temperatur sebagaimana yang ditetapkan oleh peraturan. |

| | |
|-------------------------|---|
| LINGKUP VARIABEL | |
| 1. | Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |
| 2. | Unit ini berlaku untuk jenis rancangan <i>buffet</i> termasuk namun tidak terbatas pada hal berikut ini: <ul style="list-style-type: none"> 2.1 pesta 2.2 sarapan pagi 2.3 makan siang <i>buffet</i> 2.4 ragam makanan lezat diatas meja. |
| 3. | Benda hiasan dapat dibuat dari dasar-dasar berikut: <ul style="list-style-type: none"> 3.1 buah-buahan 3.2 sayur-sayuran 3.3 bunga 3.4 garam 3.5 es 3.6 roti 3.7 mentega |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibuthkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan
 - c. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - d. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. sistem kontrol persediaan dan inventori
 - h. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - i. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - j. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan *buffet* dapat didemonstrasikan.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan prasmanan secara efisien sesuai dengan standar perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini d dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. seluruh unit ITHHBKTAIS dan ITHHBCMCAIS.

| KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI | TINGKAT | KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI | TINGKAT |
|---|---------|---|---------|
| Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi | 1 | Menggunakan Ide-ide dan Teknik Matematika | - |
| Mengkomunikasikan Ide-ide dan Informasi | 2 | Memecahkan Masalah | 2 |
| Merencanakan dan Mengelola Aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan Teknologi | 1 |
| Bekerja dengan Orang lain dan Kelompok | 2 | | |

UNIT ITHACMC04A/IS MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHADCC4A Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang Terkontrol dan THHADCC5A Menyiapkan Potongan Daging untuk Restoran. |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|--|------------------|--|
| 01 | Memilih pemasok dan membeli daging | 1.1 | Pemasok dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan kebutuhan pelanggan perusahaan. |
| | | 1.2 | Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan. |
| 02 | Menyiapkan dan membuat beragam porsi daging yang terkontrol | 2.1 | Bahan/ramuan ditentukan, dipilih dan ditimbang secara benar sesuai dengan resep standar. |
| | | 2.2 | Daging dipotong sesuai dengan ukuran porsi yang benar. |
| | | 2.3 | Beragam porsi produk daging yang terkontrol disiapkan. |
| 03 | Menyimpan potongan daging dan produk daging | 3.1 | Pembusukan makanan diminimalkan melalui teknik penyimpanan yang tepat sesuai dengan peraturan industri. |
| | | 3.2 | Mutu setiap potongan dan produk dijaga melalui teknik penyimpanan yang tepat. |
| 04 | Melaksanakan praktek keselamatan dan kesehatan | 4.1 | Masalah potensial dalam hal kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko. |
| | | 4.2 | Mesin yang digunakan dalam pembuatan dioperasikan secara aman dan sehat sesuai dengan instruksi pabrik. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. |
| 2. Daging termasuk daging babi, sapi dan domba dan daging binatang buruan. |
| 3. Produk daging mencakup produk daging mentah yang dibuat seperti sosis dll. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - b. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - c. prinsip dan praktek kesehatan
 - d. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - e. standar pembelian daging dan binatang ternak
 - f. identifikasi potongan daging utama dan sekunder sesuai dengan potongan daging standar Indonesia
 - g. kontrol porsi
 - h. pengetahuan dasar tentang daging dan teknik pengawetan daging
 - i. prosedur penyimpanan.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan porsi daging terkontrol serta produk daging dapat didemonstrasikan. Unit ini didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan daging dan produk daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyipkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi
 - e. ITHHBKTA09AIS Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHACMC05AIS MENANGANI DAN MENGHIDANGKAN KEJU

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengidentifikasi, menangani dan menyajikan keju. Unit ini tidak memiliki referensi terdahulu. |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|--|------------------|--|
| 01 | Memilih pemasok dan membeli keju | 1.1 | Mengidentifikasi jenis-jenis keju yang berbeda. |
| | | 1.2 | Pemasok dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga. |
| | | 1.3 | Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan. |
| 02 | Menyiapkan pelayanan keju | 2.1 | Keju dapat dipecah sebelum dihidangkan. |
| | | 2.2 | Penghias hidangan yang tepat disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. |
| 03 | Menyajikan keju | 3.1 | Keju disajikan secara menarik dalam konteks yang diinginkan, yang mencakup namun tidak terbatas pada makanan penutup, pembuka, setelah hidangan utama atau sebagai bagian dari hidangan pemanis. |
| | | 3.2 | Penghias hidangan yang benar dan tepat dipilih dan digunakan. |
| | | 3.3 | Gunakan sisa keju seproduktif mungkin. |
| 04 | Melaksanakan praktek yang aman dan bersih | 4.1 | Masalah kesehatan potensial termasuk pembusukan makanan dan kontaminasi silang diidentifikasi dan tindakan pencegahan dilakukan untuk menghilangkan resiko. |
| | | 4.2 | Mesin dan perlengkapan digunakan dengan benar untuk menyiapkan dan menghidangkan keju. |
| | | 4.3 | Keju disimpan secara benar pada temperatur yang benar untuk meminimalkan pembusukan dan kontaminasi. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Istilah keju mengacu pada ragam produk susu.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. prinsip gizi, khususnya efek-efek memasak terhadap nilai gizi makanan
 - b. kemampuan untuk mengidentifikasi secara efisien, menyimpan, menangani dan menghindarkan keju
 - c. istilah masak-memasak digunakan pada umumnya di perusahaan
 - d. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - e. peraturan kesehatan berhubungan dengan kemungkinan pembusukan bakteri dalam persiapan, penyimpanan dan layanan produk-produk ini dibutuhkan.
2. Konteks penilaian
 - 2.1. Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan keju dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan keju sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman rinci tentang klasifikasi keju yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - b. ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan
 - c. ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - d. ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menangani coklat, menyiapkan coklat tersendiri dan permen coklat. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHADCC6A Menyiapkan Coklat dan Permen dan THHADPT10A Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat.

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|--|
| 01 | Pelunakan <i>couverture</i> | 1.1 | <i>Couverture</i> dicairkan dan dilunakan dengan menggunakan metode dan temperatur yang tepat. |
| | | 1.2 | <i>Couverture</i> dipakai pada kekentalan yang tepat dan alur yang diinginkan serta memiliki warna, permukaan dan karakteristik patahan/pecahan yang benar pada pembekuan. |
| | | 1.3 | Temperatur dikontrol untuk mengoptimalkan penyimpanan pelunakan. |
| 02 | Menyiapkan bagian tengah dan bahan pengisi | 2.1 | Bahan/ramuan dipilih secara tepat dan dimanipulasi yang menunjukkan standar tinggi kesehatan. |
| | | 2.2 | Jenis bagian tengah dan bahan pengisi disiapkan sesuai dengan resep standar atau spesifikasi perusahaan. |
| | | 2.3 | Bahan pengisi harus beraroma penuh, menarik dan alami. |
| | | 2.4 | Bahan pengisi dibawah temperatur, kekentalan dan konsistensi yang tepat sebelum digunakan. |
| | | 2.5 | Bentuk dan ukuran bagian tengah harus sama dan seragam. |
| 03 | Menangani cetakan | 3.1 | Cetakan yang akan digunakan harus bersih, mengkilap dan bebas dari debu dan sisa-sisa. |
| | | 3.2 | Cetakan disimpan terus-menerus dibawah temperatur yang tepat, jika digunakan tidak tersentuh oleh tangan. |
| | | 3.3 | Permukaan yang digosok jangan sampai tersentuh oleh benda-benda yang dapat mengakibatkan suram, tergores atau rusak. |
| 04 | Membuat coklat cetakan | 4.1 | <i>Couverture</i> atau pelapisan haruslah yang sesuai dengan pengisian dan penggunaan. |
| | | 4.2 | <i>Couverture</i> dilunakan dengan tepat dan ditata dalam cetakan sehingga rata dan ketebalan yang tepat serta bebas dari noda atau gelembung udara. |
| | | 4.3 | Jenis pengisian diterapkan dengan memiliki permukaan yang rata dan cukup ruang untuk penyegelan dengan lapisan coklat yang memiliki ketebalan yang tepat. |
| | | 4.4 | Coklat yang dicetak ditangani dan disimpan sehingga permukaannya mengkilat. |

| | | | |
|----|---|-----|--|
| 05 | Melapisi permen coklat | 5.1 | <i>Couverture</i> dilunakan dengan tepat dan digunakan pada kekentalan yang tepat. |
| | | 5.2 | Permen yang akan dilapisi harus berada dibawa pada temperatur yang benar. |
| | | 5.3 | Bagian pusat yang disiapkan dilapisi dengan menggunakan teknik yang menghasilkan ketebalan yang tepat dan rata dan hasil akhir mutu yan seragam. |
| | | 5.4 | Pencelupan tangan dilakukan dengan cara yang rasional dan akurat. |
| | | 5.5 | Permen coklat dihias dan disajikan dengan cara yang menarik. |
| 06 | Menyimpan coklat dan permen coklat | 6.1 | Coklat dan permen coklat disimpan pada temperatur dan tingkat kelembaban yang tepat. |
| | | 6.2 | Coklat dan permen coklat dilindungi dari cahaya dan bau yang tidak sesuai serta disimpan di tempat kering. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Pengisian terdiri dari namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 *nougat*
 - 2.2 *ganache*
 - 2.3 *flavoured fondants*
 - 2.4 kacang-kacangan
 - 2.5 buah-buahan
 - 2.6 karamel.
3. Coklat mencakup (coklat lapisan murni), susu dan berbagai campuran.
4. Pelunakan adalah teknik kontrol formasi kristal bijian dan untuk mencapai karakteristik yang diinginkan termasuk rancangan sifat, kegetasan dan kilauan. Teknik pelunakan mencakup :
 - 4.1 vaksinasi/metode penambahan
 - 4.2 metode perataan
 - 4.3 pembungkusan air panas
 - 4.4 *microwave*.
5. Permen coklat dapat dicetak, dipotong atau rancang dengan bagian tengah yang keras dan lembut dan dilapisi dengan menggunakan tangan, mesin atau dibuat dengan menggunakan kerangka berlubang.
6. Bagian tengah dan bahan pengisi terdiri dari bahan *nougat*, *ganache*, kembang gula (marzipan), *fondant*, *croquant*, karamel, agar-agar, kacang-kacangan, buah-buahan atau kombinasi bahan pengisi diatas.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pengikatan dan pengangkatan
 - c. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - d. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. sistem kontrol persediaan dan inventori

| | | |
|----|-----|---|
| | h. | prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran |
| | i. | penetapan harga, uji hasil kontrol porsi |
| | j. | perkembangan sejarah menu, trend modern dalam menu |
| | k. | petunjuk dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemahaman penanganan coklat |
| | l. | keterampilan seni dan kreatifitas harus didemonstrasikan. |
| 2. | | Konteks penilaian |
| | 2.1 | Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan Coklat dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung dengan penilaian pengetahuan penunjang. |
| 3 | | Aspek penting penilaian |
| | 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampun untuk menyiapkan dan menyajikan Coklat sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman klasifikasi coklat yang berbeda. |
| 4. | | Kaitan dengan unit-unit lain |
| | 4.1 | Direkomendasikan bahwa unit ini harus dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut: |
| | a. | ITHHBKTA01AIS Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan |
| | b. | ITHHBKTA02AIS Menyajikan Makanan |
| | c. | ITHHBKTA03AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan |
| | d. | ITHHBKTA04AIS Membersihkan dan Menjaga Lokasi |
| | e. | ITHHBCMC10AIS Menyiapkan Hidangan <i>Dessert</i> Panas dan Dingin. |

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHHAPS01AIS MEMILIH, MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN JENIS MAKANAN KHUSUS

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk merencanakan, menyiapkan jenis makanan khusus. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHADSFA. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|--|------------------|--|
| 01 | Memilih pemasok dan membeli barang | 1.1 | Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan. |
| | | 1.2 | Pemborosan d i minimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan. |
| 02 | Merencanakan menu dan/atau strategi pemasaran | 2.1 | Jenis-jenis menu ditentukan harganya untuk mendapat keuntungan yang memuaskan dan persyaratan perusahaan untuk menu yang seimbang berkaitan dengan permintaan pelanggan. |
| | | 2.2 | Ketika mengembangkan perencanaan menu dan strategi pemasaran ketersediaan jenis musiman diambil laporannya. |
| | | 2.3 | Karakteristik utama dari ragam jenis makanan yang berbeda digunakan untuk menciptakan jenis menu baru. |
| 03 | Menyiapkan dan menyajikan jenis hidangan | 3.1 | Jenis-jenis makanan disiapkan sesuai dengan resep standar. |
| | | 3.2 | Jenis makanan dimasak dalam ragam sebagaimana yang ditentukan oleh perusahaan. |
| 04 | Mendemonstrasikan persiapan awal dan teknik memasak | 4.1 | Teknik memasak didemosntrasikan secara efektif dan diajarkan pada staf lain. |
| 05 | Melaksanakan praktek kesehatan dan keselamatan | 5.1 | Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko tentang masalah kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan di tempat kerja. |
| | | 5.2 | Perlengkapan yang digunakan dioperasikan sesuai dengan praktek perusahaan. |
| | | 5.3 | Jenis makanan disimpan secara bersih dan benar. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. |
| 2. Unit ini merupakan unit "kerangka" yang meliputi jenis unit dalam memasak tingkat yang tertentu. Bidang-bidang memasak untuk tujuan khusus mencakup namun tidak terbatas pada: |
| 2.1 persiapan kue, roti , <i>pastry</i> , makanan yang mengandung ragi dan <i>dessert</i> . |
| 2.2 daging, daging unggas, daging binatang buruan |
| 2.3 <i>seafood</i> |
| 2.4 sayur-sayuran, buah-buahan dan <i>salad</i> . |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pengikatan dan pengangkatan
 - c. prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - d. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - e. prinsip dan praktek kesehatan
 - f. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - g. sistem kontrol persediaan dan inventori
 - h. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - i. penetapan harga, uji hasil kontrol porsi
 - j. perkembangan sejarah menu, trend modern dalam menu.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan jenis makanan untuk tujuan tertentu dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan jenis makanan untuk tujuan tertentu secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman tentang klasifikasi kelompok makanan utama yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. seluruh unit ITHHBKTAIS dan ITHHBCMCAIS.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHHAPSC01 AIS MEMILIH, MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN HIDANGAN KHUSUS

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk merencanakan, menyiapkan dan menghidangkan hidangan khusus. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHADSCA Memilih dan Menyiapkan Hidangan Khusus. |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|--|------------------|--|
| 01 | Memilih dan menggunakan perlengkapan untuk persiapan, memasak dan layanan | 1.1 | Peralatan dan perlengkapan memasak yang tepat digunakan untuk membuat jenis menu yang tertulis. |
| | | 1.2 | Peralatan layanan yang tepat digunakan sesuai dengan gaya masakan. |
| 02 | Memilih dan membeli makanan untuk jenis menu | 2.1 | Makanan yang dipilih harus sesuai dengan gaya masakan dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan. |
| | | 2.2 | Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan. |
| 03 | Menampung masalah utama tentang hidangan khusus | 3.1 | Jenis menu yang dibuat harus asli terhadap gaya yang khusus dan budaya. |
| | | 3.2 | Persiapan dan layanan hidangan khusus harus mempertimbangkan masalah-masalah utama. |
| 04 | Menyiapkan kombinasi saus, bumbu campuran, penghias hidangan dan penyedap rasa yang tepat | 4.1 | Saus, bumbu yang dicampur, penghias hidangan dan penyedap rasa disiapkan dan digunakan secara tepat untuk membuat hidangan asli. |
| 05 | Menyiapkan, memasak dan menghidangkan jenis-jenis menu | 5.1 | Persiapan, masak-memasak dan teknik layanan harus seimbang dengan gaya masakan. |
| 06 | Melaksanakan praktek kesehatan dan keselamatan | 6.1 | Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko tentang masalah kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan di tempat kerja. |
| | | 6.2 | Makanan disimpan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan. |

| |
|--|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. |
| 2. Unit ini merupakan unit “kerangka” yang mencakup jenis unit-unit dalam pemasakan tingkat tertentu. Bidang-bidang pemasakan untuk tujuan tertentu ini mencakup berbagai gaya masakan khusus. |

| |
|---|
| PEDOMAN PETUNJUK |
| 1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang |
| 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang ini: |
| a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim |
| b. praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan dan pengangkatan |

| | |
|-----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> c. prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan tentang nilai makanan bergizi d. istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan e. prinsip dan praktek kesehatan f. alur kerja yang logis dan hemat waktu g. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran h. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi i. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu j. sejarah dan latar belakang budaya dari masakan k. tradisi dan ritual yang berkaitan dengan pemasakan dan layanan masakan l. saus tradisional dan bahan penyerta yang dihidangkan dengan makanan m. pesanan layanan tradisional dari masakan khusus. |
| 2. | Konteks penilaian |
| 2.1 | Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan ala masakan untuk tujuan tertentu dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang. |
| 3. | Aspek penting penilaian |
| 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan ala masakan untuk tujuan tertentu sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman rinci tentang ala masakan khusus. |
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan atau setelah unit-unit berikut ini: |
| a. | seluruh unit ITHHBKTAIS dan ITHHBCMCAIS. |

| KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI | TINGKAT | KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI | TINGKAT |
|---|---------|---|---------|
| Mengumpulkan, Mengelola dan Menganalisa Informasi | 1 | Menggunakan Ide-ide dan Teknik Matematika | - |
| Mengkomunikasikan Ide-ide dan Informasi | 2 | Memecahkan Masalah | 2 |
| Merencanakan dan Mengelola Aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan Teknologi | 1 |
| Bekerja dengan Orang lain dan Kelompok | 2 | | |

UNIT ITHHSCMC01AIS MEMONITOR PENDAPATAN DAN BIAYA JASA BOGA

| | |
|------------------------|---|
| PENJELASAN UNIT | <p>Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memonitor dan menentukan biaya yang terlibat dalam operasional layanan makanan.</p> <p>Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHS2CC1A Memonitor dan Mengontrol Pendapatan dan Menentukan Biaya Outlet Jasa Boga.</p> |
|------------------------|---|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|--------|---|------------------|---|
| 01 | Menetapkan & memelihara sistem pemesanan & pembelian | 1.1 | Sistem untuk pemesanan & pembelian yang tepat untuk dapat meningkatkan kualitas & dapat menekan biaya dan pembuangan. |
| | | 1.2 | Sistem untuk penyimpanan makanan ditetapkan & dipelihara untuk menghindari penurunan nilai gizi, terbuangnya makanan, pencurian and pembusukan makanan. |
| | | 1.3 | Catatan stok diperbaharui secara sistematis dan berkesinambungan. |
| 02 | Menetapkan & memelihara sistem pengontrolan keuangan | 2.1 | Laporan – laporan pendapatan dari tiap bagian & operasional disiapkan & disimpan secara akurat & tepat waktu. |
| | | 2.2 | Perkiraan anggaran dihubungkan dengan periode keuangan yang ditetapkan & perbedaan lainnya dijelaskan secara detail. |
| | | 2.3 | Laporan keuangan diperbaharui & digunakan secara efektif. |
| 03 | Menetapkan sistem pengontrolan produksi | 3.1 | Jadwal pengontrolan makanan & produksi dikembangkan & dipelihara untuk dapat meningkatkan efisiensi& menekan pembuangan. |
| | | 3.2 | Jadwal kerja staff dan penggantian karyawan disusun sehingga dapat menekan biaya karyawan. |
| | | 3.3 | Hasil penjualan harian dimonitor secara akurat & penyesuain yang tepat pada waktunya terhadap menu dilakukan untuk memenuhi keinginan tamu. |
| 04 | Memilih & menggunakan teknologi | 4.1 | Sistem komputer yang tepat & peralatan lainnya dipilih & digunakan untuk meningkatkan kemudahan & efisiensi. |
| | | 4.2 | Pemilihan sotware yang tepat sesuai dengan kebutuhan perusahaan. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan. |
| 2. Sistem pengontrolan dapat menggunakan komputer/manual. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - b. istilah memasak umum digunakan di perusahaan
 - c. alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - d. sistem kontrol persediaan dan inventori
 - e. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - f. penetapan harga, uji hasil kontrol porsi
 - g. dasar pengetahuan and pengertian sistem akuntansi harus didemonstrasikan.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana pengontrolan harga dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisiensi pengontrolan harga dan memonitor sistem sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman rinci tentang pengertian dari menyimpan record keuangan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - a. semua unit ITHHBKTAIS & ITHHBCMCAIS.

| 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 aktivitas-aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHSCMC02AIS MEMBINA DAN MENJAGA KENDALI MUTU

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memastikan bahwa standar mutu tinggi dibina dan dijaga. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia THHS2CC2A Membina dan Menjaga Kendali Mutu. |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA |
|--------|---|---|
| 01 | Membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu | 1.1 Prosedur yang tepat diterapkan untuk memastikan mutu jenis menu sehubungan dengan: <ul style="list-style-type: none">• bahan mentah• proses memasak• kontrol porsi• penyajian• produk dan layanan harus konsisten dan memenuhi persyaratan perusahaan• jenis makanan sesuai dengan keterangan menu |
| 02 | Memonitor mutu | 2.1 Prosedur untuk memonitor mutu diterapkan termasuk: <ul style="list-style-type: none">• pengamatan• pengujian• pencarian umpan balik. |
| 03 | Memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu | 3.1 Masalah yang berkaitan dengan kendali mutu diidentifikasi dan dipecahkan secara tepat. |

| |
|---|
| LINGKUP VARIABEL |
| 1. Unit ini diterapkan di seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan. |

| |
|---|
| PEDOMAN PETUNJUK |
| 1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang |
| 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini: |
| a. keterampilan organisasional dan kerjasama tim |
| b. istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan |
| c. prinsip dan praktek kesehatan |
| d. alur kerja yang logis dan hemat waktu |
| e. sistem inventori dan kontrol persediaan |
| f. prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran |
| g. penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi |
| h. perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu. |
| 2. Konteks penilaian |
| 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana pelaksanaan dan penjagaan kendali mutu dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang. |

| | |
|-----|--|
| 3. | Aspek penting penilaian |
| 3.1 | Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk melaksanakan dan menjaga kendali mutu secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. |
| 4. | Kaitan dengan unit-unit lain |
| 4.1 | Direkomendasikan bahwa unit ini harus dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut: |
| a. | seluruh unit ITHHBKATAIS dan ITHHBCMCAIS. |

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |

UNIT ITHHSCMC03AIS MENGENGEMBANGKAN RENCANA KESELAMATAN MAKANAN

| | |
|------------------------|--|
| PENJELASAN UNIT | Unit ini mengacu pada pengembangan rencana keamanan makanan dengan menggunakan metode HACCP sebagai keselamatan makanan. |
|------------------------|--|

| ELEMEN | | KRITERIA KINERJA | |
|---------------|---|---|---|
| 01 | Mengidentifikasi kebutuhan klien | 1.1 1.2 1.3 | Profil pelanggan tertentu di beri tanda. Klien beresiko diidentifikasi. Menu dan resep dirancang sesuai dengan kebutuhan dari: <ul style="list-style-type: none"> • kelompok klien • perlengkapan produksi • fasilitas • pemanasan kembali dan peraturan layanan. • spesifikasi produk dibuat. |
| 02 | Mengembangkan rencana keamanan makanan untuk perusahaan jasa boga komersial, dengan menggunakan metode HACCP | 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8 2.9 2.10 2.11 2.12 2.13 | Profil pelanggan tertentu diidentifikasi dan klien "berisiko" diidentifikasi. Menu dirancang sesuai dengan kebutuhan dari : <ul style="list-style-type: none"> • kelompok klien • perlengkapan produksi • fasilitas. Prosedur operasional standar yang diinginkan untuk mendukung rencana keamanan makanan dievaluasi, dan dimodifikasi jika dibutuhkan. Spesifikasi produk diidentifikasi dan dicatat. Pemasok produk diidentifikasi dan spesifikasi kepastian mutu dibina. Bahaya keselamatan makanan diidentifikasi. Poin kontrol penting dalam sistem makanan diidentifikasi, dengan menggunakan metode HACCP. Spesifikasi produk dikembangkan. Grafik alur produksi dikembangkan. Prosedur kontrol dan tindakan perbaikan dicatat. Komposisi dan penyajian rencana keamanan makanan mematuhi peraturan persyaratan dan standar. Mutu gizi dipertahankan. Kebutuhan pelatihan diidentifikasi. |
| 03 | Melaksanakan rencana keselamatan makanan | 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 | Rencana pelatihan dikembangkan dan dilaksanakan. Rencana keselamatan makanan dikembangkan, dengan menggunakan metode HACCP. Prosedur operasional keamanan makanan dibina. Prosedur pencatatan dibuat. Rencana kemungkinan dikembangkan. |

| | | | |
|----|--|-----|--|
| 04 | Mengevaluasi dan merevisi rencana HACCP bilamana dibutuhkan | 4.1 | Catatan produksi makanan dimonitor untuk mengidentifikasi kerusakan dalam rencana penyajian. |
| | | 4.2 | Makanan diuji untuk mengesahkan standar keamanan yang diinginkan. |
| | | 4.3 | Rencana keamanan makanan direvisi untuk menyatukan tindakan perbaikan. |
| | | 4.4 | Perubahan terhadap rencana keamanan makanan dicatat dan digabungkan kedalam sistem produksi. |
| | | 4.5 | Staf diberitahu tentang kapan perubahan tersebut terjadi. |
| | | 4.6 | Kebutuhan akan pelatihan tambahan bagi staf diidentifikasi. |

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional jasa boga dimana makanan dan layanan terkait disediakan termasuk usaha-usaha/operasional berikut ini:
 - 1.1 lembaga pendidikan
 - 1.2 kafeteria/kios/kantin/cafe/toko makanan/restoran/hotel
 - 1.3 *outlet* cepat saji
 - 1.4 usaha-usaha kesehatan
 - 1.5 operasional pertambangan
 - 1.6 unit pertahanan
 - 1.7 dinas layanan korektif
 - 1.8 jasa boga perumahan
 - 1.9 jasa boga penerbangan
 - 1.10 jasa boga transportasi
 - 1.11 jasa boga perayaan
 - 1.12 jasa boga pribadi.
2. Prosedur operasional standar yang mendukung rencana keamanan makanan mencakup:
 - 2.1 kontrol hama
 - 2.2 program kebersihan dan sanitasi
 - 2.3 perawatan perlengkapan
 - 2.4 perawatan kesehatan personil.
3. Rencananya kemungkinan mencakup hal yang berkaitan dengan:
 - 3.1 Keluhan mengenai makanan
 - 3.2 makanan yang ditolak
 - 3.3 kerusakan perlengkapan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini:
 - a. prinsip-prinsip dan metode produksi makanan
 - b. prinsip HACCP
 - c. format rencana HACCP
 - d. peraturan kesehatan dan keselamatan
 - e. peraturan kesehatan setempat berhubungan dengan produksi makanan dan pengemasan
 - f. kelompok klien 'Beresiko'
 - g. pengaruh microbiologi
 - h. rancangan alur proses
 - i. persyaratan gizi
 - j. peraturan pencatatan keselamatan makanan, dengan menggunakan metode HACCP, sesuai dengan standar perusahaan
 - k. kebutuhan pelatihan staf.

| | |
|-----|---|
| 2. | Konteks penilaian |
| 2.1 | Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup uji teori pemahaman atau pertanyaan, studi kasus dan/atau proyek agar dapat menilai pengetahuan penunjang. |
| 3. | Kaitan dengan unit – unit lain |
| 3.1 | Unit ini wajib dinilai dengan ITHHBCMC14AIS Melaksanakan Prosedur Keamanan Makanan. |

| 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 aktivitas -aktivitas | 2 | Menggunakan teknologi | 1 |
| Bekerja dengan orang lain dan kelompok | 2 | | |