

# PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN ASIA - INDIA

## DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHINDN01AIS	MERENCANAKAN KARIR DALAM PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN INDIA
ITHHINDN02AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT BUBUK KARI ( <i>MASALA</i> )
ITHHINDN03AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>APPETISER</i> DAN KUDAPAN
ITHHINDN04AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SAYUR- SAYURAN DAN KACANG LENTIL
ITHHINDN05AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SUP
ITHHINDN06AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KARI
ITHHINDN07AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT JENIS MAKANAN TANDOORI
ITHHINDN08AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN NASI
ITHHINDN09AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT ROTI INDIA
ITHHINDN10AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MANISAN INDIA
ITHHINDN11AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>CHUTNEY</i> DAN ACAR
ITHHINDN12AIS	MERENCANAKAN, MERANCANG DAN MENULIS MENU INDIA
ITHHINDN13AIS	MERANCANG DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTORAN INDIA
JUMLAH UNIT	TIGA BELAS

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memulai dalam pengolahan dan penghidangan masakan India.
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi peranan juru masak masakan India</b>	1.1 Pengetahuan, keterampilan khusus, praktek budaya sikap, elemen agama, terminologi (istilah) masak memasak diidentifikasi secara benar. 1.2 Keterampilan profesional seperti pemotongan, teknik memasak, pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk juru masak India diidentifikasi secara jelas dan didefinisikan secara rinci dan dipraktekan secara benar. 1.3 Praktek kerja kesehatan, keselamatan dan kerapian yang baik diidentifikasi sesuai dengan peraturan perusahaan.
02	<b>Mengembangkan rencana jenjang karir</b>	2.1 Jenjang karir sesuai dengan sikap, keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk praktek memasak dikembangkan. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh juru masak India diidentifikasi secara jelas dan benar sesuai dengan tradisi, budaya dan peraturan perusahaan. 2.3 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut. 2.4 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan dipertimbangkan untuk perencanaan dan pengembangan jenjang karir.
03	<b>Mengidentifikasi komoditi dan perlengkapan India</b>	3.1 Jenis tumbuhan dan rempah India, serta komoditi segar dan kering dan penerapannya diidentifikasi secara tepat. 3.2 Jenis perlengkapan dapur India dan peralatan pelayanan diidentifikasi secara benar.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Unit ini berlaku untuk posisi-posisi berikut:
  - 1.1 siswa magang
  - 1.2 pembantu dapur
  - 1.3 asisten juru masak
  - 1.4 juru masak (*tandoori*, kari, vegetarian)
  - 1.5 kepala juru masak.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut dibutuhkan:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. karakteristik masakan India
    - b. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
    - c. praktek budaya dan agama serta hirarki dapur
    - d. jenis *masala* dan penggunaannya

<ul style="list-style-type: none"> <li>e. prosedur tradisional layanan masakan</li> <li>f. kombinasi cita rasa</li> <li>g. kesempatan karir dan pelatihan dalam pengolahan dan penghidangan masakan India</li> <li>h. reaksi kimia dalam makanan a.l., kari, <i>chutney</i> dan acar</li> <li>i. item menu (variasi daerah, ejaan, definisi, etc.)</li> <li>j. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan</li> <li>k. perlengkapan <i>masala</i> (gilingan batu), <i>tandoor</i> (oven), <i>karahi</i> (wajan), <i>tava</i> (besi cetakan)</li> <li>l. jenjang karir dalam industri jasa boga Asia</li> <li>m. peraturan kesehatan dan keselamatan kerja</li> <li>n. praktek dan peraturan kesehatan.</li> </ul> <p>2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi disediakan.</p>
--

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

**UNIT ITHHIND02A5 MENYIAPKAN DAN MEMBUAT BUBUK KARI (MASALA)**

**PENJELASAN UNIT**

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian masala a.l., *masala garam, chat masala, kashmiri masala, sambhar masala, chaana ka masala, panch phoram.*

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Menyiapkan, membuat masala</b>	<p>1.1 Komoditi, termasuk tumbuhan dan rempah segar, kering yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan India diidentifikasi dalam bahasa asli dan istilah bahasa Indonesia.</p> <p>1.2 Ragam tumbuhan dan rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari bijian (cengkeh, lada hitam, pala, bunga pala, dan kayu manis), dan daun salam dipilih, diukur dan ditimbang dalam jumlah yang tepat untuk membuat masala sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>1.3 Pemilihan rempah (buah kumin, ketumbar, kunyit, biji lada hitam, biji adas dan cabe kering disiapkan, dibakar dan digiling sampai menjadi bubuk dengan menggunakan gilingan batu masala atau blender rempah dan sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>1.4 Pemilihan masala disiapkan dan diterapkan dalam jumlah yang tepat terhadap beragam daging, seafood dan sayuran serta kari sayuran sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>1.5 Penerapan yang tepat dari masala digunakan sesuai dengan peraturan usaha.</p> <p>1.6 Prosedur memasak yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan utama a.l., daging ayam, sapi, domba, babi, <i>seafood</i> dan sayuran sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>1.7 Ramuan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan item menu dan spesifikasi resep.</p> <p>1.8 Temperatur dan waktu yang tepat digunakan dalam memasak <i>masala</i>.</p>
02	<b>Menyimpan masala yang sudah dimasak</b>	<p>2.1 Kemasan yang efektif (kantong plastik segelatan tahan udara) digunakan untuk pengawetan kesegaran, warna dan rasa untuk mencegah reaksi kimia.</p> <p>2.2 <i>Masala</i> disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan.</p> <p>2.3 Lamanya waktu penyimpanan masala diidentifikasi dan diperiksa secara teratur untuk memenuhi standar mutu dan kesehatan.</p>
03	<b>Menerapkan praktek kerja yang aman</b>	<p>3.1 Tugas sehari-hari dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.</p> <p>3.2 Tugas dilakukan sesuai dengan instruksi khusus.</p> <p>3.3 Resiko kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan secepatnya untuk dan memenuhi peraturan perundang-undangan O H &amp; S.</p> <p>3.4 Tempat kerja yang rapi dan bersih dijaga sesuai dengan peraturan kesehatan.</p>

### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 take away
  - 1.4 food hall
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Unit ini mengacu pada komoditi berikut yang digunakan dalam persiapan:
  - 2.1 tumbuhan dan rempah (segar dan kering)
  - 2.2 tumbuhan dan rempah (a.l., kayu manis, ketumbar, jahe, kumin, kunyit)
  - 2.3 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.4 daun pewangi (a.l., daun salam, *karupilla*).
3. Prinsip kendali mutu harus diterapkan pada seluruh tahap persiapan dan prosedur memasak:
  - 3.1 keseimbangan cita rasa
  - 3.2 keseimbangan aroma
  - 3.3 masala dan penggunaannya
  - 3.4 senyawa lemak (a.l., santan kelapa, minyak kelapa kerela, minyak lada Bengal)
  - 3.5 struktur tumbuhan dan rempah (pala, kayu manis, kumin, jahe, bunga pala)
  - 3.6 keseimbangan dan kontras penampinan, warna dan tekstur.

### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip cita rasa masakan India
    - b. teknik dan prosedur memasak
    - c. penggunaan lesung tumbuk dan blender/gilingan komersial dalam mempersiapkan tumbuhan dan rempah yang tepat yang berlaku untuk jenis item menu India
    - d. perlengkapan dan perawatan
    - e. temperatur dan waktu yang tepat
    - f. tumbuhan dan rempah (segar, kering dan diawetkan)
    - g. *masala*
    - h. kontrol porsi
    - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikut spesifikasi resep standar
    - d. identifikasi, penanganan dan penyimpanan rempah segar
    - e. pengenalan mutu dan ragam rempah
    - f. penggunaan teknik pencampuran yang tepat
    - g. penerapan tahap pemasakan yang tepat
    - h. penilaian kombinasi rempah untuk item menu khusus
    - i. pemastian struktur aroma yang tepat
    - j. pemastian keseimbangan yang tepat atas cita rasa dan tekstur
    - k. pemastian warna penampinan dan penyajian piring
    - l. menjaga kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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 persiapan dan penyajian *appetiser* dan kudapan (*Pappadums, Koftas, Pakoras, Samosas, Kabab, Bhajjis*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan dan membuat <i>appetiser</i> dan kudapan</b>	1.1	Jenis komoditi segar dan kering, termasuk rempah, digunakan secara benar dalam membuat <i>appetiser</i> dan kudapan.
		1.2	Ramuhan dan rempah dipilih, ditimbang dalam jumlah yang tepat dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.3	Tepung (tepung <i>besan</i> , tepung <i>chickpea</i> , tepung <i>maida</i> ) dan senyawa lemak dipilih dan ditimbang secara benar sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.4	Prosedur memasak dan menggoreng dilakukan secara benar.
		1.5	Temperatur dan waktu yang tepat digunakan untuk mencapai mutu makan yang baik, dan sesuai dengan praktek perusahaan dan peraturan resep
02	<b>Menyiapkan saus untuk <i>appetiser</i> dan kudapan</b>	2.1	Jenis saus dan sambhar digunakan untuk pelengkap <i>appetiser</i> dan kudapan sesuai dengan praktek daerah.
		2.2	Saus dibuat secara benar sesuai dengan kesukaan pelanggan, spesifikasi resep standar dan peraturan kesehatan.
		2.3	Prosedur kesehatan yang benar digunakan dalam persiapan saus mentah untuk mencapai kekonsistensian, mutu dan rasa yang tepat.
03	<b>Menyajikan <i>appetiser</i> dan kudapan</b>	3.1	Ukuran, warna dan bentuk piring ceper layanan disesuaikan dengan warna <i>appetiser</i> , kudapan dan saus.
		3.2	<i>Appetiser</i> dan kudapan disajikan secara benar sesuai dengan ukuran porsi dan praktek usaha.
		3.3	Saus, penghias hidangan dan pengiring (irisian hidangan dingin dalam mangkok, acar, <i>chutney</i> , roti dan nasi) sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasi resep.
04	<b>Menyimpan <i>appetiser</i> dan kudapan yang sudah dimasak</b>	4.1	Pengemasan sesuai untuk pengawetan kesegaran, rasa dan untuk menjaga mutu hidangan.
		4.2	<i>Appetiser</i> dan kudapan disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan.

**LINGKUP VARIABEL**

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

2. *Appetiser* dan kudapan mengacu pada komoditi berikut:
  - 2.1 rempah (a.l., kumin, cengkeh atau ketumbar)
  - 2.2 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.3 *pappadam*
  - 2.4 jus lemon
  - 2.5 sayuran dan daun wangi
  - 2.6 *masala* (bubuk kari)
  - 2.7 daging (babi, sapi, domba)
  - 2.8 daging unggas
  - 2.9 hidangan hasil.

#### **PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. budaya dapur dan layanan
    - b. istilah masak memasak
    - c. variasi tepung (*besan, atta*)
    - d. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
    - e. rempah-rempah, (segar, kering dan diawetkan)
    - f. saus mentah dan yang sudah dimasak untuk menghidangkan *appetiser* dan *kudapan*
    - g. aroma dan cita rasa
    - h. pesanan layanan, pengiring dan penghias hidangan
    - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikut spesifikasi resep standar
    - d. pengenalan mutu dan ragam ramuan
    - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
    - f. penggunaan lesung dan penumbuk, gilingan batu *masala* tradisional, wajan *karahi*, dan penggiling
    - g. penggunaan peralatan yang benar dan teknik memasak
    - h. penilaian konsistensi saus dan mutu
    - i. pemastian struktur aroma yang tepat
    - j. pemastian keseimbangan asam yang tepat
    - k. pemastian warna yang tepat dan penyajian piring
    - l. identifikasi, penanganan dan penyimpanan saus, *appetiser* dan kudapan
    - m. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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 persiapan dan penyajian sayur-sayuran dan kacang hijau (*bhorta* dan *dal*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan sayur - sayuran dan kacang lentil	<p>1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan, termasuk rempah dipilih dan diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia, sesuai dengan spesifikasi resep daerah.</p> <p>1.2 Pemilihan daun dan akar sayuran segar dan kering (<i>okra</i>, <i>aubergines</i>, <i>aloo</i>) disiapkan dengan menggunakan jenis rempah-rempah sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>1.3 Ragam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan termasuk <i>masala</i> yang diperoleh dari bijian, kulit, akar dan daunan dipilih, diukur, ditimbang sesuai dengan jumlah yang tepat untuk diblender menjadi pasta.</p> <p>1.4 Rempah (<i>cumin</i>, <i>asfoetida</i>, biji adas, biji lada merah) ditambahkan pada sayur-sayuran.</p> <p>1.5 Pemilihan kacang hijau (a.l., urad <i>dal</i>, <i>channa dal</i>) dipilih, direndam dan direbus sesuai dengan praktek perusahaan.</p>
02	Membuat sayuran dan kacang lentil	<p>2.1 Ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah.</p> <p>2.2 Prosedur memasak yang benar digunakan untuk memasak kari dan sayuran serta kacang hijau ditambahkan pada waktu yang tepat.</p> <p>2.3 Marinades, cita rasa dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan pada waktu yang tepat.</p> <p>2.4 Batu <i>masala</i> digunakan, ditangani dan dibersihkan secara benar sebelum dan setelah penyiapan ramuan.</p> <p>2.5 Resep standar diikuti secara kurat sesuai dengan praktek usaha.</p> <p>2.6 Persyaratan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan untuk seluruh tugas.</p> <p>2.7 <i>Bhajjis</i> dan <i>dal</i> dimasak dan disiapkan dalam jumlah yang banyak sesuai dengan praktek usaha.</p>
03	Menyajikan <i>bhajjis</i> dan <i>dal</i>	<p>3.1 Ukuran, bentuk dan warna barang tembikar (a.l. <i>thali</i> dan <i>katoris</i>) diperiksa untuk memastikan penyajian yang menarik.</p> <p>3.2 Sayuran dan kacang hijau disajikan secara rapi pada piring ceper untuk mencapai daya tarik pelanggan.</p> <p>3.3 Penggiring/penyerta (<i>parathas</i>, <i>puris</i> dan <i>chapattis</i>), penghias hidangan segar, dan makanan penambah selera (bawang, acar dan <i>chutney</i>) sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasi.</p>

04	<b>Menyimpan <i>bhajjis</i> dan <i>dal</i> yang telah dimasak</b>	4.1	Langkah yang tepat diterapkan untuk mempertahankan mutu dan daya tahan produk.
		4.2	Sayuran dan dal disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu makan, kesegaran bila makanan dipanaskan kembali.
		4.3	Persyaratan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.

#### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. *Bhajjis* dan *Dal* mengacu pada komoditi berikut yang digunakan dalam persiapan makanan termasuk:
  - 2.1 sayuran (segar, kering, berdaun dan berakar)
  - 2.2 rempah-rempah (biji, akar, segar, kering dan diawetkan)
  - 2.3 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.4 saus (*sambhar*) dilengkapi dengan bumbu
  - 2.5 kombinasi *sweet* dan *dessert* manis.

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip persiapan hidangan sayur-sayuran dan kacang hijau
    - b. istilah masak memasak
    - c. rempah-rempah
    - d. prosedur dan teknik memasak
    - e. saus dan penyedap aroma
    - f. perlengkapan dan perawatan
    - g. kontrol porsi
    - h. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam :
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikut spesifikasi resep standar
    - d. identifikasi, penanganan dan penyimpanan rempah-rempah
    - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
    - f. penggunaan batu masala dan gilingan komersial
    - g. penilaian konsistensi saus
    - h. pemastian cita rasa, tekstur dan warna yang tepat
    - i. pemastian hidangan yang tepat dan penyajian piring
    - j. aroma dan cita rasa
    - k. kombinasi marinades dan saus
    - l. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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 persiapan dan penyajian sup (a.l., Rasam).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Menyiapkan kaldu</b>	1.1 Kombinasi rempah-rempah ( <i>masala</i> ) dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan resep. 1.2 Kaldu disiapkan dengan menggunakan rempah-rempah yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Resep standar diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah-rempah dan kaldu sesuai dengan praktek usaha. 1.4 Ramuan yang tepat disiapkan secara benar sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus yang tetap. 1.5 Prosedur dan teknik memasak yang tepat digunakan dalam mempersiapkan kaldu. 1.6 Temperatur dan waktu yang tepat diamati bila memasak dan mendidihkan kaldu. 1.7 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
02	<b>Membuat sup panas dan dingin</b>	2.1 Sup (a.l., <i>mulligutawyn</i> , <i>dal</i> dan <i>rasam</i> ) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga style tradisional dan mutu. 2.2 Jumlah kacang lentil yang tepat untuk sup dal disipilih, dicuci dan dimasak sampai pada konsistensi yang tepat. 2.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan rempah-rempah yang dikombinasikan dalam mencapai keseimbangan cita rasa, keseimbangan asam dan mutu keharuman. 2.4 Sup berkualitas baik digunakan untuk mencapai hasil yang diharapkan oleh spesifikasi resep. 2.5 Sup dingin yang menggunakan ramuan yang tepat, dimasak untuk mencapai kekonsistensian, rasa dan aroma yang tepat. 2.6 Sup dingin didinginkan dibawah temperatur yang tepat untuk mencapai mutu hidangan dan menjaga daya tahan. 2.7 Persyaratan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	<b>Menyajikan sup</b>	3.1 Ukuran, bentuk dan warna barang tembikar dipilih dan sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.2 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk mencapai peraturan perusahaan. 3.3 Penghias hidangan (lemon, daun rasa mint dan sayuran) serta bumbu sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.

#### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Kaldu dan sup mengacu pada komoditi berikut:
  - 2.1 sayuran (segar, kering, berdaun dan berakar)
  - 2.2 daging (sapi, babi, domba)
  - 2.3 unggas
  - 2.4 rempah-rempah (bijian, akar, segar, kering dan diawetkan)
  - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan).

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
    - b. istilah masak memasak
    - c. spesifikasi resep standar
    - d. rempah-rempah
    - e. komoditi segar, kering dan diawetkan
    - f. teknik dan prosedur memasak mutli
    - g. kontrol temperatur dan waktu
    - h. keseimbangan asam dan cita rasa
    - i. perlengkapan dan perawatan
    - j. pesanan layanan, penghias hidangan, bumbu dan penyerta
    - k. kontrol porsi
    - l. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikut spesifikasi resep standar
    - d. penggunaan teknik pemotongan tepat
    - e. penggunaan peralatan dan teknik memasak yang tepat
    - f. penggunaan wajan (*karahi*) secara benar
    - g. penggunaan lesung dan penumbuk, batu *masala*, gilingan dan blender komersial
    - h. pemastian keseimbangan asam
    - i. pemastian cita rasa dan struktur aroma
    - j. pemastian warna dan penyajian piring
    - k. identifikasi, penanganan dan penyimpanan kaldu dan sup
    - l. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kari (Kari, <i>Kofta, do Piaaza, Saag, Kheema, Korma</i> ) – Daging, Ayam, <i>Seafood</i> dan sayur-sayuran.
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi komoditi utama</b>	1.1 Jenis komoditi segar, kering dan diawetkan yang digunakan dalam kari dipilih dan diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia. 1.2 Ramuan utama dan sekunder dipilih secara tepat, dapat digunakan untuk jenis menu perusahaan. 1.3 Nama-nama kari utama ( <i>kari</i> ) untuk layanan diidentifikasi dan jenis-jenis kari ( <i>masala</i> ) yang digunakan.
02	<b>Menyiapkan dan membuat kari</b>	2.1 Kombinasi rempah-rempah termasuk cumin, ketumbar, cabe dan adas digiling (menggunakan batu <i>masala</i> ) dan dihaluskan untuk mendapatkan bentuk pasta lembut, dan ditentukan porsi sesuai dengan spesifikasi resep yang diinterpretasikan sesuai dengan standar usaha. 2.2 Saus dan cita rasa disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Perlengkapan memasak dan peralatannya dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan. 2.5 Resep standar untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 2.6 <i>Masala</i> ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan. 2.7 Kari – daging, daging ayam, <i>seafood</i> dan sayuran ( <i>kari</i> ) disiapkan dan dimasak sesuai dengan keinginan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.8 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan instruksi.
03	<b>menyajikan jenis makanan kari</b>	3.1 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 3.2 Pengiring/penyerta nasi, sayuran, acar, <i>chutney</i> dan saus sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi usaha.
04	<b>Menyimpan jenis kari yang sudah dimasak</b>	4.1 Kari dimasak dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.
05	<b>Menentukan biaya jenis menu</b>	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan perusahaan. 5.2 Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menghitung biaya item menu.

### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan kari mengacu pada komoditi berikut:
  - 2.1 *masala* (rempah/kari)
  - 2.2 *tamarind (blachan) /asam*
  - 2.3 senyawa lemak (*ghee*, santan kelapa, minyak kelapa, minyak sayur dan minyak tidak jenuh)
  - 2.4 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.5 saus
  - 2.6 jus lemon
  - 2.7 sayuran, bunga-bungan yang bisa dimakan daun wangi.

### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
    - b. teknik dan prosedur memasak
    - c. teknik pemotongan yang tepat dan istilah masak-memasak
    - d. kontrol temperatur dan waktu
    - e. penanganan dan penghidangan jenis menu kari
    - f. pencampuran dan penyeimbangan pasta kari
    - g. jenis menu
    - h. kontrol poris
    - i. budaya dapur dan layanan
    - j. penyimpanan dan daya tahan produk
    - k. perlengkapan dan perawatan
    - l. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikut spesifikasi resep standar
    - d. penggunaan perlengkapan dapur, gilingan, batu masala dan lesung penumbuk
    - e. penggunaan teknik dan prosedur pemotongan yang tepat
    - f. penjagaan standar mutu dan konsistensi
    - g. penyiapan saus dan bumbu penyerta/pengiring
    - h. pemastian daya tarik warn dan penyajian piring
    - i. batas waktu rapat
    - j. penerapan keterampilan komunikasi
    - k. pembetulan dan penjagaan kontrol porsi
    - l. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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 persiapan dan penyajian dan pemasakan jenis makanan *Tandoori* – daging, ayam, *seafood*.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi komoditi utama</b>	1.1	Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan dan <i>tandoori</i> yang digunakan dalam marinades <i>tandoori</i> diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia.
		1.2	Ramuhan utama dan sekunder dan potongan daging (daging, ayam) diidentifikasi secara benar.
		1.3	Nama-nama utama <i>tandoori</i> diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat dan jenis-jenis masakan yang digunakan.
02	<b>Menyiapkan campuran rempah <i>tandoori</i></b>	2.1	Rempah-rempah diukur ditimbang dan ditentukan porsi nya sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha.
		2.2	Perlengkapan dan peralatan masak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.3	Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan.
		2.4	Resep standar untuk jenis <i>tandoori</i> diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.
		2.5	<i>Masala</i> ditangani secara tepat sesuai dengan peraturan keselamatan.
03	<b>Membuat dan menyajikan produk <i>tandoori</i></b>	3.1	Item <i>tandoori</i> (daging, daging ayam, <i>seafood</i> ) disiapkan dan dimasak sesuai dengan keinginan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.2	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.3	Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih sesuai dengan peraturan usaha.
		3.4	Pengiring/penyerta nasi, sayuran, acar, <i>chutney</i> dan saus sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasi resep.
04	<b>Menyimpan campuran <i>tandoori</i></b>	4.1	Campuran <i>tandoori</i> disiapkan dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mut dan daya tahan.
		4.2	Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	<b>Menentukan biaya jenis menu</b>	5.1	Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan penentuan harga perusahaan.
		5.2	Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan biaya item menu.

### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan kari mengacu pada komoditi berikut:
  - 2.1 *kari*
  - 2.2 senyawa lemak (*ghee*)
  - 2.3 produk susu (yoghurt, krim asam)
  - 2.4 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.5 saus
  - 2.6 jus lemon
  - 2.7 daging, ayam dan *seafood*.

### EVIDENCE GUIDE

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. komoditi
    - b. teknik dan prosedur memasak
    - c. teknik pemotongan dan istilah masak-memasak
    - d. kontrol temperatur dan waktu
    - e. penanganan dan penghidangan item *tandoori*
    - f. blender dan pelunakan campuran *tandoori*
    - g. item menu (definisi, ejaan)
    - h. kontrol porsi
    - i. penyimpanan dan daya tahan produk
    - j. perlengkapan dan perawatan
    - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikuti spesifikasi resep standar
    - d. penggunaan oven dan perlengkapan *tandoor*
    - e. penggunaan perlengkapan dapur India, gilingan, batu *masala* dan lesung penumbuk
    - f. penggunaan teknik dan prosedur pemotongan yang tepat
    - g. penjagaan standar mutu dan konsistensi
    - h. persiapan saus dan bumbu penyerta
    - i. penjagaan kontrol porsi
    - j. pemastian daya tarik warna dan penyajian piring
    - k. perawatan kerapian tempat kerja
    - l. keterampilan komunikasi
    - m. batas waktu rapat.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan pemasakan nasi ( <i>Biriani, Pillao</i> ).
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi jenis ramuan</b>	1.1	Ragam nasi dan rempah-rempah segar, kering serta produk susu diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia.
		1.2	Ramuan utama dan sekunder dipilih dan diidentifikasi dengan benar.
02	<b>Menyiapkan dan memasak nasi</b>	2.1	Beras disiapkan dan dicuci sesuai dengan spesifikasi menu.
		2.2	Perlengkapan, <i>rice cooker</i> dan <i>stimer</i> dirakit untuk memasak nasi sesuai dengan praktek usaha.
		2.3	Koreksian prosedur memasak dan waktu diamati sesuai dengan peraturan resep.
		2.4	Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	<b>Menyajikan nasi yang telah masak</b>	3.1	Nasi ( <i>bryani, pilao</i> ) diberi rasa dengan kunyit, pewarnaan sayuran atau nasi kunyit sesuai dengan instruksi.
		3.2	Ukuran, bentuk dan warna piring ceper diperiksa sebelum penggunaan.
		3.3	Nasi ( <i>biriani, pilao</i> ) disajikan secara benar dengan hidangan utama (termasuk daging, <i>seafood</i> , sayuran dan salad), dan disertai oleh saus sesuai dengan peraturan usaha.
		3.4	Penghias hidangan, pengiring, saus sesuai dengan sytle tradisional dan kebiasaan, kesempatan, spesifikasi layanan dan pesyaratan menu.
04	<b>Menyimpan dan memanaskan kembali nasi</b>	4.1	Nasi disimpan dan dipanaskan kembali agar dapat menjaga mutu, kesegaran dan peraturan usaha.
		4.2	Pemanasan kembali dan praktek penyimpanan memenuhi peraturan kesehatan dan praktek gizi.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan nasi mengacu pada ragam dan komoditi berikut:
  - 2.1 *patna*, nasi *basmati*
  - 2.2 buah-buahan dan kacang-kacangan (kismis, buah badam)
  - 2.3 rempah-rempah (a.l., kunyit)
  - 2.4 sayuran (berdaun)
  - 2.5 senyawa lemak (*ghee*, minyak, minyak kelapa).

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. aplikasi menu
    - b. ragam dan mutu nasi (*patna, basmati*)
    - c. prinsip-prinsip pemasakan nasi
    - d. teknik dan prosedur memasak yang benar
    - e. perlengkapan dan peralatan yang tepat
    - f. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
    - g. saus dan bumbu penyerta
    - h. penyimpanan dan pemanasan kembali
    - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikut spesifikasi resep standar
    - d. pengenalan ragam dan mutu beras/nasi
    - e. penggunaan pemotongan yang tepat
    - f. penerapan prosedur dan teknik yang tepat dalam memasak
    - g. penilaian konsistensi yang tepat
    - h. pemastian struktur cita rasa yan tepat
    - i. pemastian keseimbangan tekstur yang tepat
    - j. pemastian daya tarik warna dan penyajian piring
    - k. identifikasi, penanganan dan penyimpanan nasi
    - l. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian roti India ( <i>naan, poori, chappati, paratha, dosa</i> ).
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi nama-nama roti</b>	1.1	Jenis komoditi utama yang digunakan dalam membuat roti ( <i>chappatis, naan</i> dan <i>pooris</i> ) diidentifikasi dalam bahasa India dan istilah bahasa Indonesia.
		1.2	Nama-nama roti utama diidentifikasi secara benar dengan nama-nama tradisionalnya, ragam dan sesuai dengan praktek perusahaan.
02	<b>Menyiapkan dan membuat roti</b>	2.1	Ragam ramuan utama dan sekunder dipilih, ditimbang dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Tepung ( <i>atta, khamir</i> , tepung kacang hijau, dan tepung <i>maida</i> ) serta, produk peragian dan komoditi kering ditimbang dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Teknik persiapan khusus diterapkan terhadap bentuk, ukuran roti sesuai dengan praktek perusahaan.
		2.4	Perlengkapan khusus untuk pembakaran <i>naan, chappati</i> seperti (besi cetakan) atau <i>karahi</i> (wajan), <i>tandooroven</i> digunakan sesuai dengan instruksi.
03	<b>Menyajikan dan menyimpan roti</b>	3.1	Ukuran, bentuk dan warna peralatan makan dipilih untuk menampilkan produk secara rapat dan menciptakan daya tarik pelanggan maksimum.
		3.2	Penyerta nasi, sayuran, <i>chutney</i> , acar dan saus sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasi resep.
		3.3	Produk disimpan dibawah temperatur yang tepat untuk pengawetan kesegaran dan mutu makan.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan roti India mengacu pada komoditi berikut:
  - 2.1 produk tepung (tepung *atta, maida* dan tepung kacang lentil)
  - 2.2 produk peragian (*khamir* – segar atau kering)
  - 2.3 senyawa lemak (*ghee*)
  - 2.4 produk susu (yoghurt, kream asam)
  - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.6 ragi (tepung pengembang kue).

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip hidangan roti yang berbeda
    - b. komoditi (tepung, lemak dan produk susu)
    - c. produk peragian (*khamir*)
    - d. pengadonan dan pembentukan
    - e. teknik dan prosedur penggorengan dan pembakaran
    - f. kontrol temperatur dan waktu
    - g. perlengkapan dan perawatan
    - h. kondisi penyimpanan produk
    - i. kontrol porsi
    - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan berkaitan dengan:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikut spesifikasi resep standar
    - d. pengenalan ragam dan mutu ramuan
    - e. penggunaan pengadonan, teknik cetakan dan pembentukan
    - f. penggunaan besi cetak (*tava*) wajan (*karah*) dan oven *tandoor*
    - g. penggunaan peralatan yang benar dan teknik penggorengan/pembakaran
    - h. pemastian struktur cita rasa dan aroma yang tepat
    - i. pemastian warna yang tepat dan penyajian piring
    - j. pencapaian mutu makan maksimum dan daya tarik pelanggan
    - k. identifikasi, penanganan dan penyimpanan produk roti
    - l. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian manisan India ( <i>kulfi, halva, jalebi, gulab jamun</i> ).
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi nama-nama <i>dessert</i></b>	<p>1.1 Komoditi utama (a.l., air bunga rose, daun emas bunga) yang digunakan dalam <i>dessert</i> India diidentifikasi dalam bahasa asli dan Indonesia.</p> <p>1.2 Ramuan dan rempah utama, termasuk tepung, senyawa lemak dan produk susu diidentifikasi sesuai dengan persyaratan resep.</p> <p>1.3 Karakteristik utama dari <i>sweet dessert</i> India (a.l., halva, <i>kulfi</i>) diidentifikasi sesuai dengan peraturan usaha.</p>
02	<b>Menyiapkan <i>dessert</i> dan permen India</b>	<p>2.1 Jenis tepung, beras, sirup, senyawa lemak (<i>ghee</i>). Bijian dan rempah dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.2 Peralatan dan perlengkapan memasak yang tepat (besi cetakan atau pot stainless steel) digunakan dalam menyiapkan <i>dessert</i> susu (<i>kulfi and halva</i>)</p> <p>2.3 Produk susu, bahan pengental digunakan dalam jumlah yang tepat sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>2.4 <i>Dessert</i> simbolis disiapkan sesuai dengan instruksi, termasuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>banquet</i></li> <li>• <i>buffet</i></li> <li>• perkawinan</li> <li>• ulang tahun</li> <li>• perayaan agama (<i>Deepavali</i>).</li> </ul>
03	<b>Mempersiapkan dan membuat <i>dessert</i> dan produk manisan</b>	<p>3.1 Ramuan dan kombinasi rempah yang dibutuhkan dipilih dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.2 <i>Kulfi, gajar-ka-halva, shahitukra, malpue, kheer gulab jamon</i> disiapkan dalam bentuk yang tepat, dan isi yang tepat, sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.3 Wajan (<i>karahi</i>) dan perlengkapan yang berkaitan dirakit untuk persiapan <i>dessert</i> permen/manis India sesuai dengan instruksi.</p> <p>3.4 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.</p> <p>3.5 Prosedur standar diikuti secara akurat dimana permen dipanaskan kembali atau digoreng kembali sesuai dengan pesanan pelanggan dan praktek perusahaan.</p> <p>3.6 Prosedur yang tepat digunakan untuk produk susu, bahan pengental untuk menjaga kontrol mutu.</p>
04	<b>Menyimpan produk manisan</b>	<p>4.1 Kondisi dan prosedur penyimpanan yang tepat dan prosedur pemanasan kembali diikuti sesuai dengan instruksi.</p> <p>4.2 Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.</p>
05	<b>Menyajikan <i>dessert</i></b>	<p>5.1 Ukuran, bentuk dan warna piring ceper yang tepat</p>

dan produk manisan India		(keranjang kaleng yang bergaris daun pisang digunakan sebelum penghidangan.
	5.2	<i>Dessert</i> disajikan secara rapi dan menarik untuk mendapatkan mutu dan kesegaran.
	5.3	pengiring, saus dan sirup dinilai sesuai dengan mutu dan daya tahan.

#### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. *Dessert* India mengacu pada komoditi berikut:
  - 2.1 produk dari tepung
  - 2.2 produk senyawa lemak (*ghee*, minyak sayur, mentega, susu)
  - 2.3 bunga-bungan yang dapat dimakan serta daun wangi
  - 2.4 sirup
  - 2.5 buah-buahan segar
  - 2.6 bahan pengental.

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. komoditi
    - b. adonan dan pasta
    - c. teknik penggorengan dengan banyak minyak, perebusan dan pembakaran
    - d. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
    - e. memasak, memanaskan kembali dan menyimpan produk
    - f. membekukan dan memanaskan kembali
    - g. merakit, mencetak
    - h. perlengkapan dan perawatan
    - i. prinsip-prinsip kondisi layanan
    - j. kondisi penyimpanan dan daya tahan
    - k. peraturan kesehatan dan keselamatan serta penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan berkaitan dengan:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. mengikuti instruksi resep
    - c. menyiapkan sirup dan bahan pelapis
    - d. penilaian bahan penyerta, saus dan bahan pengental
    - e. membuat item *dessert* dari adonan
    - f. menilai adonan dan pasta
    - g. peraturan pengemasan dan penyimpanan
    - h. penyajian *dessert* dalam cara yang indah
    - i. pencapaian mutu makan maksimum dan daya tarik pelanggan
    - j. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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 persiapan dan penyajian *chutney* dan acar (*chutni* dan *achar*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi komoditi utama</b>	1.1	Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan dalam pembuatan <i>chutney</i> dan acar diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia.
		1.2	Ragam ramuan utama dan sekunder a.l., akar sayuran diidentifikasi secara tepat.
		1.3	Nama-nama <i>chutney</i> dan acar utama diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat dan jenis masala yang digunakan.
		1.4	Kombinasi rempah-rempah termasuk cumin, ketumbar, lada merah dan adas yang digunakan dalam pembuatan <i>chutney</i> diidentifikasi secara benar.
02	<b>Menyiapkan <i>chutney</i> dan acar</b>	2.1	Ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah yang tepat.
		2.2	Jumlah yang benar dari warna dan bahan pengawet (cuka) digunakan sesuai dengan praktek perusahaan.
		2.3	Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.4	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.5	Waktu yang tepat digunakan untuk memproses acar.
03	<b>Membuat <i>chutney</i> dan acar</b>	3.1	Saus pengiring dan penyedap rasa disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.2	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan.
04	<b>Menyajikan <i>chutney</i> dan acar</b>	4.1	Ukuran, warna dan bentuk piring ceper ( <i>thali</i> ) dipilih sesuai dengan peraturan usaha.
		4.2	<i>Chutney</i> dan acar disajikan secara rapi untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum
		4.3	Penyerta ( <i>pakoris</i> , <i>tandoori kebab</i> , dan nasi) serta saus sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasi resep.
05	<b>Menyimpan <i>chutney</i> dan acar yang sudah dimasak</b>	5.1	Pengemasan (kendi) harus sesuai dengan pengawetan kesegaran, rasa dan mencegah reaksi kimia dan kerusakan.
		5.2	<i>Chutney</i> dan acar didinginkan dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan.
		5.3	Tutup kendi dilindungi dari kontak dengan <i>chutney</i> (garis dengan lembaran tahan lemak atau kertas lilin).
		5.4	Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*

1.4	<i>food hall</i>
1.5	operasi jasa boga komersial
1.6	fasilitas pesta.
2.	Persiapan <i>chutney</i> dan acar mengacu pada komoditi berikut:
2.1	komoditi (segar, kering dan diawetkan)
2.2	<i>masala</i>
2.3	sayur-sayuran dan buah-buahan (segar dan kering)
2.4	<i>tamarind</i>
2.5	senyawa lemak (minyak kelapa, minyak sayur)
2.6	saus dan bumbu
2.7	jus lemon
2.8	daun wangi (segar dan kering).

<b>PEDOMAN PETUNJUK</b>	
1.	Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
1.1	pengetahuan tentang:
a.	komoditi (segar, kering dan diawetkan)
b.	teknik dan prosedur memasak
c.	teknik pemotongan yang tepat dan keterampilan masak-memasak
d.	kontrol temperatur dan waktu
e.	identifikasi, penanganan dan penghidangan <i>chutney</i> dan acar
f.	pencampuran dan penyeimbangan <i>chutney</i> dan acar
g.	jenis tem menu
h.	kontrol porsi
i.	penyimpanan dan daya tahan produk
j.	perlengkapan dan perawatan
k.	pesanan layanan, penghias hidangan, bumbu dan pengiring
l.	peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
1.2	keterampilan berkaitan dengan:
a.	perencanaan dan pengaturan
b.	bekerja dalam tim
c.	mengikuti spesifikasi resep standar
d.	menggunakan perlengkapan dapur, gilingan komersial, batu <i>masala</i>
e.	menggunakan teknik dan prosedur pemotongan
f.	menjaga standar mutu dan konsistensi
g.	menyiapkan pengiring, saus dan bumbu
h.	perbaikan dan perawatan kontrol porsi
g.	pemastian daya tarik warna dan penyajian piring
h.	perawatan kerapian tempat kerja.
2.	Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan perancangan, perencanaan dan penulisan menu India.
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi karakteristik utama menu India</b>	1.1 Karakteristik utama menu India sesuai dengan praktek perusahaan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• komoditi memasak berkualitas</li> <li>• metode memasak yang benar</li> <li>• keserasian rasa</li> <li>• keseimbangan gizi</li> <li>• jaringan</li> <li>• warna</li> <li>• penyajian</li> <li>• pengaruh musim</li> <li>• festival a.l., <i>banquet, buffet</i>, pesta perkawainan, ulang tahun, perayaan agama (<i>Deepaval</i>).</li> </ul>
02	<b>Merancang menu India</b>	2.1 Struktur dan rangkaian menu India direncanakan dan dirancang sesuai dengan rangka kerja waktu yang tepat. 2.2 Menu direncanakan, dirancang dan dicetak secara jelas dan menarik untuk mengikuti adat tradisional dan aturan, alasan tema, dan dekor perusahaan. 2.3 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan keseimbangan rempah-rempah, kesegaran, cita rasa, warna, tekstur dan kelezatan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.4 Menu direncanakan dalam kendala perlengkapan dapur, peralatan dan tingkat keterampilan staf sesuai dengan usaha. 2.5 Hasil analisa penjualan digabungkan kedalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan yang ditawarkan berdasarkan pada kapasitas dapur dan keinginan pelanggan.
03	<b>Menulis menu India</b>	3.1 Ejaan, makna dan keterangan dicetak secara benar sesuai dengan instruksi. 3.2 Nama dan keterangan hidangan menggunakan istilah yang tepat, cocok untuk style menu pasar, perayaan tradisional dan praktek budaya. 3.3 Rangkaian pengaturan layanan disajikan secara tepat pada menu.
04	<b>Menentukan biaya menu</b>	4.1 Biaya ramuan, overhead, tenaga kerja dihitung secara akurat. 4.2 Hasil, kerugian dan porsi dipertimbangkan bila menghitung biaya menu. 4.3 Hidangan ditentukan harganya dalam kendala yang ditentukan dan kesesuaian harga jual ditentukan sesuai dengan pengaruh musim. 4.4 Biaya makanan dikontrol dengan prosedur untuk mengurangi pemborosan.
05	<b>Mengontrol produksi berdasarkan menu</b>	5.1 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, aplikasi kontrol porsi dan uji coba hasil. 5.2 Ukuran kontrol persediaan diterapkan termasuk:

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• pesanan dalam jumlah ekonomis</li> <li>• prosedur tanda terima</li> <li>• praktek penyimpanan</li> <li>• kontrol inventori persediaan dan keamanan yang dikomputerisasikan</li> <li>• variasi musim dalam temperatur.</li> </ul>
06	<b>Menjaga keamanan</b>	6.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan, penyimpanan makanan, perubahan ruang dan area pengiriman dengan pertimbangan diberikan pada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• keamanan fisik</li> <li>• prosedur</li> <li>• personil.</li> </ul>

#### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Menu mengacu pada kesempatan waktu berikut dimana makanan disiapkan dan dihidangkan termasuk:
  - 2.1 pesta perkawinan
  - 2.2 ulang tahun
  - 2.3 *banquet*
  - 2.4 *buffet*
  - 2.5 perayaan agama (*Deepavali*)
  - 2.6 a la carte (dengan harga terpisah menurut menu).

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip perancangan menu
    - b. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
    - c. komoditi
    - d. peralatan makan layanan (musiman dan tradisional )
    - e. keserasian
    - f. warna makanan dalam penyajian piring
    - g. cita rasa dan keseimbangan jaringan
    - h. tema menu
    - i. kontrol porsi
    - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. menciptakan dan mengkonstruksi menu
    - b. keseimbangan kombinasi makanan
    - c. menentukan biaya dan kontrol porsi makanan
    - d. menggunakan bahasa yang tepat untuk menerangkan makanan
    - e. merencanakan dan merancang menu dalam kendala kerja tim
    - f. memperhatikan kesukaan pelanggan.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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 perencanaan, perancangan dan pengoperasian dapur restoran India.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Merencanakan dapur restoran</b>	1.1	Dapur restoran India direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan (a.l, oven tandoor) dan ruang yang tersedia dan peraturan perusahaan dan keagamaan.
		1.2	Jenis item menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha.
		1.3	Rencanan layanan dirancang dan disiapkan serta perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi secara benar.
		1.4	Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf, perlengkapan, dan sesuai dengan praktek usaha.
02	<b>Menyiapkan dan mengoperasikan dapur restoran</b>	2.1	Ragam ramuan, rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha.
		2.2	Saus (yang dimasak dan mentah) disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Tempat kerja, <i>stimer</i> , dan oven <i>tandoor</i> disiapkan sesuai dengan persyaratan usaha
		2.4	Item menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur perusahaan dan peraturan kesehatan.
		2.5	Produk ditentukan porsi nya secara tepat sesuai dengan spesifikasi usaha.
		2.6	Persyaratan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya sehubungan dengan persiapan dan penyimpanan makanan.
03	<b>Membuat jenis menu</b>	3.1	Resep standar untuk item menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.
		3.2	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.3	Produk yang sudah dimasak seperti kari dikemas dan disimpan dibawah kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan dan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.
		3.4	Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.
04	<b>Menyajikan jenis menu</b>	4.1	Ukuran, warna dan bentuk peralatan hidangan dipilih sebelum menentukan porsi dan sesuai dengan spesifikasi menu dan dan peraturan usaha.
		4.2	Produk yang sudah dimas ak disajikan secara benar dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan.
		4.3	Pengiring dan ukuran porsi sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifkasi.

05	<b>Menentukan harga jenis menu</b>	5.1	Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha.
		5.2	Hasil, kerugian dan proporsi dipertimbangkan bila menentukan biaya kari dan item menu lainnya.

#### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *take away*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Operasional dapur restoran India mengacu pada komoditi berikut:
  - 2.1 daging (unggas, sapi, domba, babi)
  - 2.2 sayuran (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.3 seafood
  - 2.4 rempah-rempah (segar dan kering)
  - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.6 produk susu
  - 2.7 produk dari tepung
  - 2.8 saus dan pengiring
  - 2.9 *masala* dan *chutney*
  - 2.10 saus (segar dan belum dimasak).

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip produksi makanan dapur restoran masakan India
    - b. budaya dapur dan praktek agama
    - c. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
    - d. perlengkapan dan perawatan (a.l., oven *tandoor*)
    - e. kontrol temperatur dan waktu
    - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
    - g. konsistensi saus
    - h. pengemasan, penyimpanan dan daya tahan produk
    - i. kontrol porsi
    - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 Keterampilan berkaitan dengan:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam kelompok
    - c. mengikuti instruksi resep
    - d. menggunakan dan menangani wajan dan perlengkapan yang berkaitan a.l., batu masala, *tava* (besi cetak), *karahi* (wajan), oven, cetakan
    - e. persiapan dan penyajian makanan
    - f. penjagaan standar mutu dan konsistensi
    - g. penentuan harga, uji hasil dan kontrol porsi
    - h. batas waktu rapat
    - i. pemenuhan peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
    - j. perbaikan dan penjagaan kontrol porsi
    - k. perawatan kerapian tempat kerja
    - l. keterampilan komunikasi.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
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		