

PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN ASIA - INDONESIA

DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHINA01AIS	MERENCANAKAN KARIR DALAM PENGOLAHAN MASAKAN INDONESIA
ITHHINA02AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT BUMBU KARI
ITHHINA03AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>APPETISER</i> DAN KUDAPAN
ITHHINA04AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SALAD (GADO- GADO, URAP DAN RUJAK)
ITHHINA05AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP (SOTO)
ITHHINA06AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN KARI DAGING, AYAM, <i>SEAFOOD</i> DAN SAYURAN
ITHHINA07AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN NASI DAN MIE
ITHHINA08AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SATE/JENIS MAKANAN PANGGANG
ITHHINA09AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN PENGIRING
ITHHINA10AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>DESSERT</i> INDONESIA
ITHHINA11AIS	MERANCANG, MERENCANAKAN DAN MENULIS MENU HIDANGAN INDONESIA
ITHHINA12AIS	MERANCANG DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTORAN INDONESIA
JUMLAH UNIT	DUA BELAS

PENJELASAN UNIT

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi peranan juru masak Indonesia	1.1	Pengetahuan, keterampilan khusus, sikap dan praktek budaya diperhatikan secara tepat.
		1.2	Keterampilan profesional seperti teknik pemotongan, pemasakan dan pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk juru masak Indonesia diperhatikan secara jelas dan disebut secara rinci.
		1.3	Kebiasaan kerja yang sehat, aman dan rapi dipraktekan sesuai dengan peraturan perusahaan.
02	Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1	Jenjang karir yang cocok dengan sikap, keterampilan dan pengalaman perlu dikembangkan untuk praktek memasak.
		2.2	Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh praktek juru masak Indonesia disebut dengan jelas sesuai dengan peraturan perusahaan dan budaya.
		2.3	Tingkat kompetensi yang ada diperhatikan dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut.
		2.4	Kebutuhan pelatihan diperhatikan dan dipertimbangkan untuk perencanaan jenjang karir dan pengembangan.
03	Mengidentifikasi komoditi dan perlengkapan Indonesia	3.1	Jenis rempah-rempah Indonesia (a.l., Laos, sereh) dan komoditi segar dan kering (a.l., trasi, pete) diidentifikasi secara tepat.
		3.2	Jenis perlengkapan masak Indonesia disebut secara benar.

LINGKUP VARIABEL

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

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - b. reaksi kimia dalam makanan
 - c. jenis menu (ejaan, definisi)
 - d. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
 - e. perlengkapan a.l., batu lesung dan penumbuk, parut
 - f. kesempatan karir dan pelatihan dalam pengolahan masakan Indonesia

g.	peraturan kesehatan dan keselamatan kerja
h.	praktek dan peraturan kesehatan
i.	penggabungan makanan yang artistik
j.	pengetahuan teknik memasak
k.	pengetahuan kombinasi rasa
l.	pengetahuan jenis bumbu dan penggunaannya
m.	aspek budaya dan agama serta jenjang kepangkatan didapur.
2.	Unit ini wajib dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

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

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian bumbu kari.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan bumbu kari	1.1. Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah & bumbu-bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam Bahasa Indonesia. 1.2. Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep. 1.3. Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih bawang merah, dll) diblender atau digiling kedalam bentuk pasta yang lembut dan lembab yang dapat digunakan untuk keperluan sesuai dengan praktek perusahaan.
02	Menggunakan macam-macam bumbu	2.1. Pemilihan bumbu disiapkan dan digunakan secara tepat dengan daging, seafood dan kari sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus. 2.2. Jumlah yang pas dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan usaha.
03	Memasak dan membuat jenis masakan kari	3.1. Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan a.l, daging ayam, sapi, domba, <i>seafood</i> dan sayuran sesuai dengan resep tertentu. 3.2. Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu. 3.3. Temperatur dan waktu yang tepat digunakan untuk memasak pasta.
04	Menyajikan jenis makanan kari	4.1. Ukuran <i>crockery</i>, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum dihidangkan. 4.2. Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik yang maksimum bagi pelanggan. 4.3. Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisional yang diterima di daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik.
05	Menerapkan praktek kerja yang aman	5.1. Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan, keselamatan kerja. 5.2. Resiko kesehatan dan keselamatan berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas secepatnya diperhatikan untuk dan memenuhi peraturan perundangan-undangan OHS. 5.3. Seluruh tugas dilakukan sesuai dengan instruksi.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 2.1 hotel
 - 2.2 restoran
 - 2.3 *take away*
 - 2.4 *food – hall*
 - 2.5 operasional jasa boga komersial
 - 2.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan bumbu mengacu pada komoditas berikut ini:
 - 2.1 daging (ayam, sapi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran dan buah-buahan (segar dan kering)
 - 2.5 rempah-rempah dan bumbu - bumbu, segar dan kering (cengkeh, kluwak, ketumbar, jahe, adas, biji adas, galangal)
 - 2.6 komoditi (saus dan komoditi yang diawetkan).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip selera tradisional Indonesia
 - b. jenis menu
 - c. istilah masak-memasak
 - d. teknik dan prosedur memasak
 - e. perlengkapan dan perawatan
 - f. temperatur dan waktu yang tepat
 - g. rempah-rempah (segar, kering, diawetkan)
 - h. menghaluskan & membuat bumbu seimbang
 - i. kontrol porsi
 - j. peraturan kebersihan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi standar resep
 - d. identifikasi, penanganan dan penyimpanan rempah-rempah
 - e. pengenalan mutu dan ragam bahan
 - f. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - g. teknik dan prosedur pemasakan
 - h. penerapan tingkat memasak yang tepat
 - i. penilaian keseimbangan roma bumbu
 - j. pemastian struktur cita rasa yang tepat
 - k. pemastian tekstur yang seimbang
 - l. pemastian warna yang menarik dan penyaji piring
 - m. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini wajib 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.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan <i>appetiser</i>	1.1 Beragam komoditi segar dan kering, termasuk rempah-rempah & bumbu - bumbu digunakan secara benar dalam membuat <i>appetiser</i> . 1.2 Jenis saus dan sambal digunakan untuk melengkapi <i>appetiser</i> dan dibuat sesuai dengan praktek daerah. 1.3 Pemilihan bahan diukur, ditimbang dan diblender/digiling bersama dengan rempah sesuai dengan spesifikasi resep.
02	Menyiapkan saus	2.1 Jenis sayuran segar dan buah-buahan tropis dicelup kedalam saus sesuai dengan instruksi. 2.2 Saus dan bahan penyedap dibuat dan disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.3 Saus dan sambal dibuat secara benar sesuai dengan keinginan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.4 Prosedur yang tepat digunakan dalam mempersiapkan saus mentah dan saus matang dan saus masak untuk memenuhi kekonsistensian, mutu, rasa dan peraturan kesehatan yang tepat
03	Menyajikan saus & sambal	3.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan disesuaikan dengan warna saus dan spesifikasi usaha. 3.2 Saus disajikan secara benar sesuai dengan ukuran porsi dan praktek usaha. 3.3 Penghias hidangan dan bahan pengiring disesuaikan dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.
04	Menyimpan <i>appetiser</i> dan saus yang dimasak	4.1 Pengemasan dilakukan demi terjaganya kesegaran, rasa, mutu dan mencegah reaksi kimia. 4.2 Sisa saus disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. *Appetiser*, saus mengacu pada komoditas berikut ini:
 - 2.1 terasi dan petis
 - 2.2 asam keping, asam jawa
 - 2.3 kecap
 - 2.4 rempah-rempah & bumbu- bumbu, segar dan kering (salam, basil, sereh jeruk)
 - 2.5 sayuran dan buah-buahan (segar dan kering)
 - 2.6 daging (ayam, sapi)
 - 2.7 *seafood*.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. sifat budaya asli
 - b. istilah masak-memasak
 - c. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - d. rempah-rempah (segar, kering dan diawetkan)
 - e. mencampur, menggiling bumbu-bumbu
 - f. menghaluskan bubuk kari
 - g. saus mentah dan yang sudah dimasak
 - h. mencampur menyeimbangkan rasa dan aromatis
 - i. hidangan pengiring
 - j. budaya pelayanan
 - k. persyaratan kesehatan, keselamatan syarat penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. mengenali mutu dan ragam bahan
 - e. menggunakan teknik pemotongan yang tepat
 - f. menggunakan peralatan dan teknik masakan
 - g. menilai konsistensi saus
 - h. memastikan ketepatan struktur cita rasa yang tepat
 - i. memastikan keseimbangan asam yang tepat
 - j. memastikan warna yang menarik dan penyajian piring
 - k. mengidentifikasi, menangani dan menyimpan *appetiser* dan saus.
 - l. menjaga kerapihan tempat kerja.
2. Unit ini wajib 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 salad (gado-gado, urap, dan rujak).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi salad	1.1 Serangkaian jenis salad (a.l. gado-gado, urap, dan rujak) komoditi segar, kering dan yang diawetkan, termasuk bumbu dan rempah-rempah diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris .
02	Menyiapkan salad	2.1 Pemilihan sayur-sayuran dan sayuran akar yang segar dengan menggunakan jenis saus dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Salad (gado-gado, rujak) disiapkan dan diatur secara menarik dengan ta hu goreng dan disertai dengan emping melinjo atau kerupuk udang tradisional sesuai dengan gaya daerah dan spesifikasi resep. 2.3 Bahan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah yang tepat. 2.4 Bahan rendaman, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan dibawah temperatur yang tepat sesuai dengan spesifikasi kesehatan dan keselamatan. 2.5 Peraturan kebersihan dasar peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk semua tugas. 2.6 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 2.7 Lesung penumbuk digunakan, ditangani dan dibersihkan secara benar sebelum dan setelah persiapan bumbu. 2.8 Salad seperti gado-gado, rujak disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan. 2.9 Langkah yang tepat diterapkan untuk mempertahankan mutu dan daya tahan.
03	Menyimpan salad	3.1 Salad disimpan pada temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas makan. 3.2 Syarat kebersihan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk semua tugas.
04	Menyajikan salad	4.1 Ukuran, bentuk dan warnaperalatan makan diperiksa untuk memastikan tampilan yang menarik. 4.2 Salad seperti gado-gado, pecel diatur dan ditampilkan secara rapi pada piring datar untuk menarik pelanggan. 4.3 Rempah – rempah penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional yang diterima daerah dan spesifikasi resep.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Salad (gado-gado, urap, rujak) mengacu pada komoditas berikut ini:
 - 2.1 sayur-sayuran (segar, daun dan berakar)
 - 2.2 buah-buahan (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.3 rempah-rempah & bumbu– bumbu (segar, bijian, akar, kering dan diawetkan)
 - 2.4 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.5 sambal
 - 2.6 bumbu
 - 2.7 saus (kecap benteng manis, kecap benteng asin) dan bumbu
 - 2.8 cita rasa lain (gula jawa– gula tebu).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip dalam persiapan salad
 - b. istilah masak-memasak
 - c. pengenalan identifikasi rempah-rempah segar dan kering
 - d. penanganan komoditi segar, kering dan yang diawetkan
 - e. teknik persiapan dan pemasakan
 - f. mencampur bumbu dengan rata
 - g. mengkombinasi bahan rendaman dan saus
 - h. saus dan sambal
 - i. perlengkapan dan perawatan
 - j. kontrol porsi
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. merencanakan dan mengatur
 - b. bekerja sebagai anggota tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. menggunakan teknik pemotongan yang tepat
 - e. menggunakan peralatan dan perlengkapan
 - f. menilai konsistensi saus
 - g. menilai rasa, tekstur dan warna
 - h. menghidangkan menampilkan dalam piring
 - i. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini wajib 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 kaldu dan sup (soto).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan kaldu	1.1	Kombinasi rempah-rempah dan bumbu dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan resep.
		1.2	Kaldu disiapkan dengan menggunakan rempah-rempah & bumbu yang tepat sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.3	Bahan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus yang tepat.
		1.4	Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk semua tugas.
02	Membuat sup	2.1	Resep standar diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah & bumbu, kaldu atau santan dan sesuai dengan praktek perusahaan.
		2.2	Sup (a.l., soto ayam, soto kambing) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu.
		2.3	Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan campuran rempah-rempah & bumbu akan memperoleh cita rasa seimbang dan mutu aroma yang tepat.
		2.4	Mutu produk yang baik digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang diharapkan sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep.
		2.5	Bahan dan bahan penyedap digunakan sesuai dengan resep standar.
		2.6	Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Menyajikan sup	3.1	Ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai dengan peraturan perusahaan.
		3.2	Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk mencapai spesifikasi perusahaan.
		3.3	Penghias hidangan dan penyedap sesuai dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Kaldu dan sup mengacu pada komoditas berikut ini termasuk:
 - 2.1 daging (sapi dan unggas)
 - 2.2 *seafood*

2.3	sayuran (segap, berdaun dan berakar)
2.4	buah-buahan (segap, kering dan diawetkan)
2.5	rempah-rempah & bumbu – bumbu (segap, bijian, akar, kering dan diawetkan)
2.6	komoditi (segap, kering dan diawetkan)
2.7	saus (kecap benteng manis, kecap benteng asin) dan penyedap
2.8	cita rasa lain (terasi).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
 - b. istilah masak-memasak
 - c. spesifikasi resep standar
 - d. identifikasi rempah-rempah segap, kering
 - e. komoditi (segap, kering dan diawetkan)
 - f. berbagai teknik dan prosedur memasak
 - g. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
 - h. keseimbangan cita rasa
 - i. perlengkapan dan perawatan
 - j. kontrol porsi
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. pengenalan mutu dan ragam bumbu
 - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - f. penggunaan peralatan dan teknik memasak
 - g. penggunaan wajan secara benar
 - h. pemastian struktur cita rasa
 - i. pemastian keseimbangan tekstur
 - j. pemastian warna dan penyajian piring
 - k. identifikasi, penanganan dan penyimpanan 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, Mengelola dan Menganalisa Informasi	2	Menggunakan Ide-ide dan Teknik Matematika	1
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		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kari daging, daging ayam dan sayur-sayuran.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi komoditi utama	1.1	Serangkaian komoditi segar, kering dan diawetkan yang digunakan dalam kari dipilih dan diidentifikasi disebut dalam Bahasa Indonesia dan Inggris.
		1.2	Beragam ramuan utama dan sekunder diidentifikasi secara tepat, diaplikasikan pada jenis menu perusahaan.
		1.3	Nama-nama utama kari untuk pelayanan diidentifikasi dengan menggunakan nama menu yang tepat dan jenis kari yang digunakan.
02	Menyiapkan, membuat dan menyimpan kari	2.1	Bahan-bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsi nya sesuai dengan standar perusahaan.
		2.2	Bahan penyerta a.l., cabai dan bahan penyedap diukur dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Resep standar untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha.
		2.4	Campuran bumbu dihaluskan dan ditangani secara tepat sesuai dengan persyaratan keselamatan.
		2.5	Kari seperti daging, ayam, <i>seafood</i> , dan sayuran disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.6	Langkah-langkah yang tepat diterapkan pada seluruh metode masak dan sesuai dengan spesifikasi resep.
03	Menyajikan kari	3.1	Bentuk, ukuran dan warna peralatan makan tradisional dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan.
		3.2	Hidangan pengiring, sambel dan saus disesuaikan dengan ciri khas tradisional daerah dan sesuai dengan spesifikasi perusahaan.
04	Mencairkan, menangani dan menyimpan kari	4.1	Kari yang sudah dimasak disimpan pada kondisi dan temperatur yang tepat dan untuk menjaga mutu dan daya tahan.
		4.2	Sisa kari disimpan dengan benar dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.
		4.3	Pemanasan kembali atau pembekuan kembali sisa-sisa kari harus memenuhi peraturan kesehatan.
		4.4	Persyaratan dasar kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan dalam pelaksanaan semua tugas.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan kari mengacu pada komoditas berikut ini:
 - 2.1 kombinasi bumbu
 - 2.2 trasi
 - 2.3 petis
 - 2.4 senyawa lemak (santan, minyak kelapa)
 - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.6 saus (kecap benteng manis and kecap benteng asin)
 - 2.7 sayuran, bunga-bungan yang dapat dimakan dan daun wangi
 - 2.8 daging (ayam, sapi, domba)
 - 2.9 *seafood*.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan 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. menangani dan menghidangkan kari
 - f. menghaluskan dan menyesuaikan bumbu kari
 - g. istilah menu
 - h. kontrol porsi
 - i. penyimpanan dan daya tahan produk
 - j. perlengkapan dan perawatan
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. merencanakan dan mengatur
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. menggunakan perlengkapan dapur Indonesia
 - e. menggunakan teknik pemotongan dan prosedur yang tepat
 - f. menjaga standar mutu dan konsistensi
 - g. menyiapkan makanan tambahan, saus dan penyedap
 - h. pembersihan dan penjagaan kontrol porsi
 - i. memastikan adanya daya tarik warna dan penggunaan piring saji
 - j. menjaga kerapian tempat kerja
 - k. keterampilan berkomunikasi
 - l. memenuhi batas waktu.
2. Unit ini wajib 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 pembuatan hidangan nasi dan mie.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi produk nasi dan mie	1.1	Serangkaian jenis nasi dan mie termasuk bumbu segar dan kering serta saus (kecap) digunakan dan diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris.
		1.2	Bahan-bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar usaha.
		1.3	Hidangan pengiring untuk nasi dan mie diidentifikasi sesuai dengan gaya tradisional dan spesifikasi resep.
02	Menyiapkan dan memasak nasi dan mie	2.1	Perlengkapan dan kukusan (a.l., wajan) digunakan bersamadalam memasak dan menggoreng nasi dan mie sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Beras dan mie dipilih, dicuci dan dimasak atau digoreng sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Persyaratan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan, keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan pada semua tugas.
03	Menyajikan nasi dan mie	3.1	Nasi (nasi uduk, nasi kuning) dan mie (mie goreng, mie soto) disajikan secara benar dengan hidangan utama serta makanan pengiring dan saus sesuai dengan peraturan perusahaan.
		3.2	Penghias hidangan dan makanan pelengkap yang diterima sesuai dengan kebiasaan, penyajian khusus persyaratan menu.
04	Menyimpan nasi dan mie	4.1	Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan secara benar untuk menjaga mutu, kesegaran dan sesuai dengan peraturan perusahaan.
		4.2	Pemansan kembali dan penyimpanan memenuhi peraturan kesehatan dan gizi.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan nasi dan mie mengacu pada hal-hal berikut berikut ini:
 - 2.1 mie telur (segar dan kering)
 - 2.2 mie nasi (segar dan kering)
 - 2.3 nasi (biji panjang dan pendek)
 - 2.4 bentuk dan ukuran
 - 2.5 daging (ayam, sapi)
 - 2.6 seafood
 - 2.7 sayuran
 - 2.8 saus (kecap).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. aplikasi menu
 - b. variasi nasi dan mie (segar dan kering)
 - c. prinsip-prinsip memasak nasi dan mie
 - d. teknik dan prosedur memasak
 - e. perlengkapan dan peralatan a.l., kualiti
 - f. temperatur dan waktu
 - g. hidangan pengiring, saus dan penyedap
 - h. penyimpanan dan pemanasan kembali
 - i. pembekuan dan pelelehan
 - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. mengenali ragam mutu nasi dan mie
 - e. menggunakan teknik pemotongan yang tepat
 - f. menerapkan prosedur dan teknik memasak yang tepat
 - g. menilai mutu bumbu
 - h. memastikan struktur rasa yang tepat
 - i. memastikan keseimbangan tekstur yang tepat
 - j. memastikan warna yang menarik dan penyajian dalam piring
 - k. mengidentifikasi, menangani dan menyimpan nasi dan mie
 - l. menjaga kerapian tempat kerja.
2. Unit ini wajib 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 sate/jenis makanan panggang – daging, daging ayam, *seafood*.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi komoditi utama	1.1	Serangkaian komoditi segar, kering dan diawetkan, bumbu dan rempah-rempah segar dan diawetkan serta bumbu digunakan untuk adonan pencelup dan diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris.
		1.2	Bahan-bahan utama dan sekunder dan potongan daging (daging, daging ayam) diidentifikasi secara benar.
		1.3	Nama-nama utama dari sate disebut dalam nama-nama menu yang tepat dan jenis bumbu yang digunakan.
02	Menyiapkan campuran bumbu sate / panggang	2.1	Rempah-rempah diukur, ditimbang dan ditentukan porsi sesuai dengan spesifikasi resep dan standar perusahaan.
		2.2	Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
		2.3	Peraturan dasar kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya pada waktu dengan persiapan.
		2.4	Resep standar untuk bumbu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi perusahaan.
		2.5	Bubuk kari (<i>masala</i>) ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
03	Membuat dan menyajikan sate	3.1	Sate (daging, daging ayam, <i>seafood</i>) disiapkan dan dimasak sesuai dengan keinginan pelanggan dan spesifikasi resep.
		3.2	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.3	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan peraturan perusahaan.
		3.4	Makanan pelengkap seperti nasi, sayuran dan saus disesuaikan dengan gaya tradisional yang diterima daerah, dan spesifikasi resep.
04	Menyimpan campuran sate	4.1	Campuran sate disiapkan dan disimpan pada kondisi dan temperatur yang benar untuk menjaga mutu dan daya tahan.
		4.2	Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	Menentukan biaya jenis menu	5.1	Biaya bahan-bahan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan perusahaan.
		5.2	Mempertimbangkan hasil dan kerugian ketika menghitung biaya jenis menu.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan bumbu mengacu pada komoditi berikut berikut ini:
 - 2.1 kari/bumbu kari bubuk
 - 2.2 senyawa lemak (santan kelapa)
 - 2.3 rempah-rempah (segan dan kering)
 - 2.4 ketupat
 - 2.5 komoditi (segan, kering dan diawetkan)
 - 2.6 sayuran
 - 2.7 saus (sate)
 - 2.8 jus lemon/air jernih nipis/jeruk limau
 - 2.9 daging, daging ayam dan *seafood*.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. komoditi
 - b. teknik dan prosedur memasak
 - c. teknik pemotongan yang tepat dan keterampilan masak-memasak
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. penanganan dan hidangan sate / panggang
 - f. mencampur & menyeimbangkan sate / panggang
 - g. jenis hidangan dalam 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. menggunakan panggang sate
 - e. menggunakan peralatan dapur Indonesia, gilingan komersial, batu masala, lesung penumbuk
 - f. menggunakan teknik dan prosedur pemotongan yang tepat
 - g. menjaga standar mutu dan konsistensi
 - h. menyiapkan saus pelengkap dan penyedap
 - i. menjaga kontrol porsi
 - j. memastikan daya tarik warna dan penyajian piring
 - k. perawatan kerapian tempat kerja
 - l. keterampilan komunikasi
 - m. memenuhi jangka waktu yang telah ditentukan.
2. Unit ini wajib 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 kerupuk udang dan emping melinjo.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi dan memilih kerupuk (kerupuk dan emping melinjo)	1.1 Ragam kerupuk termasuk: • kerupuk udang • emping melinjo • kerupuk ikan • kerupuk puli • kerupuk miller dipilih sebagai makanan pengiring untuk hidangan utama dan diidentifikasi secara benar sesuai dengan peraturan perusahaan.
02	Menyiapkan, menggoreng dan menyajikan kerupuk	2.1 Kerupuk dikeringkan secara baik agar dapat mengembang dan lebih renyah bila digoreng dan untuk menjaga kualitas makan. 2.2 Perlengkapan dan peralatan yang tepat digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.3 Pengaturan temperatur dan waktu yang tepat digunakan dan waktu untuk menggoreng kerupuk digunakan untuk mencapai ukuran dan kualitas porsi yang sesuai. 2.4 Ukuran, bentuk piring yang tepat dan warnanya dipilih untuk menyajikan produk dengan rapi dan untuk menciptakan daya tarik pelanggan maksimum. 2.5 Hidangan penggiring dan saus disiapkan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
03	Menyimpan dan membungkus kerupuk	3.1 Pengemasan diperlukan untuk menjaga kesegaran, rasa dan aroma dan tekstur. 3.2 Kerupuk disimpan dalam wadah pada temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga kerenyahan.

LINGKUP VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - hotel
 - restoran
 - take away
 - food – hall
 - operasional jasa boga komersial
 - fasilitas pesta.
- Persiapan kerupuk mengacu pada komoditi berikut ini:
 - kerupuk udang
 - kerupuk gendar
 - kerupuk udang
 - kerupuk sagu
 - emping melinjo.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip penggorengan kerupuk
 - b. komoditi (mutu dan ragam)
 - c. prosedur dan teknis memasak
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. kontrol porsi (bentuk dan ukuran)
 - f. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. pengenalan mutu dan ragam kerupuk
 - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - f. penggunaan peralatan memasak dan teknik penggorengan yang benar
 - g. pemastian warna dan penyajian piring yang tepat
 - h. identifikasi, penanganan dan penyimpanan kerupuk
 - i. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini wajib 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 *dessert* Indonesia (*kuih muih*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi Nama-nama <i>Dessert</i>	1.1 Komoditi utama yang digunakan dalam <i>dessert</i> Indonesia diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris. 1.2 Bahan dan cita rasa masakan utama (termasuk ragam produk dari tepung, nasi, telur, kelapa muda, gula aren, dll.) diidentifikasi sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Karakteristik utama dari <i>dessert</i> Indonesia diidentifikasi
02	Menyiapkan dan membuat <i>dessert</i> Indonesia	2.1 <i>Dessert</i> Indonesia dihidangkan dan diporsi sesuai dengan persyaratan perusahaan. 2.2 Jenis tepung dan bahan lain, a.l., buah-buahan tropis, ubi, kelapa, dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Santan pembentuk dan bahan pengental disiapkan sesuai dengan konsistensinya dan memberikan tekstur lembab yang lezat dan berkualitas. 2.4 <i>Dessert</i> simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi, termasuk: • <i>banquet</i> • <i>buffet</i> • perkawinan • ulang tahun • perayaan agama (hari raya) • perayaan ritual. 2.5 Agar-agar (serikaya, bikang, dadar gulung) disiapkan dengan bentuk, isi dan metode masak yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep.
03	Menyiapkan produk yang dikukus, digoreng, direbus	3.1 <i>Steamer</i>, wajan dan perlengkapan disusun secara benar sesuai dengan instruksi. 3.2 Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas. 3.3 Prosedur standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan. 3.4 Produk yang dikukus dimasak secara efektif dan sesuai dengan keinginan pelanggan. 3.5 Langkah yang tepat diterapkan pada santan, bahan pembentuk untuk menjaga kendali mutu.
04	Menyimpan dan memanaskan kembali, produk yang dikukus, digoreng dan direbus	4.1 Kondisi pengemasan dan penyimpanan dan prosedur pemasakan kembali memenuhi peraturan kesehatan. 4.2 Peraturan kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	Menyajikan <i>dessert</i> Indonesia	5.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan yang tepat digunakan sebelum penghidangan. 5.2 <i>Dessert</i> disajikan secara rapi dan menarik untuk memenuhi standar industri.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Persiapan dessert ala Indonesia mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 produk dari tepung
 - 2.2 produk dari senyawa lemak
 - 2.3 bunga-bungan yang dapat dimakan dan daun pandan
 - 2.4 gula jawa/gula aren dan kelapa muda
 - 2.5 buah-buahan segar
 - 2.6 rumput laut dan tepung jelly
 - 2.7 bahan pengental.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. komoditi
 - b. adonan, kue kering
 - c. teknik penggorengan dengan banyak minyak, pengukusan, perebusan, pemanggangan penggilingan
 - d. kontrol temperatur yang tepat dan waktu
 - e. pemasakan dan penyimpanan produk
 - f. pendinginan dan pemanasan kembali
 - g. perakitan, pencetakan dan pelipatan
 - h. peralatan dan perawatan
 - i. prinsip-prinsip dan penghidangan dessert
 - j. kondisi penyimpanan dan daya tahan
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti instruksi spesifikasi
 - d. menyiapkan sirup dan bahan pelapis
 - e. makanan pelengkap, saus dan bahan pengental
 - f. pembuatan *dessert* dari adonan
 - g. penyajian *dessert* dengan cara yang indah
 - h. pencapaian mutu makan maksimum dan daya tarik
 - i. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini wajib 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 perancangan, perencanaan dan penulisan menu hidangan Indonesia.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi karakteristik utama menu Indonesia	1.1 Karakteristik utama menu Indonesia diidentifikasi sesuai dengan praktek perusahaan, termasuk: • kualitas komoditi-komoditi yang dimasak • metode memasak yang tepat • keserasian dan cita ras • keseimbangan gizi • tekstur • warna • penyajian • pengaruh musim • perayaan (Tahun Baru) • perayaan agama (Hari Raya).
02	Merancang menu	2.1 Struktur dan rangkaian menu Indonesia direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan perusahaan, dan keinginan pelanggan. 2.2 Menu direncanakan, dirancang dan dicetak secara jelas dan menarik untuk mengikuti kebiasaan tradisional dan aturan-aturan yang sesuai dengan tema, waktu dan dekorasi usaha. 2.3 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan keseimbangan ragam kesegaran, cita rasa, warna, tekstur dan kelezatan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.4 Menu direncanakan dalam kaitannya dengan perlengkapan dapur, dan tingkat keterampilan staff 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	Menentukan biaya menu	3.1 Hidangan ditentukan harganya sesuai dengan pengaruh musim. 3.2 Biaya makanan dikontrol dengan prosedur yang dilakukan untuk menentukan persentase dan mengurangi pemborosan. 3.3 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, daftar, kondisi pemberian pengharaan. 3.4 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembuatan kembali, kontrol porsi dan uji hasil.
04	Pengontrolan menu berdasarkan produksi	4.1 Pengontrolan persediaan termasuk: • pesanan dalam jumlah sedikit • prosedur penerimaan • penyimpanan persediaan yang praktis • mengontrol persediaan secara komputerisasi dan terjaga keamanannya • temperatur disesuaikan dengan musim yang berubah
05	Menjaga keamanan	5.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan,

		penyimpanan makanan, perubahan kamar dan area pengiriman pertimbangan: • keamanan fisik • prosedur • personil.
--	--	---

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Menu mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 perkawinan
 - 2.2 ulang tahun
 - 2.3 *banquet*
 - 2.4 perayaan musiman
 - 2.5 *a la carte* (harga terpisah menurut menu).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip perancangan menu
 - b. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
 - c. komoditi
 - d. peralatan makan (musiman dan tradisional)
 - e. keserasian
 - f. budaya layanan
 - g. imajinasi kreatif
 - h. warna dalam makanan
 - i. cita rasa dan tekstur dalam keseimbangan makanan
 - j. tema menu
 - k. kontrol porsi makanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. menciptakan dan konstruksi menu
 - b. menyeimbangkan kombinasi makanan
 - c. menentukan biaya dan kontrol porsi pada makanan
 - d. menggunakan bahasa yang tepat untuk menerangkan makanan
 - e. merencanakan dan merancang menu dalam kendala bekerja dengan tim
 - f. memperhatikan kesukaan pelanggan.
2. Unit ini wajib 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	-
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan perencanaan, persiapan dan pengoperasian dapur restoran Indonesia (dapur utama, dapur *ala carte*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Merencanakan dapur restoran	1.1	Dapur restoran Indonesia direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan dan ruang yang tersedia, dan sesuai dengan peraturan usaha dan keagamaan.
		1.2	Serangkaian jenis menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha.
		1.3	Rencana pelayanan dirancang dan disiapkan dan perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi dengan benar.
		1.4	Jadwal alur kerja disiapkan dengan mempertimbangkan staf, perlengkapan, dan sesuai dengan praktek usaha.
02	Menyiapkan dan mengoperasikan restoran	2.1	Serangkaian bahan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha.
		2.2	Saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Tempat kuali, <i>steamer</i> , oven dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.4	Jenis makanan dalam menu dimasak, didinginkan dan dikemas sesuai dengan prosedur usaha, peraturan dan persyaratan kesehatan.
		2.5	Produk ditentukan porsinya dengan tepat sesuai dengan spesifikasi usaha.
		2.6	Peraturan dan persyaratan dasar kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapakan dan penyimpanan produk.
03	Membuat jenis menu	3.1	Resep standar untuk jenis menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.
		3.2	<i>Steamer</i> untuk pengukusan ikan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
		3.3	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.4	Produk yang sudah dimasak seperti kari dan sambal dikemas dan disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mut, daya tahan dan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.
		3.5	Peraturan dan persyaratan dasar kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan jenis menu	4.1	Ukuran, warna dan bentuk peralatan dan perlengkapan makan dipilih sesuai dengan porsi dan peraturan usaha.
		4.2	Produk yang sudah dimasak disajikan secara tepat dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan.

		4.3	Makanan pelengkap dan ukuran porsi sesuai dengan gaya tradisional daerah dan sesuai dengan spesifikasi.
05	Menentukan biaya jenis menu	5.1	Biaya bahan-bahan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha.
		5.2	Keuntungan, kerugian dan pembagian dipertimbangkan ketika menghitung biaya jenis menu.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - 1.1 hotel
 - 1.2 restoran
 - 1.3 *take away*
 - 1.4 *food – hall*
 - 1.5 operasional jasa boga komersial
 - 1.6 fasilitas pesta.
2. Operasional dapur restoran Indonesia mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging (unggas, sapi, domba)
 - 2.2 sayur-sayuran (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.3 *seafood*
 - 2.4 rempah-rempah (segar dan kering)
 - 2.5 komoditi dan ramuan (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.6 saus dan makanan pelengkap
 - 2.7 pelengkap (*sambel*)
 - 2.8 kari (*bumbu*).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip produksi makanan dapur restoran
 - b. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
 - c. perlengkapan dan perawatan
 - d. kontrol suhu dan waktu
 - e. komoditi segar, kering dan yang diawetkan
 - f. konsistensi saus
 - g. pengemasan, penyimpanan dan daya tahan produk
 - h. kontrol porsi
 - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti instruksi resep
 - d. menggunakan kualiti dan perlengkapan yang berkaitan
 - e. menjaga standar mutu dan konsistensi
 - f. penentuan biaya, uji hasil dan kontrol porsi
 - g. batas waktu rapat
 - h. pemenuhan peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
 - i. perbaikan dan penjagaan kontrol porsi
 - j. perawatan kerapian tempat kerja
 - k. keterampilan komunikasi
 - l. praktek kesehatan
 - m. peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.
2. Unit ini wajib 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		