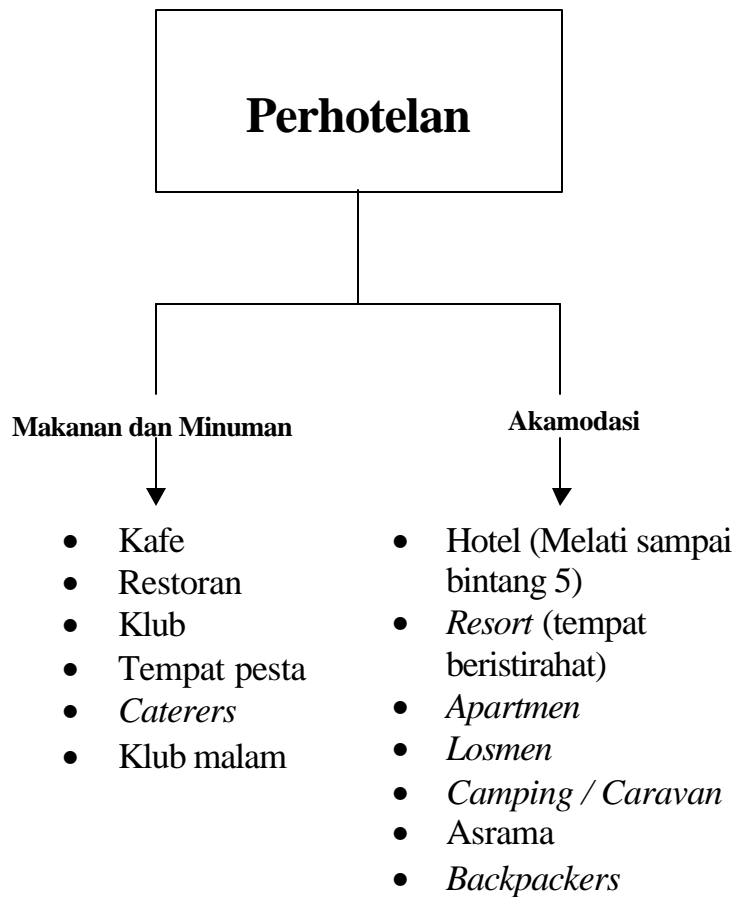


# Daftar Isi

---

1.	Perhotelan di Indonesia sekarang ini	1
2.	Latar belakang dan pernyataan ucapan terima kasih	2
3.	Pengenalan terhadap standar kompetensi	5
4.	Cara menggunakan standar	5
5.	Format standar kompetensi	6
6.	Organisasi standar kompetensi	7
7.	Sistem kode	8
7.1	Kode negara (digit -1)	8
7.2	Kode perhotelan nasional (digit - 2,3& 4)	8
7.3	Kode tingkat (digit -5)	8
7.4	Kode klasifikasi (digit - 6,7 & 8)	9
7.5	Kode nomor (digit - 9&10)	10
7.6	Kode edisi (digit - 11)	10
7.7	Kode bahasa (digit -12)	11
7.8	Kode material (digit - 13)	11
8.	Perbandingan kode SKNI dengan kode Australia	12

## 1. Perhotelan di Indonesia sekarang ini



Informasi di atas menggambarkan kegiatan sehari-hari dalam industri hotel dan restoran di Indonesia. Hal ini tidak menunjukkan area dari pemerintah dalam tanggung jawab dan struktur administrasi industri.

## 2. Latar belakang dan pernyataan ucapan terima kasih

Dengan adanya bantuan dari Program Kerjasama Indonesia Australia untuk Pengembangan Pendidikan, AusAID mendanai pengembangan standar kompetensi untuk industri hotel dan restoran di Indonesia.

Setelah melakukan konsultasi yang luas dengan industri khususnya hotel dan restoran Indonesia yaitu, Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) menghasilkan satu set standar untuk perindustrian di Indonesia. Pada dasarnya, beberapa unit dibawah ini adalah penggabungan kompetensi dari PHRI dan Australia. Standar tersebut telah di sirkulasi secara luas kepada wakil personil senior dari semua sektor industri yang relevan dan tanggapan yang telah didapatkan melalui beberapa cara termasuk kelompok yang terfokus dan komite pejabat Poyek

Infomasi dibawah ini menguraikan standar kompetensi yang relevan dengan industri perhotelan termasuk:

- Pelayan makanan dan minuman
- *Front office*
- *Housekeeping*
- Keamanan
- Layanan pelanggan, penjualan dan pemasaran
- Kesehatan, kebersihan, keselamatan dan keamanan
- Administrasi umum
- Administrasi keuangan
- Teknologi computer
- Pelatihan
- Kepemimpinan
- Kecakapan dalam berbahasa Inggris
- Pengolahan dan penghidangan masakan komersial
- Jasa boga komersial
- *Patisserie*
- Pengolahan dan penghidangan masakan Asia

Sebagai tambahan, kementerian-kementerian berikut telah terlibat secara aktif memfasilitasi dan membantu hasil yang dicapai oleh proyek:

- Menteri Pendidikan Nasional
- Menteri Kebudayaan dan Pariwisata
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi

Tim Proyek Hotel dan Restoran mengucapkan terima kasih atas kontribusi pihak-pihak yang telah membantu dalam proses pembuatan material ini.

Khususnya, ucapan terima kasih disampaikan kepada para anggota komite-komite di bawah atas keahlian, kontribusi dan komitmen yang tak ternilai kepada proyek.

### Keanggotaan Project Reference Group 2000-2001

Nama	Jabatan	Organisasi
Dr. Acep Hidayat, MM (Chair)	Deputy Minister for Tourism Product Development	Menteri Kebudayaan dan Pariwisata
Stella Gunawan	Training Advisor	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
Syavarina R Setiono	Training Manager	Hotel Hilton International
Drs. Said Umar Husin	Vice Chairman President	Indonesian Chamber of Commerce and Industry
Angkoso Sukadari	Room Division Manager	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
Sugeng Setyadi	Head Skills and Manpower Department	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
Arman Rahman Iskandar	Head Membership Services	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
Bambang Suprayogi	Head Unit Production	Menteri Pendidikan Nasional
Tarigan	Director Standardisation and Certification	Menteri Tenaga Kerja
Kevin O'Hagan	Chairman	Jakarta International Hotels Association (JIHA)
Ian Pascoe	Projects Adviser	IAPSD

### Keanggotaan Project Reference Group 2001-2002

Nama	Jabatan	Organisasi
Drs. Sumekto Djajanegara, MM (Chair)	Head of Training and Education Centre	Menteri Kebudayaan dan Pariwisata
Drs. Suherman Ahmad	Head of Programme Compiling and Evaluation Section	Menteri Kebudayaan dan Pariwisata
Ir. Unggul Sarwojolo	Head of Education, skills and Certification	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
I Gusti Made Oka, Amd.Par, SE	Head of Education, skills and Certification	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
A.M Sumato	Head of Promotion	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
Drs. Said Umar Husin	Vice Chairman President	Indonesian Chamber of Commerce and Industry
Ida Trisnasari	Training Manager	Hotel Borobudur
Arman Rahman Iskandar	Vice President Operation	PT. Hotel Indonesia Natour
Bambang Suprayogi	Head Unit Production	Menteri Pendidikan Nasional
Margonono	Head of Association Professionalism Non Industry Division	Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi
Kevin O'Hagan	Chairman	Jakarta International Hotels Association (JIHA)
Trevor Urtwin	Adviser – Projects	IAPSD

### Keanggotaan Standards Advisory Groups 2000-2001

<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Organisasi</b>
Stella Gunawan (Chair)	Training Advisor	Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia
Endang Tasiryusuf	Laundry Manager Association	Hotel Le Meridien
Rudy Adias	Human Resources Manager	Hotel Le Meridien
Ida Trisnasari	Training Manager	Hotel Borobudur
Hendy Kustiawan	Frontliners	Hotel Menara Peninsula
Rachmad Sugiyanto	Director of Room	Hotel Sol Elite Marbella / Anyer
Heru Suwarno	Food & Beverage Manager Association	Hotel Cempaka
Dwi Djoko	Hotel & Sales Manager Association	Hotel Aerowisata
Stefan Williman	Jakarta International Hotel Association	Hotel Boulevard Park Plaza
Gerard Zysset	Executive Chief	Fame Coffee Shop / Golden Hotel

### Keanggotaan Standards Advisory Groups 2001 - 2002

<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Organisasi</b>
Endang Tasiryusuf	Executive Housekeeper	Hotel Grand Melia
Ida Trisnasari	Training Manager	Hotel Borobudur
Hendy Kustiawan	Frontliners	Hotel Menara Peninsula
Rachmad Sugiyanto	Director of Room	Hotel Sahid Raya Bali
Heru Suwarno	Food & Beverage Manager Association	Hotel Cempaka
Dwi Djoko	Hotel & Sales Manager Association	Hotel Aerowisata
Stefan Williman	Chairman	Hotel Boulevard Park Plaza
Gerard Zysset	Executive Chief	Fame Coffee Shop / Golden Hotel

### 3. Pengenalan terhadap standar kompetensi

Standar kompetensi merupakan pernyataan keterampilan, pengetahuan dan sikap yang wajib diterapkan dalam rangka memenuhi persyaratan standar industri.

Standar kompetensi menyediakan sebuah lingkungan kerja yang sesuai dengan kebutuhan semua pemegang saham (industri, Pemerintah, para penyelenggara pelatihan, para pelatih atau guru), tanpa mempertimbangkan lokasi dan proporsi.

Agar relevan dan penuh arti, sangatlah penting untuk menyelenggarakan suatu pelatihan dan penilaian yang sesuai dengan standar dengan suatu cara yang akan memenuhi kebutuhan peserta dan sektor industri tertentu. Dengan cara ini, kebutuhan pelatihan yang sebenarnya akan tercapai.

Juga terdapat beberapa fungsi lain dari standar kompetensi. Sebagai contoh, standar kompetensi dapat menjadi dasar untuk:

- menyusun deskripsi kerja
- mengembangkan program pelatihan dan sumber-sumber daya
- menilai keterampilan karyawan di tempat kerja
- akreditasi profesional di tempat kerja
- mengembangkan Prosedur Pengoperasian Standar (SOP).

### 4. Cara menggunakan standar

Standar-standar tersebut adalah suatu pernyataan mengenai apa yang wajib dikuasai oleh karyawan di tempat kerja – standar tersebut tidak disusun untuk menyediakan rincian mengenai bagaimana karyawan dapat mencapai keterampilan, pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan.

Standar telah dibuat agar dapat diterapkan pada keseluruhan rangkaian situasi dalam industri perhotelan. Sebagai contoh:

- tempat kerja yang kecil, sedang dan besar
- pelatihan dan penilaian pada -saat-bekerja dan tidak-bekerja
- sejumlah besar sektor -sektor industri.

Seringkali terdapat pernyataan seperti “dalam kaitannya dengan prosedur perusahaan” atau “jika dapat diterapkan”. Dalam beberapa kasus, standar menyediakan sebuah pedoman yang dapat diaplikasikan untuk dapat memenuhi kebutuhan sektor-sektor tertentu atau perusahaan-perusahaan industri.

Merupakan hal yang penting untuk mempergunakan dari semua informasi yang tersedia. Sebagai tambahan pada Elemen dan Kriteria Kinerja, Lingkup Variabel dan Pedoman Petunjuk juga menyediakan keterangan rinci dan informasi khusus yang mendasar untuk pencapaian standar.

Standar-standar disusun untuk fleksibilitas yang maksimum dalam penyampaian pelatihan dan penilaian. “Penggabungan dan penjadohan” unit-unit kompetensi yang sesuai menciptakan “program pelatihan” yang dapat dipercaya yang relevan dengan tempat kerja. Hal ini merupakan keuntungan utama untuk semua pemegang saham yang dominan, termasuk asosiasi-asosiasi industri, para pegawai, Pemerintah dan para pelatih atau guru.

## 5. Format standar kompetensi

**Kode Unit:** nomor tersendiri untuk setiap unit kompetensi.

**Judul Unit:** pernyataan mengenai apa yang wajib dilakukan di tempat kerja.

**Penjelasan Unit:** informasi umum mengenai unit kompetensi.

**Elemen:** apa yang perlu dicapai (terkadang terdapat beberapa elemen).

**Kriteria kinerja:** tingkat kinerja yang akan didemonstrasikan untuk setiap elemen unit kompetensi.

**Lingkup variabel:** sebuah petunjuk akan beragam situasi dan konteks dimana kriteria kinerja diterapkan di tempat kerja.

**Pedoman petunjuk:** bukti atau petunjuk tertentu yang diperlukan untuk mendemonstrasikan kompetensi pada unit tersebut.

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang – menjelaskan mengenai keterampilan dan pengetahuan apa saja yang dibutuhkan agar menjadi kompeten dalam suatu unit.
- Konteks penilaian – menjelaskan dimana, bagaimana dan kriteria metode apa yang berkaitan dengan penilaian.
- Aspek kriteria penilaian – hal-hal utama yang dicari ketika mengadakan penilaian.

- Kaitan dengan unit lain – sebagai petunjuk mengenai kompetensi mana yang sebaiknya disampaikan dan/atau dinilai secara bersamaan.
- Kompetensi utama – di akhir setiap unit kompetensi, terdapat sebuah tabel yang memperlihatkan tingkat kompetensi-kompetensi utama pada unit tersebut. Dalam beberapa standar informasi mengenai hal ini dicantumkan pada bagian terpisah.

## 6. Organisasi standar kompetensi

Berikut adalah penjelasan mengenai pengaturan standar untuk sektor jasa perhotelan.

### Inti Umum

Kompetensi-kompetensi yang dibutuhkan oleh semua karyawan yang bekerja dalam industri perhotelan.

### Area Pekerjaan

Kompetensi yang dibutuhkan oleh area-area tertentu dalam industri perhotelan sesuai dengan kebutuhan tugas-tugas tertentu

Masakan komersial	Commercial Catering	Masakan Asia	Patiseri	Makanan dan Minuman	Front Office	Housekeeping	Keamanan
-------------------	---------------------	--------------	----------	---------------------	--------------	--------------	----------

### Unit umum

Kompetensi yang dibutuhkan oleh beberapa karyawan dalam industri perhotelan sesuai dengan kebutuhan tugas-tugas tertentu.

Administrasi umum	Asministrasi keuangan	Teknologi komputer	Kepemimpinan	Kebersihan, kesehatan, keselamatan & keamanan	Pelatihan	Pelayanan pelanggan, penjualan & pemasaran	Bahasa Inggris untuk Hotel dan Restoran
-------------------	-----------------------	--------------------	--------------	---	-----------	--	---

## 7. Sistem kode

Sistem kode yang diterapkan berdasarkan pada pendekatan Australia, namun telah diperbaharui dan disesuaikan dengan persyaratan nasional industri hotel dan restoran di Indonesia. Kode tersebut menggunakan kode gabungan nomor dan abjad sebanyak 12 atau 13 digit. Variasi panjang kode disebabkan oleh adanya pernyataan mengenai tingkat kompetensi (ada yang dicantumkan dan ada yang tidak) pada kode. Tabel 1 di bawah memuat kesimpulan mengenai parameter sistem kode yang digunakan:

Tabel 1  
Ringkasan kode

Nomor digit	Jumlah digit	Parameter	Penjelasan
1	1	Kode negara	Menunjukkan negara asal
2,3,4	3	Kode nasional	Juga dapat menunjukkan apakah standar-standar tersebut berdasarkan daerah atau perusahaan.
5	1	Tingkat	Tidak termasuk dalam semua standar.
6,7,8	3	Area	Menunjukkan apakah unit tersebut merupakan bagian dari unit inti, area klasifikasi kerja atau umum.
9,10	2	Nomor	Menunjukkan nomor urut
11	1	Edisi	Menunjukkan edisi
12	1	Bahasa	Menunjukkan bahasa yang digunakan dalam material
13	1	Jenis material	Menunjukkan apakah bahan tersebut sebuah standar, alat, paket material atau merupakan <i>log book</i> .

Setiap unit kompetensi yang di sahkan secara nasional diberi sebuah kode unit tersendiri.

### 7.1 Kode negara (digit - 1)

Kode negara digunakan untuk menunjukkan negara asal. Digit pertama pada kode menunjukkan kode negara. Dalam hal ini Indonesia ditandai oleh huruf "I".

## 7.2 Kode perhotelan nasional (digit – 2, 3 & 4)

Sebagaimana disahkan oleh PRG dan SAG, ketiga digit dalam kode berikut menunjukkan bahwa unit kompetensi tersebut adalah sebuah standar nasional dalam industri hotel dan restoran.

Kode tersebut adalah: THH.

Di masa yang akan datang, kode ini dapat beragam untuk mengidentifikasi apakah standar yang digunakan merupakan standar propinsi, daerah atau perusahaan.

## 7.3 Kode tingkat (digit – 5)

Unit-unit kompetensi diklasifikasikan menjadi unit: inti, area kerja atau umum.

Sejumlah unit-unit area kerja dan umum digambarkan dengan sebuah indikator tingkat. Jika digit ini ada, maka akan tercantum pada urutan kelima. Huruf-huruf yang digunakan untuk mengindikasikan tingkatan tersebut antara lain:

- B – tingkat dasar
- A – tingkat ahli
- S – tingkat pengawas

Harap dicatat bahwa sebuah unit kompetensi individual tidak memproses tingkat formal. Hal tersebut dilakukan jika unit-unit tersebut digabungkan bersama dalam sebuah kualifikasi dimana tingkatan diterapkan.

## 7.4 Kode klasifikasi (digit - 6,7 & 8)

kode tiga-digit digunakan untuk mengidentifikasi area umum yang dicakup oleh unit kompetensi tersebut. Unit-unit ini dapat mencakup unit inti, area kerja dan umum. Table 2 memperlihatkan daftar kode-kode tersebut:

Tabel 2

Kode klasifikasi

Kode	Unit-unit inti	Kode	Unit-unit area kerja	Kode	Unit-unit umum
COR	Inti umum	KTA	Area dapur	GCS	Pelayanan pelanggan, penjualan dan pemasaran
HCO	Inti Perhotelan	CMC	Masakan komersial	GHS	Kebersihan, kesehatan, keselamatan dan keamanan
		CAT	Commercial Catering	GGA	Administrasi umum
		CMC	Commercial catering	GFA	Administrasi keuangan
		PAT	Patiseri	GCT	Teknologi komputer
		FBS	Pelayanan makanan dan minuman	GLE	Kepemimpinan

Kode	Unit-unit inti	Kode	Unit-unit area kerja	Kode	Unit-unit umum
		FOC	Front Office	GEL	Bahasa Inggris
		HKG	Housekeeping	GSZ	Pelatihan
		THS	Keamanan		
		CHN	Masakan Asia (Cina)		
		THA	Masakan Asia (Thai)		
		IND	Masakan Asia (India)		
		INA	Masakan Asia (Indonesia)		
		MAL	Masakan Asia (Malay-Nonya)		
		JAN	Masakan Asia (Jepang)		
		VEI	Masakan Asia (Vietnam)		
		PSF	Menyiapkan makanan spesial		
		PSC	Menyiapkan masakan khusus		

**Catatan:**

- untuk meyakinkan agar tidak ada keraguan antara tingkat dan kode klasifikasi, huruf B, A dan S tidak digunakan dalam kode klasifikasi
- untuk konsistensi dan untuk memudahkan penggunaan kode dengan panjang yang sama yaitu tiga digit. Dalam sistem lain yang serupa, panjang kode bervariasi antara satu hingga empat digit, yang mungkin akan menimbulkan kebingungan dalam proses *decoding*. Untuk mempertahankan tingkat konsistensi ini beberapa kode asli yang digunakan dalam sistem Australia telah diperbaharui.

### 7.5 Kode nomor (digits - 9 & 10)

Kode klasifikasi diikuti oleh sebuah kode nomor untuk menunjukkan urutan unit kompetensi. Sebuah urutan baru diajukan jika kode klasifikasi atau tingkat berubah. Kode nomor dapat bervariasi mulai 01 hingga 99.

### 7.6 Kode edisi (digit - 1)

Huruf yang mengikuti kode unit menunjukkan edisi unit tersebut. Sebagaimana perbaikan telah dibuat dan unit kompetensi diperbaharui, indikator edisi dapat beragam dari A (pertama) hingga B (kedua), C (ketiga), D (keempat) dst., untuk memperjelas perubahan yang dilakukan. Semua material yang ada ditunjukkan dengan huruf "A" yang berarti merupakan material versi pertama yang diterbitkan pada tahun 2002.

## 7.7 Kode bahasa (digit-12)

Karena standar diterbitkan dalam kedua bahasa yaitu Bahasa Indonesia dan Inggris, maka huruf selanjutnya pada kode menunjukkan bahasa yang digunakan. Kode yang sekarang digunakan menunjukkan hal berikut:

- E – edisi Bahasa Inggris (*English*)
- I – edisi Bahasa Indonesia

## 7.8 Kode material (digit-13)

Digit terakhir dalam urutan kode ini menunjukkan jenis atau bentuk material. Kode-kode berikut menunjukkan apakah bentuk material tersebut merupakan sebuah standar (kompetensi), paket materi pembelajaran dan penilaian, alat penilaian atau sebuah standar untuk log book. Berikut adalah kode-kode yang digunakan:

- A – Alat penilaian
- S – Standar kompetensi
- M – Paket materi pembelajaran dan penilaian
- L – Standar kompetensi dengan format yang dimodifikasi untuk penggunaan dalam *log book*.

## 8. Perbandingan kode Standar Kompetensi Nasional Indonesia (SKNI) dengan kode Australia

Kode Indonesia	Kode Australia	Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial	31 Unit
ITHHBKTA01AIS	THHBKA 01A	Mengorganisir dan menyiapkan makanan	
ITHHBKTA02AIS	THHBKA 02A	Menyajikan makanan	
ITHHBKTA03AIS	THHBKA 03A	Menerima dan menyimpan persediaan	
ITHHBKTA04AIS	THHBKA 04A	Membersihkan lokasi/area dan peralatan	
ITHHBCCM01AIS	THHBCC 01A	Menggunakan metode dasar memasak	
ITHHBCCM02AIS	THHBCC 02A	Menyiapkan <i>appetiser</i> dan salad	
ITHHBCCM03AIS	THHBCC 02Aa	Menyiapkan <i>sandwich</i>	
ITHHBCCM04AIS	THHBCC 03A	Menyiapkan stok dan saus	
ITHHBCCM05AIS	THHBCC 03Aa	Menyiapkan sup	
ITHHBCCM06AIS	THHBCC 04A	Menyiapkan sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung	
ITHHBCCM07AIS	THHBCC 05A	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan	
ITHHBCCM08AIS	THHBCC 06A	Menyiapkan dan memasak seafood	
ITHHBCCM09AIS	THHBCC 07A	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging	
ITHHBCCM10AIS	THHBCC 08A	Menyiapkan <i>dessert</i> yang disajikan panas dan dingin	
ITHHBCCM11AIS	THHBCC 09A	Menyiapkan <i>pastry</i> , kue dan makanan yang mengandung ragi	
ITHHBCCM12AIS	THHBCC 10A	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk <i>buffet</i>	
ITHHBCCM13AIS	THHBCC 11A	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan	
ITHHBCCM14AIS	THHBCC 12A	Menyiapkan dan menyajikan makanan berdasarkan pola diet	
ITHHBCCM15AIS	THHBCC 13A	Merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu	
ITHHBCCM16AIS	THHBCC 14A	Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar	
ITHHBCCM17AIS	THHBCC 15A	Mengorganisir operasional layanan makanan	
ITHHACMC01AIS	THHADCC 01A	Menyiapkan <i>pate dan terrine</i>	
ITHHACMC02AIS	THHADCC 02A	Merencanakan, menyiapkan dan menampilkan <i>buffet</i>	
ITHHACMC04AIS	THHADCC 04A	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol	
ITHHACMC05AIS	THHADCC 05A	Menangani dan menghidangkan keju	
ITHHACMC06AIS	THHADCC 06A	Menyiapkan makanan coklat dan permen coklat	
ITHHAPSF01AIS	THHADS F AA	Memilih, menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus	
ITHHAPSC01AIS	THHADS CA	Memilih, menyiapkan dan menghidangkan hidangan khusus	
ITHHSCMC01AIS	THHS2CC 1A	Memonitor pemasukan dan biaya jasa boga	
ITHHSCMC02AIS	THHS2CC 2A	Membina dan menjaga kendali mutu	
ITHHSCMC03AIS	THHS2CC 3A	Mengembangkan rencana keselamatan makanan	

Kode Indonesia	Kode Australia	Jasa Boga Komersial	14 Unit
ITHHBCAT01AIS	THHBCAT01A	Menyiapkan makanan berdasarkan diet khusus dan kebutuhan budaya	
ITHHBCAT02AIS	THHBCAT02A	Paket Kemasan bahan makanan yang disiapkan	
ITHHBCAT03AIS	THHBCAT03A	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih	
ITHHBCAT04AIS	THHBCAT04A	Mengoperasikan outlet makanan cepat saji	
ITHHBCAT05AIS	THHBCAT05A	Menerapkan proses produksi <i>cook-chill</i>	
ITHHBCAT06AIS	THHBCAT06A	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga	
ITHHACAT01AIS	THHADCAT01A	Menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan	
ITHHACAT02AIS	THHADCAT02A	Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus	
ITHHACAT03AIS	THHADCAT03A	Memilih sistem jasa boga	
ITHHSCAT01AIS	THHSCAT01A	Mengatur fasilitas yang berhubungan sehubungan dengan kontrak jasa boga komersial	
ITHHSCAT02AIS	THHSCAT02A	Merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar	
ITHHSCAT03AIS	THHSCAT03A	Menyiapkan tender untuk kontrak jasa boga	
ITHHSCAT04AIS	THHSCAT04A	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar	
ITHHSCAT05AIS	THHSCAT05A	Memilih sistem produksi <i>cook-chill</i>	
		<b>Patisserie</b>	<b>12 Unit</b>
ITHHBPAT01AIS	THH BPT 01A	Menyiapkan dan membuat <i>pastry</i>	
ITHHBPAT02AIS	THH BPT 02A	Menyiapkan dan membuat kue	
ITHHBPAT03AIS	THH BPT 03A	Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi	
ITHHAPAT01AIS	THH ADPT 01A	Menyiapkan produk roti untuk <i>pâtisseries</i>	
ITHHAPAT02AIS	THH ADPT 02A	Menyiapkan dan menyajikan <i>gateaux, torten</i> dan kue	
ITHHAPAT03AIS	THH ADPT 03A	Menyajikan <i>dessert</i>	
ITHHAPAT04AIS	THH ADPT 04A	Menyiapkan dan menampilkan <i>petit four</i>	
ITHHAPAT05AIS	THH ADPT 05A	Menyiapkan dan membuat model marzipan	
ITHHAPAT06AIS	THH ADPT 06A	Menyiapkan <i>dessert</i> untuk memenuhi persyaratan diet khusus	
ITHHAPAT07AIS	THH ADPT 07A	Menyiapkan dan menampilkan <i>sugar work</i>	
ITHHAPAT08AIS	THH ADPT 08A	Merencanakan, menyiapkan dan menampilkan <i>sweet buffet</i>	
ITHHSPAT01AIS	THH SPT 01A	Merencanakan dan mengoperasikan <i>coffee shop</i>	
		<b>Pengolahan dan Penghidangan Masakan Asia Cina</b>	<b>15 Unit</b>
ITHHCHN01AIS	THHCH01A	Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan China	
ITHHCHN02AIS	THHCH02A	Menggunakan prinsip-prinsip dan metode pengolahan dan penghidangan masakan China	
ITHHCHN03AIS	THHCH03A	Menyiapkan dan membuat masakan C anton (Guangdong)	
ITHHCHN04AIS	THHCH04A	Menyiapkan dan membuat masakan Canton (Guangdong) dan masakan China Selatan (Chiu Chow)	
ITHHCHN05AIS	THHCH05A	Menyiapkan dan membuat masakan Sichuan	
ITHHCHN06AIS	THHCH06A	Menyiapkan dan membuat masakan Sichuan dan China Barat	

<b>Kode Indonesia</b>	<b>Kode Australia</b>	<b>Cina</b>	<b>15 Unit</b>
ITHHCHN07AIS ITHHCHN08AIS	THHCH07A THHCH08A	Menyiapkan dan membuat masakan Beijing Menyiapkan dan membuat masakan Beijing dan Cina Utara	
ITHHCHN09AIS ITHHCHN10AIS	THHCH09A THHCH10A	Menyiapkan dan membuat masakan Shanghai Menyiapkan dan membuat masakan Shanghai dan Cina Timur	
ITHHCHN11AIS	THHCH011A	Menyiapkan dan membuat <i>dim sum</i> (manis dan asam) dan <i>dessert</i>	
ITHHCH012AIS	THHCH012A	Menyiapkan dan memasak potongan daging panggang (barbecue dan daging serta daging unggas)	
ITHHCH013AIS	THHCH013A	Merancang, merencanakan dan menulis menu China	
ITHHCH014AIS	THHCH014A	Menyiapkan dan membuat penyajian <i>appetiser</i> dingin	
ITHHCH015AIS	THHCH015A	Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Cina	
		<b>Thai</b>	<b>10 Unit</b>
ITHHTHA01AIS	THHTH01A	Merancang karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand	
ITHHTHA02AIS	THHTH02A	Menyiapkan dan membuat jenis makanan kaldu (Krung Gaeng)	
ITHHTHA03AIS	THHTH03A	Menyiapkan dan membuat saus dan Dip (Nam Prik)	
ITHHTHA04AIS	THHTH04A	Menyiapkan dan membuat salad (Yam and Larp)	
ITHHTHA05AIS	THHTH05A	Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (Tom Yam)	
ITHHTHA06AIS	THHTH06A	Menyiapkan dan membuat hidangan daging unggas, daging, seafood dan kaldu sayur-sayuran	
ITHHTHA07AIS	THHTH07A	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie (Pad, Khanom)	
ITHHTHA08AIS	THHTH8A	Menyiapkan dan membuat <i>dessert</i> ala Thailand	
ITHHTHA09AIS	THHTH9A	Merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Thailand	
ITHHTHA10AIS	THHTH10A	Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Thailand	
		<b>India</b>	<b>13 Unit</b>
ITHHIND01AIS	THHIND01A	Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan India	
ITHHIND02AIS	THHIND02A	Menyiapkan dan membuat bubuk kari (masala)	
ITHHIND03AIS	THHIND03A	Menyiapkan dan membuat <i>appetiser</i> dan kudapan	
ITHHIND04AIS	THHIND04A	Menyiapkan dan membuat sayur-sayuran dan kacang lentil	
ITHHIND05AIS	THHIND05A	Menyiapkan dan membuat sup	
ITHHIND06AIS	THHIND06A	Menyiapkan dan membuat kari	
ITHHIND07AIS	THHIND07A	Menyiapkan dan membuat jenis makanan tandoori	
ITHHIND08AIS	THHIND08A	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi	
ITHHIND09AIS	THHIND09A	Menyiapkan dan membuat roti India	
ITHHIND10AIS	THHIND10A	Menyiapkan dan membuat manisan India	
ITHHIND11AIS	THHIND11A	Menyiapkan dan membuat chutney dan acar	
ITHHIND12AIS	THHIND12A	Merencanakan, merancang dan menulis Ala India	
ITHHIND13AIS	THHIND13A	Merancang dan mengoperasikan dapur restoran India	

<p>ITHHINA01AIS</p> <p>ITHHINA02AIS</p> <p>ITHHINA03AIS</p> <p>ITHHINA04AIS</p> <p>ITHHINA05AIS</p> <p>ITHHINA06AIS</p> <p>ITHHINA07AIS</p> <p>ITHHINA08AIS</p> <p>ITHHINA09AIS</p> <p>ITHHINA10AIS</p> <p>ITHHINA11AIS</p> <p>ITHHINA12AIS</p>	<p>THHINDO01A</p> <p>THHINDO02A</p> <p>THHINDO03A</p> <p>THHINDO04A</p> <p>THHINDO05A</p> <p>THHINDO06A</p> <p>THHINDO07A</p> <p>THHINDO08A</p> <p>THHINDO09A</p> <p>THHINDO10A</p> <p>THHINDO11A</p> <p>THHINDO12A</p>	<p><b>Indonesia</b> <span style="float: right;"><b>12 Unit</b></span></p> <p>Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Indonesia</p> <p>Menyiapkan dan membuat bumbu kari</p> <p>Menyiapkan dan membuat <i>appetiser</i> dan kudapan</p> <p>Menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, urap dan rujak)</p> <p>Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)</p> <p>Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, seafood dan sayur-sayuran</p> <p>Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie</p> <p>Menyiapkan dan membuat sate/ jenis makanan panggang</p> <p>Menyiapkan dan membuat makanan pengering</p> <p>Menyiapkan dan membuat <i>dessert</i> Indonesia</p> <p>Merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia</p> <p>Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Indonesia</p>
<p>ITHHMAL01AIS</p> <p>ITHHMAL02AIS</p> <p>ITHHMAL03AIS</p> <p>ITHHMAL04AIS</p> <p>ITHHMAL05AIS</p> <p>ITHHMAL06AIS</p> <p>ITHHMAL07AIS</p> <p>ITHHMAL08AIS</p> <p>ITHHMAL09AIS</p> <p>ITHHMAL10AIS</p> <p>ITHHMAL11AIS</p>	<p>THHMAL01A</p> <p>THHMAL02A</p> <p>THHMAL03A</p> <p>THHMAL04A</p> <p>THHMAL05A</p> <p>THHMAL06A</p> <p>THHMAL07A</p> <p>THHMAL08A</p> <p>THHMAL09A</p> <p>THHMAL10A</p> <p>THHMAL11A</p>	<p><b>Malaysia – Nonya</b> <span style="float: right;"><b>11 Unit</b></span></p> <p>Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-Nonya</p> <p>Menyiapkan dan membuat paste kari (rempah)</p> <p>Menyiapkan dan membuat <i>appetiser</i>, kudapan dan makanan pesta</p> <p>Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup</p> <p>Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, seafood dan sayur-sayuran (gulai)</p> <p>Menyiapkan dan membuat salad dan acar (kerabu, acar, rujak)</p> <p>Menyiapkan dan membuat nasi dan mie</p> <p>Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang</p> <p>Menyiapkan dan membuat <i>dessert ala</i> Malaysia-Nonya</p> <p>Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Malaysia-Nonya</p> <p>Merancang dan mengoperasikan dapur Restoran Malaysia-Nonya</p>
<p>ITHHJAN01AIS</p> <p>ITHHJAN02AIS</p> <p>ITHHJAN03AIS</p> <p>ITHHJAN04AIS</p> <p>ITHHJAN05AIS</p> <p>ITHHJAN06AIS</p> <p>ITHHJAN07AIS</p> <p>ITHHJAN08AIS</p>	<p>THHJA01A</p> <p>THHJA02A</p> <p>THHJA03A</p> <p>THHJA04A</p> <p>THHJA05A</p> <p>THHJA06A</p> <p>THHJA07A</p> <p>THHJA08A</p>	<p><b>Jepang</b> <span style="float: right;"><b>12 Unit</b></span></p> <p>Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Jepang</p> <p>Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (<i>a.i., dashi, shirumono, suimono</i>)</p> <p>Menyiapkan dan membuat <i>appetiser</i></p> <p>Menyiapkan dan membuat hidangan ikan mentah</p> <p>Menyiapkan dan membuat hidangan yang direbus, dibakar, digoreng dan dikukus</p> <p>Menyiapkan an membuat salad dan acar</p> <p>Menyiapkan dan membuat pengolahan makanan dalam mangkok</p> <p>Menyiapkan dan membuat hidangan nasi</p>

Kode Indonesia	Kode Australia	Jepang	12 Unit
ITHHJAN09AIS ITHHJAN10AIS	THHJA09A THHJA10A	Menyiapkan dan membuat mie Menyiapkan dan membuat buah-buahan, kue roti dan manisan	
ITHHJAN11AIS	THHJA11A	Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Jepang	
ITHHJAN12AIS	THHJA12A	Merancang dan mengoperasikan dapur restoran masakan Jepang	
		<b>Vietnam</b>	<b>10 Units</b>
ITHHVIE01AIS	THHVIE01A	Merancang karir dalam proses dan penghidangan masakan Vietnam	
ITHHVIE02AIS	THHVIE02A	Menyiapkan dan membuat <i>appetiser</i>	
ITHHVIE03AIS	THHVIE03A	Menyiapkan dan membuat <i>sous dan dip</i>	
ITHHVIE04AIS	THHVIE04A	Menyiapkan dan membuat salad	
ITHHVIE05AIS	THHVIE05A	Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup	
ITHHVIE06AIS	THHVIE06A	Menyiapkan dan membuat hidangan daging, <i>seafood</i> dan sayur-sayuran	
ITHHVIE07AIS	THHVIE07A	Menyiapkan dan membuat hidangan Nasi dan mie	
ITHHVIE08AIS	THHVIE08A	Menyiapkan dan menyajikan <i>dessert</i> ala Vietnam	
ITHHVIE09AIS	THHVIE09A	Merancang, merencanakan, dan menulis menu masakan Vietnam	
ITHHVIE10AIS	THHVIE10A	Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Vietnam	

**Total unit kompetensi volume dua**

**140 unit**