

PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN ASIA – JEPANG

DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHJAN01AIS	MERENCANAKAN KARIR DALAM PENGOLAHAN DAN PENGHINDANGAN MASAKAN JEPANG
ITHHJAN02AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP (<i>a.l, DASHI, SHIRUMONO, SUIMONO</i>)
ITHHJAN03AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>APPETISER</i>
ITHHJAN04AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN IKAN MENTAH
ITHHJAN05AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN YANG DIREBUS, DIBAKAR, DIGORENG DAN DIKUKUS
ITHHJAN06AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SALAD DAN ACAR
ITHHJAN07AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT PENGOLAHAN MAKANAN DALAM MANGKOK
ITHHJAN08AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN NASI
ITHHJAN09AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN DARI MIE
ITHHJAN10AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT BUAH- BUAHAN, KUE, ROTI DAN MANISAN
ITHHJAN11AIS	MERANCANG, MERENCANAKAN DAN MENULIS MENU MASAKAN JEPANG
ITHHJAN12AIS	MERANCANG DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTORAN MASAKAN JEPANG
JUMLAH UNIT	DUA BELAS

PENJELASAN UNIT

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Jepang	1.1 Pengetahuan, keterampilan, khusus, sikap, praktek budaya diidentifikasi secara benar. 1.2 Keterampilan professional seperti pemotongan, teknik memasak dan pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk juru masak masakan Jepang diidentifikasi secara jelas dan didefinisikan secara rinci. 1.3 Praktek kerja yang rapi, aman dan sehat sesuai dengan peraturan perusahaan dipraktekkan.
02	Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1 Jenjang karir sesuai dengan sikap, keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk praktek memasak dikembangkan. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh koki masakan secara jelas dan benar diidentifikasi. 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	Mengidentifikasi komoditas dan peralatan masakan Jepang	3.1 Ramuan utama seperti rumput laut (segar dan kering, dan jenis sayur-sayuran (<i>kinome, kuzu, daikon, shaiitake</i>) komoditi segar dan kering diidentifikasi secara tepat. 3.2 Jenis pisau Jepang (<i>sakiri bocho, sashimi bocho, dll.</i>) peralatan (<i>makiyaki-nabe, sukiyaki-nabe, dll.</i>) diidentifikasi secara tepat sesuai dengan kegunaannya dan peraturan usaha.

LINGKUP VARIABEL

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

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. komoditas (segar, kering dan diawetkan)
 - b. rumput laut (segar dan kering)
 - c. komposisi dan reaksi kimia dalam makanan

<ul style="list-style-type: none"> d. macam – macam menu (ejaan definisi) e. prinsip-prinsip proses dan penghidangan f. peralatan (a.l, lesung penumbuk (<i>surabachi</i> dan <i>suriko</i>), parutan (<i>oroshi-gane</i>), wadah <i>sushi</i>) g. kesempatan karir dan pelatihan dalam proses dan penghidangan masakan Jepang h. peraturan kesehatan dan keselamatan kerja i. peraturan kesehatan & pelaksanaannya j. karakteristik dan kontribusi pengaruh musim terhadap masakan Jepang (semi, panas, gugur, dingin) k. gaya pengaturan makanan <i>sugimori</i>, <i>hiramori</i>, <i>wanmori</i>, <i>tawaramori</i>, <i>kasanemori</i>, <i>mazemori</i>, <i>ysemori</i>, <i>chirashimori</i> l. jenis dan fungsi peralatan makanan dalam masakan kaiseki m. warna, keserasian dan kendala filosofi pengaturan makanan Jepang n. elemen keindahan makanan Jepang dan teknik persiapan. <p>2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana peralatan dan materi disediakan.</p>

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 kaldu dan sup (e.g. *dashi*, *shirumono*, *suimono*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan kaldu	<p>1.1 Jenis komoditi, termasuk rumput laut (<i>bonito</i>, <i>kombu</i>) yang digunakan untuk membuat kaldu diidentifikasi dalam nama-nama bahasa asil dan istilah dalam bahasa Inggris.</p> <p>1.2 Ragam sayur-sayuran segar dan kering yang diperoleh dari bijian, akar dan daun tanaman dipilih, untuk ditambahkan pada sup sesuai dengan spesifikasi resep.</p>
02	Menggunakan penghias hidangan	<p>2.1 Kombinasi ramuan seperti tahu, jamur (<i>shiitake</i>), pasta - <i>taocho</i> (<i>miso</i>) dipilih dan sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>2.2 Pemilihan penghias hidangan disiapkan dan digunakan dalam jumlah yang tepat untuk berbagai ragam sup dan sesuai dengan spesifikasi resep standar.</p> <p>2.3 Penerapan pasta <i>taocho</i> (<i>miso</i>) digunakan sesuai dengan spesifikasi.</p>
03	Memasak dan membuat sup	<p>3.1 Prosedur memasak yang benar digunakan dalam mempersiapkan ramuan utama a.l., ayam, sapi, domba, seafood dan sayuran sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>3.2 Ramuan sekunder yang cocok digunakan sesuai dengan jenis menu dan spesifikasi resep.</p> <p>3.3 Temperatur dan waktu yang tepat diikuti bila memasak sup untuk menjaga mutu.</p>
04	Menyajikan makanan yang sudah dimasak	<p>4.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan makanan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan.</p> <p>4.2 Makanan disajikan dengan rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan yang maksimum.</p> <p>4.3 Penghias hidangan (sayur-sayuran a.l. <i>kuzu</i>, <i>kinome</i>) dan pelengkap makanan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan musim untuk menciptakan penyajian yang menarik.</p>
05	Menerapkan praktek kerja yang aman	<p>5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan, keselamatan kerja.</p> <p>5.2 Resiko kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi peraturan perundang-undangan OHS.</p> <p>5.3 Tempat kerja yang rapi dan bersih sesuai dengan peraturan kesehatan.</p> <p>5.4 Seluruh tugas dilakukan secara benar sesuai dengan instruksi.</p>

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. *Shirumono dan suimon* mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging sapi, babi dan ayam
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 sayur-sayuran
 - 2.4 *miso* (merah, putih dan bening)
 - 2.5 kaldu (*dashi*)
 - 2.6 sake/mirin.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip selera/cita rasa tradisional Jepang
 - b. jenis menu (definisi, ejaan)
 - c. istilah masak-memasak
 - d. teknik dan prosedur memasak
 - e. peralatan dan perawatan
 - f. temperatur yang benar dan waktu yang tepat
 - g. *miso*, variasi dan penggunaannya
 - h. kontrol porsi
 - i. penghias hidangan dan pengaturan makanan Jepang
 - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. identifikasi, penanganan dan penyimpanan komoditi
 - e. pengenalan mutu dan ragam ramuan serta penggunaan
 - f. penggunaan pisau jepang dalam teknik pemotongan yang tepat
 - g. penerapan tahapan memasak yang benar
 - h. penilaian konsistensi sup
 - i. pemastian struktur cita rasa yang benar
 - j. pemastian tekstur keseimbangan yang benar
 - k. penggunaan perlengkapan makan yang tepat untuk waktu tertentu
 - l. pemastian daya tarik warna dan penyajian
 - 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 UNITUnit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian *appetiser*.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan <i>appetiser</i> (<i>zensai</i>)	1.1	Ragam komoditi segar digunakan dalam membuat <i>appetiser</i> .
		1.2	Jenis saus digunakan untuk melengkapi <i>appetiser</i> dan dibuat sesuai dengan praktek daerah dan spesifikasi resep.
		1.3	Pemilihan ramuan diukur, ditimbang dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
02	Menyiapkan saus	2.1	Ragam sayuran segar dikombinasikan dengan saus sesuai dengan prosedur yang tepat.
		2.2	Saus dan aroma dibuat dan disiapkan sesuai dengan peraturan musim dan praktek perusahaan.
		2.3	Saus dibuat dengan benar sesuai dengan kesukaan pelanggan dan spesifikasi resep standar.
		2.4	Metode yang tepat diterapkan untuk memasak saus sesuai dengan peraturan kesehatan dan spesifikasi resep.
		2.5	Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan saus mentah untuk mencapai konsistensi yang tepat, mutu dan rasa.
03	Menyajikan sup	3.1	Peralatan makan yang dipilih, warna, bentuk dan ukuran sesuai dengan tema, musim dan spesifikasi usaha.
		3.2	Saus disajikan sesuai dengan ukuran porsi dan praktek usaha.
		3.3	Penghias hidangan dan pengaturan makanan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
04	Menyimpan saus	4.1	Pengemasan sesuai dengan pengawetan kesegaran, rasa dan untuk mencegah reaksi kimia.
		4.2	Saus disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan.

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* (*zensai*) dan saus mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging (ayam dan sapi)
 - 2.2 *seafood* (udang dan cumi-cumi)
 - 2.3 sayur-sayuran (golongan sayuran berakar dan segar)
 - 2.4 salad a.l., ketimun dan salad *wakemè*
 - 2.5 penyedap (*sake*, saus kacang)
 - 2.6 miso (putih atau coklat muda).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. sifat budaya makanan Jepang
 - b. istilah masak-memasak
 - c. komoditi (segar dan kering)
 - d. jumlah dan mutu saus
 - e. kelezatan
 - f. peralatan makan ala Jepang
 - g. 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 ramuan
 - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - f. penggunaan batu lesung penumbuk (*surabachi* dan *surikogi*)
 - g. penggunaan pisau Jepang *makiyaki-nabe*
 - h. penilaian konsistensi sauce
 - i. pemastian struktur cita rasa yang benar
 - j. pemastian keseimbangan asam dan tekstur dalam salad
 - k. pemastian warna dan penyajian piring
 - l. identifikasi, penanganan dan penyimpanan saus
 - 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 ikan mentah (<i>sashimi</i>).
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan ikan untuk <i>sashimi</i>	1.1	Ikan segar, dipilih dan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep daerah.
		1.2	Standar kesehatan dan jaga dengan ketat dan benar bila menangani dan menyiapkan ikan mentah.
		1.3	Prosedur penyiapan dipraktekan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.
		1.4	Ikan hidup dan kerang dirawat dan dimatikan sesuai dengan peraturan.
		1.5	Ikan dan kerang dibersihkan, dikuliti (sebagaimana yang dibutuhkan) secara benar dan efisien sesuai dengan standar Industri.
		1.6	Pisau yang digunakan untuk mempersiapkan ikan (<i>sashimi</i>) dijaga dan dirawat sesuai dengan standar industri.
02	Menyiapkan makanan pelengkap	2.1	Pemilih makanan pelengkap segar a.l., <i>daikon</i> , <i>wasabi</i> , akar jahe dan saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Sayuran disiapkan dan diatur secara menarik sesuai dengan gaya tradisional dan daerah dan spesifikasinya.
		2.3	Ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan.
		2.4	Cita rasa dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat sesuai dngan spesifikasi kesehatan dan keselamatan.
		2.5	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
		2.6	Resep standar diikuti sesuai dengan praktek usaha.
		2.7	<i>Sashimi</i> disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan (a.l., campuran <i>sashimi (moriawase)</i> , <i>magoro no bara</i> , <i>ika naruto maki</i> , <i>usu zukuri</i>) dan langkah-langkah yang tepat diterapkan untuk mendapatkan kesegaran dan mutu.
03	Menyimpan <i>sashimi</i>	3.1	<i>Sashimi</i> disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu makan.
		3.2	Ikan dan kerang disimpan secara benar untuk memastikan mutu, kebersihan dan gizi.
		3.3	Tanggal dan kode stempel diperiksa untuk memastikan kontrol mutu dan keselamatan makanan.
		3.4	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.

04	Menyajikan <i>sashimi</i>	4.1	Ukuran, bentuk dan warna peralatan makanan dari tembikar diperiksa untuk memastikan penyajian yang menarik.
		4.2	Makanan pelengkap (<i>kaminari</i> , <i>momiji oroshi</i> , <i>tosa joyu</i>) diatur dan disajikan secara rapi diatas piring ceper untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum.
		4.3	Penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi

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. *Sashimi* mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 ikan, segar dengan mata jernih, insang merah dll.
 - 2.2 sayuran (*daikon*)
 - 2.3 makanan pelengkap (wasabi, bit, jahe)
 - 2.4 penghias hidangan, *kinome* atau kuzu segar
 - 2.5 saus (*tosu shoyu*)
 - 2.6 saus lain (*ponsu sauce*).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip pemilihan ikan berkualitas
 - b. prinsip-prinsip persiapan ikan
 - c. istilah masak-memasak
 - d. identifikasi makanan pelengkap
 - e. teknik persiapan
 - f. elemen keindahan pengaturan *sashimi*
 - g. saus
 - h. kontrol porsi
 - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. penggunaan pemotongan ikan yang tepat
 - e. penggunaan pisau *sashimi* Jepang
 - f. penggunaan peralatan dan perlengkapan untuk membuat *momiji oroshi*, *kaminari*
 - g. penilaian konsistensi saus
 - h. penilaian cita rasa, tekstur dan warna
 - i. penyajian *sashimi* dengan perhatian utama
 - 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 hidangan yang direbus, dipanggang, digoreng dan dikukus (*nimono*, *yakimono*, *agemono*, *mushimono*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan jenis makanan <i>nimono</i>, <i>yakimono</i>, <i>mushimono</i> <i>agemono</i>	1.1	Jenis daging dan sayuran dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan resep.
		1.2	Kaldu dashi disiapkan dengan menggunakan ramuan yang sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.3	Makanan pelengkap seperti <i>mirin</i> , <i>sake</i> or <i>miso</i> disiapkan sesuai dengan pedoman resep.
		1.4	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
		1.5	Resep standar diikuti secara akurat untuk jenis makanan <i>nimono</i> , <i>yakimono</i> , <i>agemono</i> dan <i>mushimono</i> dan sesuai dengan praktek usaha.
02	Membuat jenis menu	2.1	<i>Yakimono</i> disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu.
		2.2	Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan bumbu untuk jenis <i>yakimono</i> memperoleh keseimbangan rasa dan mutu keharuman yang tepat.
		2.3	Saus berkualitas baik digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang diinginkan sebagaimana yang ditentukan oleh spesifikasi resep.
03	Menyajikan jenis makanan	3.1	Peralatan makan Jepang, ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sesuai dengan jenis makanan dan peraturan usaha.
		3.2	Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk memenuhi keinginan pelanggan.
		3.3	Penghias hidangan dan makanan pelengkap 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. Unit ini mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging (ayam, babi, sapi)
 - 2.2 *seafood* (ikan, udang, cumi)
 - 2.3 sayuran (segar, berdaun, kacang dan akar)
 - 2.4 makanan pelengkap (segar, kering dan dihidangkan)
 - 2.5 penghias hidangan, *kinome* or *kuzu* segar
 - 2.6 saus (*tosu shoyu*)
 - 2.7 rumput laut (*kombu*).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan (*nimono, yakimono, agemono, mushimono*)
 - b. istilah masak-memasak (definisi, ejaan)
 - c. spesifikasi resep standar
 - d. komoditi
 - e. saus dan kegunaannya
 - f. merendam (mutu dan variasi)
 - g. teknik dan prosedur memasak multi
 - h. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
 - i. keseimbangan cita rasa
 - j. perlengkapan dan perawatan
 - k. peralatan layanan (peralatan makan)
 - l. kontrol porsi
 - m. 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 ramuan
 - e. penggunaan pisau Jepang
 - f. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - g. penggunaan peralatan yang benar dan teknik memasak
 - h. penggunaan perlengkapan Jepang yang benar
 - i. keseimbangan struktur cita rasa
 - j. pemastian struktur tekstur (*a.l., sake, miso, dashi, cuka dan saus kacang*)
 - k. keseimbangan tekstur
 - l. penerapan warna dan keserasian dalam penyajian piring
 - m. identifikasi, penanganan dan penyimpanan komoditi segar
 - n. 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 salad dan acar (*sunomo, aemono, tsukemono*) dipilih dan diidentifikasi.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi komoditi utama	1.1	Jenis sayuran segar, akar yang digunakan dalam salad dan acar (<i>sunomono, aemono, tsukemono</i>) dipilih dan diidentifikasi.
		1.2	Ragam ramuan utama dan sekunder diidentifikasi secara benar.
		1.3	Salad dan acar utama diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat dan jenis sayuran yang digunakan.
02	Menyiapkan salad dan acar	2.1	Ramuan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsi nya sesuai dengan resep yang diinterpretasikan sesuai dengan standar usaha.
		2.2	Bahan penyedap disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep
		2.3	Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha
		2.4	Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Membuat salad dan acar	3.1	Resep standar untuk salad dan acar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.
		3.2	Salad dan acar disiapkan sesuai dengan persyaratan musim.
		3.3	Saus disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi produk.
		3.4	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.5	Salad dan acar disiapkan dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan.
04	Menyajikan salad dan acar	4.1	Peralatan makan Jepang untuk salad dan acar sesuai dengan musim, daerah, ukuran, warna dan bentuk serta peraturan usaha.
		4.2	Pelengkap makanan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
05	Menentukan biaya jenis menu	5.1	Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan perusahaan.
		5.2	Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan 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. Salad dan acar mengacu pada komoditi berikut ini:

- 2.1 daging (ayam, babi, sapi)
- 2.2 seafood (ikan, udang, cumi)
- 2.3 sayuran (segar, berdaun dan berakar)
- 2.4 bumbu – *umeboshi*
- 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
- 2.6 saus (bening dan berwarna gelap)
- 2.7 jus lemon/cuka.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. komoditi
 - b. teknik dan prosedur memasak
 - c. teknik pemotongan yang tepat
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. penanganan dan penghidangan salad
 - f. pengadukan dan keseimbangan
 - g. kontrol porsi
 - h. penyimpanan dan daya tahan
 - i. perlengkapan dan perawatan
 - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. penggunaan peralatan dan perlengkapan dapur jepang
 - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - f. penjagaan standar mutu dan konsistensi
 - g. persiapan saus dan makanan pelengkap
 - h. pembetulan dan penjagaan kontrol porsi
 - i. pemastian daya tarik warna dan penyajian piring
 - j. perawatan kerapian tempat kerja
 - k. komunikasi
 - l. 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, mengorganisasi dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisasi aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian mangkok keramik bertutup (<i>nabemono</i>).
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan <i>nabemono</i>	1.1 Ragam <i>nabemono</i> termasuk <i>sukiyaki</i> , <i>shabu shabu</i> , <i>kako dote nabe</i> , <i>yosenabe</i> , <i>tara chiri nabe</i> diidentifikasi sebagai pengolahan dan penghindangan satu pot dan jenis menu musim dingin. 1.2 Ramuan utama dan sekunder dipilih, disiapkan dan diatur sesuai dengan standar industri.
02	Membuat <i>nabemono</i>	2.1 Jenis saus disiapkan sesuai dengan peraturan resep. 2.2 Ragam makanan pelengkap dipilih dan disiapkan sesuai dengan praktek usaha. 2.3 Sayuran, yang dipilih untuk menemani <i>nabemono</i> , disiapkan dan diatur untuk memenuhi keinginan pelanggan dan peraturan usaha. 2.4 Perlengkapan memasak yang tepat digunakan sesuai dengan gaya daerah dan tradisional serta peraturan usaha. 2.5 Pemanasan temperatur dan waktu yang tepat digunakan untuk memastikan ramuan dan menjaga mutu makan.
03	Menyajikan <i>nabemono</i>	3.1 Peralatan makan, bentuk, ukuran dan warna dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 3.2 Makanan pelengkap dan saus sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
04	Menyimpan <i>nabemono</i>	4.1 Daging dan sayuran yang digunakan untuk <i>nabemono</i> disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu makan. 4.2 Pengemasan cocok untuk penyajian kesegaran, rasa dan aroma. 4.3 Menyiapkan jenis makanan <i>nabemono</i> dan menyimpan dibawah temperature and kondisi yang tepat untuk menjaga mutu makan.

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. *Nabenomo* mengacu pada ramuan berikut ini:
 - 2.1 daging (babi, sapi, ayam)
 - 2.2 tofu (bening)
 - 2.3 sayuran (kol china)
 - 2.4 mie (*shaitaki*)
 - 2.5 sayuran (segar, berdaun dan berakar)
 - 2.6 kaldu (*dashi*)
 - 2.7 saus

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. komoditi
 - b. teknik dan prosedur memasak
 - c. teknik pemotongan yang tepat
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. penanganan dan penghidangan *nabenomo, sukiyaki, shabu shabu*
 - f. pengadukan ganda rasa
 - g. jenis 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 pisau Jepang peralatan dan perlengkapan dapur Jepang
 - e. penggunaan peralatan dan perlengkapan dapur Jepang
 - f. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - g. perawatan kerapian tempat kerja
 - h. persiapan kaldu *dashi*
 - i. persiapan saus dan makanan pelengkap
 - j. perbaikan dan perawatan kontrol porsi
 - k. pemastian daya tarik warna dan penyajian piring
 - l. perawatan kerapian tempat kerja
 - 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		

PENJELASAN UNIT Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian hidangan nasi (*gohanmon* dan *sushi*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan nasi (<i>gohan</i>)	1.1	Nasi (biji pendek putih) yang dipilih, diukur, disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.2	Kaldu dashi disiapkan sesuai dengan jenis spesifikasi resep <i>gohan</i> .
		1.3	Ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar usaha.
		1.4	Perlengkapan yang digunakan dalam membuat sushi dan untuk memasak nasi dirakit sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan.
02	Menyiapkan dan membuat <i>sushi</i>	2.1	Rumput laut (<i>nori</i>) yang tepat dan alas sushi dipilih, dicuci dan disiapkan sesuai dengan variasi musim a.l., <i>maki sushi</i> , <i>nagiri sushi</i> , <i>charashi sushi</i> .
		2.2	Peraturan kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Menyajikan <i>sushi</i>	3.1	<i>Sushi</i> disajikan secara benar dengan saus dan makanan pelengkap dan peralatan makan, bentuk, ukuran dan warna sesuai peraturan usaha.
		3.2	Penghias hidangan, makanan pelengkap sesuai dengan gaya dan kebiasaan tradisional, waktu tertentu, spesifikasi layanan dan peraturan menu.
04	Menyimpan <i>sushi</i>	4.1	<i>Sushi</i> disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat agar dapat menjaga mutu makan.
		4.2	Penyimpanan dan pengemasan memenuhi peraturan kesehatan dan praktek 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. *Gohanmono dan sushi* mengacu pada ramuan berikut ini:
 - 2.1 nasi (biji pendek)
 - 2.2 kaldu (*dashi*)
 - 2.3 daging (babi, ayam, sapi)
 - 2.4 seafood (udang, ikan)
 - 2.5 sayuran (segar, berdaun dan berakar)
 - 2.6 rumput laut (*nori*)
 - 2.7 saus.

EVIDENCE GUIDE

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. aplikasi menu
 - b. mutu dan ragam *sushi*
 - c. prinsip-prinsip memasak nasi *sushi*
 - d. teknik dan prosedur memasak yang benar
 - e. perlengkapan dan peralatan yang tepat
 - f. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
 - g. saus dan makanan pelengkap
 - h. penyimpanan dan pemanasan kembali
 - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. penilaian tekstur nasi yang tepat untuk hidangan gohan
 - e. penggunaan prosedur dalam pembuatan *sushi*
 - f. pemastian tekstur nasi yang tepat untuk hidangan *sushi*
 - g. penilaian struktur cita rasa a.l., asam, gula dan anggur
 - h. penggunaan pemtongan yang tepat
 - i. pengenalan ragam dan mutu *sushi*
 - j. penanganan, pengemasan dan penyimpanan *sushi*
 - k. pemastian daya tarik warna dan pengaturan makanan
 - 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 mie (<i>menru</i>).
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi produk mie	1.1	Jenis dan ragam mie termasuk bentuk, ukuran, warna segar dan kering (a.l., mie biru, mie berwarna dengan teh hijau) digunakan dan diidentifikasi dalam bahasa Jepang dan Indonesia.
		1.2	Elemen budaya mie, prosedur layanan, dan peraturan musim diidentifikasi.
02	Menyiapkan mie panas musim dingin	2.1	Kaldu dashi disiapkan sesuai dengan jenis-jenis mie, a.l., mie putih (<i>udon</i>) sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Ramuhan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar usaha.
		2.3	Perlengkapan yang digunakan untuk pembuatan dan pemasakan mie dirakit sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan.
		2.4	Mie dipilih, dicuci dan dimasak dan sesuai dengan peraturan musim dan menu.
		2.5	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Menyiapkan dan menyajikan mie panas dan dingin	3.1	Mie disajikan secara benar dengan kaldu, saus dan makanan pelengkap sesuai dengan gaya tradisional dan peraturan usaha.
		3.2	Penghias hidangan, makanan pelengkap sesuai dengan gaya tradisional, kebiasaan, waktu tertentu, spesifikasi layanan dan peraturan menu.
04	Menyimpan mie	4.1	Mie disimpan dibawah temperatur yang tepat agar dapat menjaga mutu makan.
		4.2	Pengemasan dan penyimpanan memenuhi peraturan dan praktek 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. Mie (*menru*) mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 *udon* (gandum, tepung gandum)
 - 2.2 mie telur (segar dan kering)
 - 2.3 *soba* (*mori soba, kake soba*)
 - 2.4 kaldu (*dashi*)
 - 2.5 daging (babi, ayam, sapi)
 - 2.6 seafood (udang, ikan)
 - 2.7 sayuran
 - 2.8 rumput laut (*nor*)
 - 2.9 saus mie (panas atau dingin).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. aplikasi menu
 - b. ragam mie (*udon, kake soba, tsukimi udon*)
 - c. prinsip-prinsip pemasakan mie
 - d. perlengkapan dan peralatan yang tepat
 - e. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
 - f. saus dan makanan pelengkap
 - g. penyimpanan dan pemanasan kembali
 - h. pembekuan dan pelumeran
 - i. 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 mie
 - e. penggunaan pemotongan yang tepat
 - f. penggunaan prosedur dan teknik memasak yang tepat
 - g. penilaian konsistensi yang tepat
 - h. pemastian struktur rasa yang tepat
 - i. pemastian keseimbangan tekstur yang tepat
 - j. pemastian daya tarik warna dan penyajian
 - k. penanganan, pengemasan dan penyimpanan mie
 - l. perawatan kerapian tempat kerja
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi di mana 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 manis, buah-buahan, kue & roti (*okashi dan kudamono*)

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi komoditi	1.1	Komoditi utama yang digunakan dalam kue & roti dan manisan Jepang diidentifikasi dalam bahasa asal dan bahasa Indonesia.
		1.2	Buah-buahan diidentifikasi sesuai dengan praktek usaha.
		1.3	Peranan hidangan buah-buahan diterangkan secara benar.
02	Menyiapkan dan menyajikan buah-buahan, manisan dan kue & roti	2.1	Jenis tepung, buah-buahan, nasi, agar dan penyawa lemak dipilih, disiapkan, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Ramuan disiapkan, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Prosedur standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha.
		2.4	Kue & roti Jepang serta manisan dibentuk menjadi bentuk yang lezat dan ukuran sesuai dengan standar industri.
		2.5	Produk yang dikukus dimasak dan dipanaskan kembali dengan cepat dan efektif untuk memenuhi keinginan pelanggan.
		2.6	Peralatan makan dipilih sesuai dengan warna, bentuk dan ukuran serta waktu tertentu dan praktek perusahaan.
		2.7	Kondisi penyimpanan yang tepat dan prosedur pemanasan kembali diikuti sesuai dengan instruksi.
		2.8	Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
		2.9	Kue keras (<i>higashi</i>) atau kue lembek (<i>anko</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. Unit ini mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 produk tepung (a.l., tepung kanji, tepung beras)
 - 2.2 produk penyawa lemak
 - 2.3 buah-buahan segar
 - 2.4 rumput laut dan tepung jelly
 - 2.5 bahan pengental.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. komoditi
 - b. adonan dan pasta
 - c. teknik memasak
 - d. temperatur dan waktu yang tepat
 - e. penanganan dan penyimpan produk
 - f. perakitan, pencetakan dan pelipatan
 - g. perlengkapan dan perawatan
 - h. prinsip-prinsip kudomo and okashi
 - i. kondisi penyimpanan dan daya tahan
 - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. mengikuti instruksi resep
 - c. menyiapkan sirup dan bahan pelapis
 - d. makanan pelengkap dan saus
 - e. menyiapkan bahan pengatur
 - f. membuat jenis dessert dari adonan
 - g. penilaian adonan kue dan pasta
 - h. pemenuhan peraturan kesehatan
 - i. penyajian dessert dalam cara yang indah dan dapat diterima
 - j. pencapaian mutu makan maksimum dan daya tarik pelanggan
 - k. 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 perancangan, perencanaan dan penulisan menu bahasa Jepang.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi menu Jepang	1.1	Karakteristik utama menu Jepang diidentifikasi sesuai dengan praktek perusahaan: <ul style="list-style-type: none"> • mutu komoditi • metode pemasakan yang tepat • keserasian cita rasa • keseimbangan gizi • tekstur • warna • penyajian • pengaruh musim • festival a.l., festival sushi, banquet formal.
02	Merancang menu Jepang	2.1	Struktur dan rangkaian menu Jepang direncanakan dan dirancang sesuai dengan rangka kerja waktu tertentu: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Zensai</i> • <i>Shirumono</i> • <i>Sashimi</i> • <i>Nimono, Yakimono, Agemono, Mushimono</i> • <i>Sunomo, Aemono, Tsukemono</i> • <i>Gohanmono (Sushi)</i> • <i>Miso Soup</i> • <i>Ocha and Kudamono.</i>
		2.2	Menu Jepang direncanakan, dirancang dan dicetak secara jelas dan menarik sesuai dengan kebiasaan dan aturan tradisional, tema, waktu tertentu, dan dekor usaha.
		2.3	Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan ragam seimbang kesegaran, cita rasa, warna, tekstur dan kelezatan sesuai dengan praktek perusahaan.
		2.4	Menu direncanakan dalam kendala perlengkapan dapur, peralatan dan tingkat keterampilan staff sesuai dengan usaha.
03	Menentukan biaya menu	3.1	Hasil analisa penjualan digabungkan kedalam perencanaan menu.
		3.2	Jumlah hidangan yang ditawarkan berdasarkan pada kapasitas dapur dan keinginan pelanggan.
		3.3	Ejaan, makna dan keterangan dicetak secara benar sesuai dengan instruksi.
		3.4	Nama-nama dan keterangan hidangan menggunakan istilah yang tepat, cocok untuk pasar, gaya menu, waktu tertentu, festival tradisional dan praktek budaya.
		3.5	Rangkaian pengaturan layanan disajikan secara benar pada menu.
		3.6	Biaya ramuan/bahan, overhead, dan tenaga kerja dihitung secara akurat.
		3.7	Hasil, kerugian dan porsi dipertimbangkan bila menghitung biaya hidangan.

		<p>3.8 Hidangan ditentukan harganya dalam kendala yang ada dan harga penjualan yang pantas ditentukan sesuai dengan pengaruh musim.</p> <p>3.9 Biaya makanan dikontrol oleh prosedur untuk menentukan persentase dan pengurangan pemborosan.</p> <p>3.10 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, daftar, pemberian penghargaan dan nilai rata-rata.</p>
04	Mengontrol produksi berdasarkan menu	<p>4.1 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, aplikasi kontrol porsi dan uji hasil.</p> <p>4.2 Ukuran kontrol persediaan diterapkan termasuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pesanan dalam jumlah ekonomis • prosedur tanda terima • praktek penyimpanan • kontrol inventori persediaan dan keamanan secara komputersasi • variasi musim dalam temperatur.
05	Menjaga keamanan	<p>5.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan, penyimpanan makanan, perubahan ruang, area pengiriman dengan pertimbangan diberikan pada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 waktu tertentu berikut dimana makanan disiapkan dan dihidangkan termasuk:
 - 2.1 perkawinan
 - 2.2 ulang tahun
 - 2.3 banquet
 - 2.4 perayaan semusim
 - 2.5 a la carte (dengan harga menurut menu)
 - 2.6 table d'hote (sistem menu yang sudah siap dimeja).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip perancangan menu
 - b. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
 - c. komoditi
 - d. peralatan makan (semusim dan tradisional)
 - e. keserasian
 - f. keseimbangan warna dalam penyajian makanan
 - g. cita rasadan keseimbangan tekstur
 - h. tema menu
 - i. kontrol menu.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. penciptaan dan konstruksi
 - b. keseimbangan kombinasi makanan
 - c. penentuan biaya dan kontrol porsi pada makana
 - d. penggunaan bahasa yang akurat untuk menerangkan makanan
 - e. perencanaan dan perancangan menu dalam kendala bekerja dalam tim
 - f. perhatian pada 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 perancangan dan pengoperasian dapur restoran masakan Jepang.
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Merencanakan dapur restoran	1.1 Dapur restoran Jepang direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan dan ruang yang tersedia, dan sesuai dengan tradisi dan peraturan perusahaan. 1.2 Jenis jenis menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan tradisi dan usaha. 1.3 Rencana layanan dirancang dan disiapkan dan perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi secara benar. 1.4 Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staff, perlengkapan dan sesuai dengan praktek usaha.
02	Menyiapkan dan mengoperasikan dapur restoran	2.1 Ragam ramuan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha 2.2 Saus (yang sudah dimasak dan mentah) disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Tempat kerja, stimer, oven dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Jenis menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur usaha dan peraturan kesehatan. 2.5 Produk ditentukan porsi nya secara tepat sesuai dengan spesifikasi usaha. 2.6 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk makanan.
03	Membuat jenis menu	3.1 Resep standar untuk jenis menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha dan spesifikasi. 3.2 Ikan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. 3.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.4 Produk yang sudah dimasak dan mentah (seperti sushi) dikemas dan disimpan dibawah kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan dan memenuhi peraturan kesehatan dan keselamatan. 3.5 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan jenis menu	4.1 Ukuran peralatan makan, warna dan bentuk dipilih sebelum menentukan porsi dan sesuai dengan spesifikasi menu, peraturan tradisi dan usaha. 4.2 Produk yang sudah dimasak dan yang masih mentah disajikan secara benar dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan. 4.3 Makanan pelengkap dan ukuran porsi sesuai dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi.
05	Menentukan biaya	5.1 Biaya bahan/ramuan dan produksi dihitung sesuai

	jenis menu	5.2 dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. Hasil, kerugian dan proporsi dipertimbangkan bila 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 Jepang mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging (unggas, sapi, domba)
 - 2.2 sayuran (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.3 seafood
 - 2.4 rumput laut (segar dan kering)
 - 2.5 komoditi, segar, kering dan diawetkan
 - 2.6 saus dan makanan pelengkap.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip produksi makanan restoran jepang
 - b. *nimono* (direbus)
 - c. *agemono* (digoreng dengan banyak minyak)
 - d. *mushimono* (kukus)
 - e. *yakimono* (panggang)
 - f. perlengkapan dan perawatan
 - g. kontrol temperatur dan waktu
 - h. komoditi
 - i. saus
 - j. pengemasan, penyimpanan dan daya tahan produk
 - k. ukuran dan kontrol porsi
 - l. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti instruksi resep
 - d. menggunakan dan menangani kualiti dan perlengkapan yang berkaitan
 - e. menjaga standar mutu dan konsistensi
 - f. menentukan 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.
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		