

PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN ASIA – MALAYSIA/NONYA

DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHMAL01AIS	MERENCANAKAN KARIR DALAM PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN MALAYSIA-NONYA
ITHHMAL02AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT PASTE KARI (REMPAH)
ITHHMAL03AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>APPETISER</i>, KUDAPAN AND MAKANAN PESTA/MERIAH
ITHHMAL04AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP
ITHHMAL05AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN KARI DAGING, AYAM, SEAFOOD DAN SAYUR- SAYURAN (GULAI)
ITHHMAL06AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SALAD DAN ACAR (KERABU, ACHAR, RUJUK)
ITHHMAL07AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN NASI DAN MIE
ITHHMAL08AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SATE ATAU JENIS MAKANAN PANGGANG
ITHHMAL09AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT DESSERT ALA MALAYSIA-NONYA
ITHHMAL10AIS	MERANCANG, MERENCANAKAN DAN MENULIS MENU MASAKAN MALAYSIA-NONYA
ITHHMAL11AIS	MERANCANG DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTORAN MALAYSIA -NONYA RESTORAN
JUMLAH UNIT	SEBELAS

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memulai karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia - Nonya.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi peranan juru masak masakan malaysia - nonya	1.1 Pengetahuan, keterampilan, sikap, praktek budaya dan agama tertentu diidentifikasi secara benar. 1.2 Keterampilan professional seperti teknik pemotongan, memasak serta pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk masakan ala Malaysia-Nonya diidentifikasi secara jelas dan didenifisikan secara rinci. 1.3 Kebiayaan kerja yang rapi, sehat dan aman dipraktekan sesuai dengan peraturan perusahaan.
02	Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1 Jenjang karir sesuai dengan sikap, keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk mempraktekan masak memasak dikembangkan. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh praktek juru masa masakan Malaysia-Nonya diidentifikasi secara jelas sesuai dengan peraturan budaya dan perusahaan. 2.3 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut. 2.4 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan jenjang karir dan pengembangan dipertimbangkan.
03	Mengidentifikasi komoditi dan perlengkapan masakan malaysia - nonya	3.1 Jenis tumbuhan dan rempah Malaysia-Nonya (a.l., lengkuas, serai) dan komoditi segar dan kering seperti <i>blachan</i> , <i>peti</i>) diidentifikasi secara benar. 3.2 Jenis perlengkapan memasak Malaysia-Nonya diidentifikasi secara benar.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk 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, keterampilan dalam bidang-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. lesung, alat penumbuk, dan parut
 - f. jenjang karir dalam industri jasa boga Asia
 - g. peraturan kesehatan dan keselamatan kerja

h.	praktek dan peraturan kesehatan
i.	karakteristik masakan Malaysia-Nonya
j.	perakitan makanan yang artistik
k.	jenis rempah dan kegunaannya
l.	Kesempatan karir dan pelatihan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-Nonya
m.	praktek budaya dan agam serta hirarki dapur.
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	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	-
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian paste kari (rempah).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan paste kari	1.1 Jenis komoditi, termasuk tumbuhan dan rempah segar dan kering yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-Nonya diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Ragam tumbuhan dan rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu dan akar serta daun tanaman tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat ragam paste kari (<i>rempah</i>) sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Gabungan bahan/ramuan (cabe, <i>candlenut</i>, galangal, gula melaka) bawang putih, bawang merah, dll., diblender kedalam paste lunak dan lembab yang digunakan untuk kebutuhan masakan sesuai dengan praktek perusahaan.
02	Menggunakan paste kari	2.1 Pemilihan paste kari (<i>rempah</i>) disiapkan dan digunakan secara benar dengan ragam daging, seafood dan kari sayur-sayuran sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Jumlah paste kari yang tepat digunakan sesuai dengan peraturan usaha.
03	Memasak dan membuat jenis paste kari	3.1 Prosedur memasak yang benar digunakan dalam menyiapkan bahan/ramuan utama a.l., daging ayam, sapi, domba, <i>seafood</i> dan sayuran sesuai dengan praktek perusahaan. 3.2 Bahan/ramuan sekunder digunakan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.3 Penentuan waktu dan temperatur yang tepat digunakan untuk memasak paste kari.
04	Menyajikan jenis makanan kari	4.1 Ukuran, bentuk dan warna barang tembikar dipilih dan diperiksa untuk penyajian. 4.2 Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan maksimum. 4.3 Penghias hidangan (telur, sayuran, cabe dan daging) dan pengiring/penyerta dengan pilihan bumbu/rempah sesuai dengan gaya tradisional daerah dan menciptakan penyajian yang menarik.
05	Menerapkan praktek kerja yang aman	5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 5.2 Resiko kesehatan keselamatan sesuai dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan secepatnya dan untuk memenuhi peraturan perundang-undangan OHS. 5.3 Seluruh tugas dilaksanakan secara benar sesuai dengan instruksi.

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 paste kari (rempah) mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging (daging ayam, sapi, domba)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 nasi dan mie
 - 2.4 sayuran dan buah-buahan (segar dan kering)
 - 2.5 tumbuhan dan rempah (segar dan kering)
 - 2.6 komoditi (saus dan komoditi yang diawetkan).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip aroma Malaysia-nonya
 - b. jenis menu
 - c. istilah masak-memasak
 - d. prosedur dan teknik memasak
 - e. perlengkapan dan perawatan
 - f. waktu dan temperatur yang tepat
 - g. tumbuhan dan rempah (segar, kering dan diawetkan)
 - h. paste kari (rempah)
 - i. kontrol porsi
 - 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 rempah dan tumbuh-tumbuhan
 - e. pengakuan kualitas dan variasi bahan/ramuan
 - f. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - g. teknik dan prosedur memasak
 - h. penerapan penahanan memasak yang tepat
 - i. penilaian aroma bumbu kari
 - j. pemastian struktur aroma yang tepat
 - k. pemastian keseimbangan tekstur yang benar
 - l. pemastian warna yang menarik dan penyajian pirin
 - m. perawatan tempat kerja yang rapi.
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 mengorganisasi aktivitas- aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian *appetisers*, *kudapan* dan makanan untuk pesta.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan <i>appetiser</i>	1.1 Ragam komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah digunakan secara benar dalam membuat <i>appetiser</i> . 1.2 Jenis saus digunakan untuk tambahan <i>appetiser</i> dan dibuat sesuai dengan praktek perusahaan. 1.3 Pemilihan bahan/ramuan diukur, ditimbang dan dilunakan bersama dengan rempah sesuai dengan spesifikasi resep.
02	Menyiapkan saus	2.1 Jenis sayur-sayuran segar dan buah-buahan tropis diaduk kedalam saus sesuai dengan instruksi. 2.2 Saus dan aroma dibuat dan disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.3 Saus dibuat secara tepat sesuai dengan kesukaan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.4 Prosedur yang benar digunakan dalam penyediaan mentah dan saus yang telah dimasak untuk mencapai kekonsistensian, mutu, rasa dan peraturan kesehatan.
03	Menyajikan saus	3.1 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar 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 penyerta sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
04	Menyimpan <i>appetiser</i> dan saus yang sudah dimasak	4.1 Kemasan sesuai untuk pengawetan kesegaran, rasa 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 komoditi berikut ini:
 - 2.1 kue udang (*blachan*)
 - 2.2 *tamarind* (asam keping, asam djawa)
 - 2.3 kecap
 - 2.4 tumbuhan dan rempah, segar dan kering
 - 2.5 sayuran dan buah-buahan (segar dan kering)
 - 2.6 daging (daging ayam, sapi)
 - 2.7 *seafood*.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. pemahaman sifat budaya asli
 - b. istilah masak-memasak
 - c. komoditi (segarnya, kering dan diawetkan)
 - d. tumbuhan dan rempah (segarnya, kering dan diawetkan)
 - e. paste kari (rempah)
 - f. tepung kari
 - g. saus mentah dan yang telah dimasak
 - h. cita rasa dan aroma seimbang
 - i. penyerta/pengiring
 - j. budaya layanan
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. pengakuan kualitas dan variasi bahan/ramuan
 - e. penggunaan alat-alat secara benar dan teknik memasak
 - f. penilaian konsistensi saus
 - g. pemastian struktur aroma yang tepat
 - h. pemastian keseimbangan asam yang benar
 - i. pemastian warna yang menarik dan penyajian piring
 - j. identifikasi, penanganan dan penyimpanan *appetiser* dan saus
 - k. perawatan tempat kerja yang rapi.
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 kaldu dan sup.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan kaldu	1.1	Kombinasi tumbuhan dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan resep.
		1.2	Kaldu disiapkan dengan menggunakan tumbuhan dan rempah yang cocok sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.3	Bahan/ramuan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus.
		1.4	Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.
02	Membuat sup	2.1	Resep standar diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah, kaldu atau santan kelapa sesuai dengan praktek usaha.
		2.2	Sup (a.l., sup ayam, sup kambing) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu.
		2.3	Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan pengadukan tumbuhan dan rempah untuk mendapatkan keseimbangan aroma dan mutu cita rasa.
		2.4	Produk berkualitas bagus digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang memuaskan sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep.
		2.5	Bahan/ramuan dan bahan aroma digunakan sesuai dengan resep standar.
		2.6	Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Menyajikan sup	3.1	Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih dan diperiksa sesuai dengan peraturan perusahaan.
		3.2	Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk mencapai spesifikasi usaha.
		3.3	Penghias hidangan dan bumbu/rempah 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 komoditi berikut ini termasuk:
 - 2.1 daging (sapi dan unggas)
 - 2.2 *seafood*
 - 2.3 sayuran (segar, berdaun dan akar)
 - 2.4 buah-buahan (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.5 tumbuhan dan rempah (segar, bijian, akar, kering dan diawetkan)
 - 2.6 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.7 saus (kecap manis, kecap asin) dan bumbu/rempah
 - 2.8 aroma lain (*blachan*).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
 - b. istilah masak-memasak
 - c. spesifikasi resep standar
 - d. identifikasi tumbuhan dan rempah segar dan kering
 - e. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - f. teknik dan prosedur memasak muti
 - g. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
 - h. aroma keseimbangan
 - 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. pengakuan kualitas dan variasi paste kari
 - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - f. penggunaan alat-alat dan teknik memasak yang benar
 - g. penggunaan pekerjaan secara benar
 - h. pemastian struktur aroma yang tepat
 - i. pemastian keseimbangan tekstur
 - j. pemastian warna yang menarik dan penyajian piring
 - k. identifikasi, penanganan dan penyimpanan sup.
 - l. perawatan tempat kerja yang rapi.
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 daging, daging ayam, <i>seafood</i> dan kari sayuran (gulai).
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi komoditi utama	1.1	Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan yang digunakan dalam <i>kari</i> dipilih dan diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia.
		1.2	Ragam bahan/ramuan utama dan sekunder diidentifikasi secara benar, dapat digunakan untuk item menu perusahaan.
		1.3	Nama-nama utama dari gulai untuk layanan diidentifikasi dengan nama-nama menu yang benar serta jenis-jenis paste kari yang digunakan.
02	Menyiapkan, membuat dan menyimpan kari	2.1	Bahan/ramuan dipilih, disiapkan dan tentukan porsinya sesuai dengan standar usaha.
		2.2	Pengiring/penyerta seperti cabe dan bahan-bahan penyedap diukur dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan serta digunakan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.4	Resep standar untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha.
		2.5	Kombinasi rempah diaduk/dilunakan dan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
		2.6	Kari (gulai) seperti daging, daging ayam, <i>seafood</i> dan sayuran disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.7	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai spesifikasi resep dengan.
03	Menyajikan kari (gulai)	3.1	Peralatan makan tradisional, bentuk, ukuran dan warna dipilih sesuai dengan peraturan usaha.
		3.2	Penyertaan/pengiring, saus sambel sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi usaha.
04	Melumerkan, menangani dan menyimpan gulai	4.1	Gulai yang sudah dimasak disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan.
		4.2	Sisa gulai disimpan secara benar dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.
		4.3	Pemanasan kembali dan pembekuan kembali sisa gulai harus memenuhi peraturan kesehatan.
		4.4	Peraturan dan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh 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 gulai mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 kombinasi bumbu kari (rempah)
 - 2.2 *blacan*
 - 2.3 peti
 - 2.4 senyawa lemak (santan dan minyak kelapa)
 - 2.5 komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - 2.6 saus (kecap manis and kecap asin)
 - 2.7 sayuran, bunga-bunga yang dapat dimakan dan daun-daun pewangi
 - 2.8 daging (ayam, sapi dan domba)
 - 2.9 *seafood*.

PEDOMAN PETUNJUK

- 1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. komoditi segar, kering dan yang diawetkan
 - b. teknik dan prosedur memasak
 - c. teknik pemotongan yang tepat dan keterampilan masak memasak
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. penanganan dan penghidangan gulai
 - f. aroma
 - g. istilah menu
 - h. kontrol porsi
 - i. penyimpanan dan daya tahan
 - 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 peralatan dapur Malaysia-nonya
 - e. penggunaan teknik dan prosedur pemotongan yang tepat
 - f. menjaga standar mutu dan konsistensi
 - g. menyiapkan penyerta/pengiring, saus dan bumbu/rempah
 - h. memeriksa dan menjaga kontrol porsi
 - i. pemastian daya tarik warna dan penyajian piring
 - j. perawatan tempat kerja yang rapi
 - 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, 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 (<i>kerabu, achar, rujuk</i>).
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi salad	1.1	Jenis salad (a.l., <i>kerabu, achar</i> dan <i>rujuk</i>) komoditi segar, kering dan diawetkan, termasuk tumbuhan dan rempah diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia.
02	Menyiapkan salad	2.1	Pemilihan sayur-sayuran yang berdaun dan berakar dengan menggunakan jenis saus dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Salad (a.l., <i>kerbu, achar</i>) disiapkan dan diatur secara menarik dengan <i>beancurd</i> goreng dan disertai dengan krupuk dan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
		2.3	Bahan/ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah tersebut.
		2.4	Marinade, aroma dan saus campuran disiapkan dan diatur serta disimpan dibawah temperatur yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi kesehatan dan keselamatan.
		2.5	Peraturan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
		2.6	Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha.
		2.7	Lesung tumbuk digunakan, ditangani secara benar dan dibersihkan sebelum dan sesudah persiapan bumbu.
		2.8	Salad seperti <i>kerabu, rujuk</i> disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan.
		2.9	Langkah yang tepat diterapkan untuk memperoleh mutu dan daya tahan.
03	Menyimpan salad	3.1	Salad disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas makan.
		3.2	Peraturan dan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan salad	4.1	Ukuran, bentuk dan warna barang tembikar diperiksa untuk memastikan daya tarik penyajian.
		4.2	Salad seperti <i>kerabu, rujuk</i> diatur dan disajikan secara rapi untuk mencapi daya tarik pelanggan yang maksimum.
		4.3	Penghias hidangan 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.	Salad dan acar (<i>kerabu, achar, rujuk</i>) mengacu pada komoditi berikut ini:
2.1	sayuran (segar, berdaun dan berakar)
2.2	buah-buahan (segar, kering dan diawetkan)
2.3	tumbuhan dan rempah (segar, bijian, akar, kering dan diawetkan)
2.4	komoditi (segar, kering dan diawetkan)
2.5	sambal
2.6	rempah
2.7	saus (kecap manis, kecap asin) dan bumbu/rempah
2.8	aroma lain (<i>gula melaka - gula aren</i>).

PEDOMAN PETUNJUK	
1.	Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
1.1	pengetahuan tentang:
a.	prinsip-prinsip dalam persiapan salad
b.	istilah masak memasak
c.	identifikasi tumbuhan dan rempah segar serta kering
d.	penanganan komoditi segar, kering dan diawetkan
e.	persiapan dan teknik memasak
f.	aroma
g.	kombinasi marinades dan saus
h.	saus dan sambal
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.	penggunaan teknik memotong yang tepat
e.	penggunaan peralatan dan perlengkapan
f.	penilaian konsistensi saus
g.	penilaian rasa, tekstur dan warna
h.	penghidangan dan penyajian piring
i.	perawatan tempat kerja yang rapi.
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		

UNITPENGURAI Unit ini berhubungan dengan persiapan dan pemasakan nasi dan mie.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi produk nasi dan mie	1.1	Jenis nasi dan mie termasuk tumbuhan dan rempah segar dan kering serta saus diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia.
		1.2	Ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan yang berlaku dalam standar usaha.
		1.3	Pengiring untuk nasi dan mie diidentifikasi sesuai dengan gaya tradisional dan spesifikasi resep.
02	Menyiapkan dan memasak nasi dan mie	2.1	Perlengkapan dan <i>steamers</i> (a.l., wajan) ditata dalam memasak dan menggoreng nasi dan mie sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Nasi dan mie dipilih dan dimasak atau digoreng sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan tempat kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	Menyajikan nasi dan mie	3.1	Nasi (nasi lemak, nasi kunyit) dan mie (mie goreng, mie siam) disajikan secara benar dengan hidangan utama dan pengiring serta saus sesuai dengan peraturan usaha.
		3.2	Penghias hidangan dan pengiring sesuai dengan gaya tradisional dan kebiasaan, kesempatan, spesifikasi layanan dan peraturan menu.
04	Menyimpan nasi dan mie	4.1	Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan secara benar untuk menjaga mutu, kesegaran dan peraturan usaha.
		4.2	Pemansan kembali dan penyimpanan 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. Persiapan nasi dan mie mengacu pada hal-hal berikut ini:
 - 2.1 mie telur (segar dan kering)
 - 2.2 mie nasi (segar dan kering)
 - 2.3 nasi (biji pendek dan panjang)
 - 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, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. aplikasi menu
 - b. ragam nasi dan mie (segar dan kering)
 - c. prinsip memasak nasi dan mie
 - d. teknik dan prosedur memasak
 - e. perlengkapan dan perawatan
 - f. kontrol temperatur dan waktu
 - g. pengiring, saus dan bumbu
 - 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
 - d. mengenali ragam mutu nasi dan mie
 - e. menggunakan pemotongan yang tepat
 - f. menerapkan prosedur dan teknik yang tepat dalam memasak
 - g. menilai mutu rempah
 - h. memastikan struktur aroma yang tepat
 - i. memastikan keseimbangan tekstur yang tepat
 - j. memastikan daya tarik warna dan penyajian piring
 - k. identifikasi, penanganan dan penyimpanan nasi dan mie
 - l. menjaga kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

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

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian item makanan Sate/Panggang - daging, daging ayam, *seafood*.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi komoditi utama	1.1	Jenis komoditi segar, kering dan diawetkan, tumbuhan dan rempah segar dan kering serta rempah yang digunakan dalam marinades dan diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia.
		1.2	Ramuhan utama dan sekunder serta daging (daging, daging ayam) diidentifikasi secara benar.
		1.3	Nama-nama utama dari item sate diidentifikasi dengan nama-nama menu yang benar dan jenis rempah yang digunakan.
02	Menyiapkan campuran rempah sate	2.1	Rempah diukur, ditimbang dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha.
		2.2	Perlengkapan memasak dan peralatan dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.3	Peraturan dan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan.
		2.4	Resep standard untuk item rempah diikuti secara tepat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.
		2.5	<i>Masa/a</i> ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
03	Membuat dan menyajikan jenis sate	3.1	Jenis sate (daging, daging ayam, <i>seafood</i>) disiapkan dan dimasak sesuai dengan kepuasan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.2	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.3	Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih sesuai dengan peraturan usaha.
		3.4	Penyerta/pengiring nasi, sayuran, dan saus sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
04	Menyimpan campuran sate	4.1	Adukan/campuran sate disiapkan dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan.
		4.2	Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	Menentukan biaya jenis menu	5.1	Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha.
		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. Persiapan rempah mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 kari
 - 2.2 santan kelapa
 - 2.3 tumbuhan dan rempah (segan dan kering)
 - 2.4 ketupat
 - 2.5 komoditi (segan, kering dan diawetkan
 - 2.6 sayuran
 - 2.7 saus (satay)
 - 2.8 lemon
 - 2.9 daging, daging ayam dan *seafood*.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. komoditi
 - b. teknik dan prosedur memasak
 - c. teknik memotong yang tepat dan keterampilan masak-memasak
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. penanganan dan penghindangan item sate/panggang
 - f. aroma
 - g. item menu (definisi, ejaan)
 - h. kontrol porsi
 - i. penyimpanan dan daya tahan produk
 - j. perlengkapan dan perawatan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. menggunakan perlengkapan pemanggangan sate
 - e. menggunakan perlengkapan dapur Malaysia, grinder, batu masala, lesung dan penumbuk
 - f. menggunakan teknik dan prosedur pemotongan yang tepat
 - g. menjaga standar mutu dan konsistensi
 - h. menyiapkan saus penyerta dan bumbu
 - i. menjaga kontrol porsi
 - j. memastikan daya tarik warna dan penyajian piring
 - k. menjaga kerapian tempat kerja
 - l. keterampilan komunikasi
 - m. batas waktu rapat
 - n. pemenuhan persyaratan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
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 penilaian lokasi, kontrol ukuran keramaian dan tindak tanduk, serta arah keramaian.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi nama-nama <i>dessert</i>	1.1	Komoditi utama yang digunakan dalam <i>dessert</i> ala Malaysia-Nonya diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia-Nonya dan Indonesia.
		1.2	Ramuan masak utama dan aroma (termasuk ragam tepung, nasi, telur, kelapa segar, santan kelapa, gula aren, dsb.) diidentifikasi sesuai dengan peraturan resep.
		1.3	Karakteristik utama <i>dessert</i> ala Malaysia-Nonya diidentifikasi.
02	Menyiapkan dan membuat <i>dessert</i>	2.1	<i>Dessert</i> ala Malaysia-Nonya dihidangkan dan ditentukan porsi sesuai dengan peraturan usaha.
		2.2	Jenis tepung yang berbeda, dan ramuan lain seperti buah-buahan tropis, kentang manis, kelapa, dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Santan kelapa, dan bahan pengental disiapkan untuk konsistensi yang tepat dan memberikan tekstur dan mutu lembab yang enak.
		2.4	<i>Dessert</i> simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi termasuk: • <i>banquet</i> • <i>buffet</i> • perkawinan • ulang tahun • hari Raya • perayaan ritual.
		2.5	Agar-agar serikaya, bikang, dadar gulung disiapkan sesuai dengan bentuk, isi yang tepat, metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi resep.
03	Menyiapkan produk yang dikukus, digoreng dan direbus	3.1	<i>Steamer</i> , pekerjaan dan perlengkapan dirakit secara benar sesuai dengan instruksi.
		3.2	Persyaratan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas.
		3.3	Prosedur standar diikuti secara tepat sesuai dengan praktek usaha.
		3.4	Produk yang dikukus dimasak secara efektif dan sesuai dengan keinginan pelanggan.
		3.5	Langkah yang tepat diterapkan untuk santan, dan bahan pengental untuk menjaga kendali mutu.
04	Menyimpan dan memanaskan kembali produk	4.1	Kondisi pengemasan dan penyimpanan serta prosedur pemanasan kembali harus memenuhi peraturan kesehatan.
		4.2	Persyaratan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	Menyajikan <i>dessert</i>	5.1	Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar 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 Malaysia-Nonya mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 produk dari tepung
 - 2.2 produk dari senyawa kimia
 - 2.3 bunga-bunga yang dapat dimakan dan daun penyedap (pandan)
 - 2.4 gula aren dan kelapa muda
 - 2.5 buah-buahan segar
 - 2.6 tepung jelly dan rumput laut
 - 2.7 bahan pengental.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan tentang:
 - a. komoditi
 - b. adonan dan kue kering
 - c. teknik penggorengan dengan banyak minyak, perebusan, pemanggangan
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. pemasakan dan penyimpanan produk
 - f. pembekuan dan pemanasan kembali
 - g. perakitan, pencetakan, pelipatan
 - h. perlengkapan dan perawatan
 - i. prinsip-prinsip dan layanan *dessert*
 - j. kondisi daya tahan dan penyimpanan
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti instruksi resep
 - d. menyiapkan sirup dan bahan pelapis
 - e. membuat item dessert dari adonan
 - f. adonan dan kue kering
 - g. penyajian *dessert* dalam cara yang indah
 - h. mencapai mutu makan maksimum dan daya tarik pelanggan
 - i. menjaga kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

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

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan perancangan, perencanaan dan penulisan menu Malaysia-Nonya.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Mengidentifikasi karakteristik utama dari menu malaysia-nonya	1.1 Karakteristik utama dari menu Malaysia-Nonya diidentifikasi sesuai dengan praktek perusahaan termasuk: • komoditi memasak berkualitas • metode memasak yang tepat • keserasian rasa/aroma • keseimbangan gizi • tekstur • warna • penyajian • pengaruh musim • perayaan (Tahun Baru) • hari Raya.
02	Merancang menu	2.1 Struktur dan rangkaian menu Malaysia-Nonya direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha, dan keinginan pelanggan. 2.2 Menu direncanakan, dirancang dan dicetak secara jelas dan menarik untuk mengikuti kebiasaan dan aturan tradisional sesuai dengan tema, kesempatan dan dekorasi usaha. 2.3 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan ragam kesegaran, aroma, warna, tekstur dan rasa yang seimbang sesuai dengan praktek perusahaan. 2.4 Menu direncanakan dalam kendala perlengkapan dapur, dan tingkat keterampilan staff sesuai dengan usaha. 2.5 Hasil analisa penjualan dimasukkan kedalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan yang ditawarkan berdasarkan kapasitas dapur dan keinginan pelanggan.
03	Menentukan biaya menu	3.1 Hidangan dan penentuan harga dalam hambatan yang ada dan sesuai dengan pengaruh musim. 3.2 Harga makanan dikontrol dengan prosedur yang dilaksanakan untuk menentukan persentase dan pengurangan pemborosan. 3.3 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, daftar, pemberian penghargaan dan nilai. 3.4 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, kontrol porsi dan uji hasil.
04	Mengontrol produksi berdasarkan menu	4.1 Ukuran kontrol persediaan diterapkan termasuk: • pesanan dalam jumlah ekonomis • prosedur tanda terima • praktek penyimpanan • kontrol inventori persediaan dan keamanan yang dikomputerisasikan • variasi musim dalam temperatur.

05	Menjaga keamanan	5.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan, penyimpanan makanan, perubahan ruangan dan area pengiriman dengan pertimbangan diberikan pada: • 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*.

PEDOMAN PETUNJUK

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

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

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan perencanaan, persiapan dan operasional dapur restoran masakan Malaysia-Nonya (dapur utama, dapur *a la carte* (harga terpisah menurut menu)).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Merencanakan dapur restoran	1.1	Dapur restoran Malaysia-Nonya direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan dan ruang yang tersedia dan sesuai dengan peraturan keagamaan.
		1.2	Jenis item menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha.
		1.3	Rencana layanan dirancang dan disiapkan serta perlengkapan yang diinginkan diidentifikasi secara benar.
		1.4	Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf, 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 disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Tempat kerja, <i>steamers</i> , oven dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan prosedur usaha, peraturan dan persyaratan kesehatan.
		2.4	Item menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur yang sudah ada dan peraturan persyaratan kesehatan.
		2.5	Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi usaha.
		2.6	Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk makanan.
03	Procedur jenis menu	3.1	Resep standar untuk item menu diikuti secara tepat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.
		3.2	<i>Steamer</i> untuk pengukusan ikan ditangani dengan benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
		3.3	Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi resep.
		3.4	Produk yang telah dimasak seperti kari dan sambal dikemas dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan dan peraturan kesehatan dan keselamatan.
		3.5	Peraturan dan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	Menyajikan jenis menu	4.1	Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih dan ditentukan porsinya serta sesuai dengan peraturan usaha.
		4.2	Produk yang telah dimasak disajikan secara benar dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan.
		4.3	Pengiring dan ukuran porsi sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi usaha.

05	Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Hasil, kerugian dan proporsi dipertimbangkan bila menentukan biaya item 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 hidangan Malaysia-Nonya mengacu pada komoditi berikut ini:
 - 2.1 daging (unggas, sapi, domba)
 - 2.2 sayuran (segap, kering dan diawetkan)
 - 2.3 *seafood*
 - 2.4 tumbuhan dan rempah (segap dan kering)
 - 2.5 komoditi dan ramuan (segap, kering dan diawetkan)
 - 2.6 saus dan pengiring
 - 2.7 penyerta (sambal)
 - 2.8 paste kari (rempah).

PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan, keterampilan dalam bidang-bidang berikut:
 - 1.1 pengetahuan prinsip-prinsip perancangan menu:
 - a. prinsip-prinsip produksi makanan dapur restoran
 - b. prinsip pengolahan dan penghidangan
 - c. perlengkapan dan perawatan
 - d. kontrol temperatur dan waktu
 - e. komoditi (segap, kering dan diawetkan)
 - f. konsistensi saus
 - g. pengemasan, penyimpanan dan daya tahan produk
 - h. kontrol porsi
 - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 keterampilan berkaitan dengan:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti Instruksi resep
 - d. menggunakan dan menangani pekerjaan dan perlengkapan yang berkaitan
 - e. menjaga standar mutu dan kekonsistensian
 - f. menentukan biaya, uji hasil dan kontrol porsi
 - g. batas waktu rapat
 - h. memperbaiki dan menjaga kontrol porsi
 - i. menjaga kerapian tempat kerja
 - j. keterampilan komunikasi.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

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