

# PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN ASIA – Thai

## DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHTHA01AIS	MERANCANG KARIR DALAM PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN THAILAND
ITHHTHA02AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT JENIS MAKANAN KALDU ( <i>KRUNG GAENG</i> )
ITHHTHA03AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SAUS DAN DIP ( <i>NAM PRIK</i> )
ITHHTHA04AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SALAD ( <i>YAM AND LARP</i> )
ITHHTHA05AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP ( <i>TOM YAM</i> )
ITHHTHA06AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN DAGING UNGGAS, DAGING, SEAFOOD DAN KALDU SAYUR-SAYURAN
ITHHTHA07AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN NASI DAN MIE ( <i>PAD, KHANOM</i> )
ITHHTHA08AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>DESSERT</i> ALA THAILAND
ITHHTHA09AIS	MERANCANG, MERENCANAKAN DAN MENULIS MENU HIDANGAN THAILAND
ITHHTHA10AIS	MERANCANG DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTORAN THAILAND
JUMLAH UNIT	10 (SEPULUH)

**PENJELASAN UNIT**

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk memulai karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Thailand</b>	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 Thailand diidentifikasi secara jelas dan didefinisikan secara rinci. 1.3 Praktek kerja yang rapi, aman dan sehat sesuai dengan peraturan perusahaan dipraktekan.
02	<b>Mengembangkan rencana jenjang karir</b>	2.1 Jenjang karir sesuai dengan sikap, keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk praktek memasak di kembangkan. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh juru masak 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	<b>Mengidentifikasi komoditas dan perlengkapan masakan Thailand</b>	3.1 Jenis tumbuhan dan rempah-rempah, serta komoditas kering dan segar diidentifikasi dengan benar. 3.2 Jenis perlengkapan masakan Thailand diidentifikasi dengan benar sesuai dengan standar perusahaan

**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 hirarki dan budaya dapur
  - 1.2 budaya dapur dalam persiapan makanan
  - 1.3 komoditi dan perlengkapan
  - 1.4 pengetahuan masak memasak
  - 1.5 kesempatan pelatihan
  - 1.6 kesempatan karir dan pelatihan dalam pengolahan dan penghidangan masakan thailand
  - 1.7 peraturan kesehatan dan keselamatan kerja
  - 1.8 peraturan dan praktek kesehatan
  - 1.9 budaya makanan thailand
  - 1.10 tipe dan fungsi peralatan makan Thailand.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi disediakan.

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

**UNIT ITHHTHA02AIS      MENYIAPKAN DAN MEMBUAT JENIS MAKANAN KALDU  
(KRUNG GAENG)**

**PENJELASAN UNIT**      Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian paste kaldu  
(*Krung Gaeng*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi dan menggunakan paste kaldu</b>	1.1 Jenis komoditas, termasuk tumbuhan segar, yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand diidentifikasi dalam bahasa Thailand dan Inggris. 1.2 Variasi tumbuhan dan rempah dipilih, diukur dan ditimbang untuk membuat beragam gaeng sesuai dengan peraturan perusahaan.
02	<b>Menyiapkan dan menggunakan paste kaldu (Gaeng)</b>	2.1 Pemilihan gaeng (a.l., masaman, gaeng keow wan, gaeng ped, gaeng choo chee, gaeng som) disiapkan dan diterapkan dalam jumlah yang tepat untuk berbagai kaldu daging dan seafood sesuai dengan spesifikasi resep standar. 2.2 Penerapan yang tepat dari gaeng digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan.
03	<b>Memasak dan membuat jenis makanan</b>	3.1 Menggunakan prosedur memasak yang benar untuk bahan/ramuan utama, a.l., ayam, daging babi, sapi dan sayur-sayuran sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Bahan/ramuan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan jenis makanan dan spesifikasi resep.
04	<b>Menyajikan makanan yang telah dimasak</b>	4.1 Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sebelum penempatan. 4.2 Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, dengan rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan 4.3 Penghias hidangan dari tumbuhan harus sesuai dengan gaya daerah tradisional yang dapat diterima dan spesifikasi resep.
05	<b>Menerapkan praktek kerja yang aman</b>	5.1 Tugas sehari-hari dilaksanakan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 5.2 Tugas dilaksanakan sesuai dengan instruksi khusus. 5.3 Resiko kesehatan dan keselamatan berasosiasi dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan dan harus memenuhi peraturan perundang-undangan OHS. 5.4 Tempat kerja yang bersih dan rapi dijaga sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.5 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 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Jenis makanan kaldu mengacu pada komoditas berikut ini:

- 2.1 daging (sapi, babi, domba)
- 2.2 seafood
- 2.3 nasi dan mie
- 2.4 saus (nam pla)
- 2.5 sayur-sayuran (segar dan kering)
- 2.6 tumbuhan (segar)
- 2.7 komoditi (yang diawetkan).

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip aroma masakan Thailand
    - b. budaya layanan makanan ala Thailand
    - c. jenis menu
    - d. istilah masak memasak
    - e. teknik masak memasak
    - f. perlengkapan dan perawatan
    - g. kontrol temperatur dan waktu
    - h. tumbuhan dan rempah-rempah (segar dan kering)
    - i. aroma
    - j. kontrol porsi
    - k. struktur aroma/cita rasa
    - l. keseimbangan bentuk
    - m. warna dan penyajian piring
    - n. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. kerja dalam tim
    - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
    - d. mengikuti spesifikasi resep standar
    - e. identifikasi, penanganan dan penyimpanan tumbuhan dan rempah segar
    - f. identifikasi, penanganan dan penggunaan paste kaldu (*gaeng*)
    - g. pengenalan mutu dan ragam kaldu
    - h. perawatan tempat kerja yang rapi
    - i. penilaian konsistensi saus.
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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**PENJELASAN UNIT**

Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian saus (*nam prik*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Menyiapkan saus yang direbus</b>	1.1 Beragam komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah-rempah, yang digunakan dalam pembuatan saus diterangkan secara benar dan digunakan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.2 Jenis saus digunakan untuk melengkapi item menu utama dan dibuat sesuai dengan praktek daerah. 1.3 Saus dan aroma dibuat kedalam saus dan kondisi penyimpanan yang tepat dijaga sesuai dengan spesifikasi resep. 1.4 Saus dan aroma dibuat dan disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 1.5 Peraturan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
02	<b>Menyiapkan saus yang direbus</b>	2.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan. 2.2 Saus dibuat secara benar sesuai dengan pesanan pelanggan, dan spesifikasi resep standar. 2.3 Langkah perbaikan diterapkan sesuai dengan pemasakan saus, sesuai dengan peraturan kesehatan dan spesifikasi resep. 2.4 Langkah perbaikan diterapkan untuk saus mentah untuk mencapai konsistensi, mutu dan rasa.
03	<b>Menyajikan saus yang dimasak</b>	3.1 Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk disesuaikan dengan warna saus dan spesifikasi usaha specification. 3.2 Saus disajikan secara tepat sesuai dengan ukuran porsi dan peraturan usaha. 3.3 Penghidang makanan dari tumbuhan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
04	<b>Menyimpan saus yang dimasak</b>	4.1 Pengemasan sesuai untuk pengawetan kesegaran, cita rasa dan reaksi kimia. 4.2 Saus disimpan dibawah suhu yang tepat dan kondisi yang benar 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 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Saus mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 paste udang (*kapi*)
  - 2.2 gula aren (*nam tan peep*)
  - 2.3 saus ikan (*nam pla*) – mutu dan ragam
  - 2.4 tamarind (*ma kham*)
  - 2.5 jus lemon
  - 2.6 tumbuhan dan rempah-rempah (segar dan kering).

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. saus (mentah, rebus dan dimasak)
    - b. istilah masak memasak
    - c. tumbuhan dan rempah (segar dan kering)
    - d. komoditi (seger, kering dan yang diawetkan)
    - e. saus ikan (ragam, merek dan mutu)
    - f. budaya layanan
    - g. pengiring/penyerta
    - h. struktur aroma/cita rasa
    - i. keseimbangan asam
    - j. warna dan penyajian piring
    - n. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. kerja dala tim
    - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
    - d. mengikuti spesifikasi resep standar
    - e. menilai struktur aroma
    - f. menggunakan lumpang dan alat penumbuk
    - g. perawatan tempat kerja yang rapi
    - h. penilaian konsistensi saus.
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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian salad <i>Yam and Larp</i> .
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan salad <i>yam dan larp</i></b>	1.1	Jenis komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah dipilih dan diidentifikasi dalam bahasa Thailand dan Inggris.
		1.2	Ragam salad disiapkan, dengan menggunakan saus dan metode persiapan sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.3	Salad <i>yam atau larp</i> disiapkan dan dicadangkan sesuai dengan peraturan daerah dan praktek perusahaan.
02	<b>Menyiapkan bahan/ramuan</b>	2.1	Bahan/ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah.
		2.2	Marinade, aroma dan campuran saus disiapkan, diorganisir dan disimpan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Peraturan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	<b>Menyiapkan salad buah</b>	3.1	Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan.
		3.2	Lumpang dan alat penumbuk yang digunakan untuk salad buah-buahan ditangani, digunakan dan dibersihkan secara benar.
		3.3	Salad buah disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan spesifikasi resep.
04	<b>Menyimpan salad buah</b>	4.1	Langkah perbaikan diterapkan untuk memastikan salad buah dengan asam yang kuat untuk memperoleh mutu dan daya tahan.
		4.2	Saus disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang benar untuk menjaga mutu layanan.
		4.3	Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	<b>Menyajikan salad</b>	5.1	Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sebelum penggunaan.
		5.2	Salad disajikan secara rapi dan menarik untuk mencapai daya tarik maksimum.
		5.3	Penghias hidangan dari tumbuhan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasinya.

**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 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Salad *yam dan larp* mengacu pada komoditas berikut ini:

- 2.1 daging (sapi, babi, domba)
- 2.2 seafood
- 2.3 sayur-sayuran (segar dan yang diawetkan)
- 2.4 tumbuhan dan rempah-rempah (daun dan akar)
- 2.5 saus ikan
- 2.6 komoditi (segar, kering dan diawetkan).
- 3. Prinsip kontrol mutu harus diterapkan di seluruh tahap persiapan dan prosedur memasak untuk mencapai:
  - 3.1 cita rasa dan keseimbangan aroma
  - 3.2 keseimbangan asam
  - 3.3 kombinasi warna
  - 3.4 penghias hidangan dari tumbuhan.
- 4. Penyajian makanan harus mencakup:
  - 4.1 menggunakan komoditi yang tepat
  - 4.2 menggunakan tipe layanan yang tepat
  - 4.3 menggunakan mutu jumlah saus yang tepat.
- 5. Kinerja rutin mencakup:
  - 5.1 tempat kerja yang rapi
  - 5.2 rangka waktu
  - 5.3 prosedur yang benar
  - 5.4 praktek kesehatan
  - 5.5 kesehatan dan keselamatan kerja.
- 6. Bahaya dan resiko:
  - 6.1 penanganan rempah-rempah (a.l., cabe)
  - 6.2 penanganan paste kaldu (*gaeng*).

#### **PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip persiapan salad
    - b. budaya layanan
    - c. istilah masak memasak
    - d. teknik persiapan dan pengolahan dan penghidangan
    - e. perlengkapan dan perawatan
    - f. pengenalan tumbuhan dan rempah dan penggunaannya
    - g. penanganan komoditi segar, kering dan yang diawetkan
    - h. aroma
    - i. penggabungan marinades, bumbu untuk kuah slada dan saus
    - j. kontrol porsi
    - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. merencanakan dan mengatur
    - b. bekerja dalam tim
    - c. menggunakan teknik pemotongan yang tepat
    - d. mengikuti spesifikasi resep standar
    - e. menggunakan perlengkapan memasak
    - f. merawat tempat kerja yang rapi
    - g. menilai konsistensi saus
    - h. menilai aroma, tekstur dan warna
    - i. penyajian piring dan penghias hidangan.
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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kaldu dan sup ( <i>Tom Yam</i> ).
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Menyiapkan dan membuat kaldu</b>	1.1 Bahan/ramuan termasuk tumbuhan dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep yang menggunakan tumbuhan dan rempah yang tepat. 1.3 Bahan/ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan menggunakan teknik pemotongan yang tepat. 1.4 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas. 1.5 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 1.6 Makanan dimasak secara cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan spesifikasi resep. 1.7 Langkah pembenaran diterapkan untuk memastikan kombinasi tumbuhan dan rempah dan mendapatkan keseimbangan dan mutu yang seimbang. 1.8 Saus ikan digunakan untuk mencapai hasil yang diinginkan dan seimbang sesuai dengan spesifikasi resep.
02	<b>Menyajikan dan menyimpan sup</b>	2.1 Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sesuai dengan peraturan usaha. 2.2 Sup dihidangkan dalam jumlah yang tepat untuk mencapai persyaratan usaha. 2.3 Penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah yang dapat diterima dan spesifikasi resep. 2.4 Sup (a.l., <i>tom ka kai</i> ) disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk mendapatkan memperoleh mutu dan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.

**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 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Kaldu dan sup mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
  - 2.2 seafood
  - 2.3 sayur-sayuran (segar dan kering)
  - 2.4 tumbuhan dan rempah (segar dan kering)
  - 2.5 saus ikan

- 2.6 senyawa lemak
- 2.7 komoditas (segar, kering dan diawetkan).

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip masak memasak
    - b. istilah masak memasak (ejaan, definisi)
    - c. teknik memasak multi
    - d. perlengkapan dan perawatan
    - e. komoditas (segar, kering dan diawetkan)
    - f. tumbuhan dan rempah (identifikasi dan penerapan)
    - g. keseimbangan aroma
    - h. struktur aroma
    - i. keseimbangan tekstur
    - j. warna dan penyajian makanan
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. kerja tim
    - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
    - d. mengikuti spesifikasi resep standar
    - e. penggunaan perlengkapan secara benar
    - f. perawatan tempat kerja yang rapi
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja 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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**UNIT ITHHTHA06A1S MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN DAGING UNGGAS, DAGING, SEAFODD DAN KALDU SAYUR-SAYURAN**

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian serta pemasakan daging unggas, daging, seafood dan kaldu sayur-sayuran (*gai, neur, pla*).

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi komoditi utama</b>	<p>1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan serta bahan-bahan penyedap (<i>a.l., kapi, takrai</i>) yang digunakan dalam kari diidentifikasi dalam bahasa Thailand dan Inggris.</p> <p>1.2 Ragam bahan/ramuan utama dan sekunder dipilih secara tepat, sesuai dengan standar usaha.</p> <p>1.3 Kari utama diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat serta tipe-tipe gaeing yang digunakan.</p>
02	<b>Menyiapkan kari</b>	<p>2.1 Bahan/ramuan (<i>a.l., gaeng, nam pla, makrut</i>) dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar usaha.</p> <p>2.2 Saus (<i>nam pla</i>) dan bahan penyedap disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep</p> <p>2.3 Perlengkapan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha</p> <p>2.4 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan kari.</p>
03	<b>Membuat kari</b>	<p>3.1 Resep standar untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha</p> <p>3.2 Paste kari (<i>krung gaeng</i>) ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.</p> <p>3.3 Kari (daging, seafood, sayuran) disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.4 Langkah pembenaran diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi resep.</p>
04	<b>Menyimpan kari</b>	<p>4.1 Kari dimasak dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur untuk menjaga mutu dan daya tahan</p> <p>4.2 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas</p> <p>4.3 Tanggal cap dan kode diperiksa untuk memastikan kendali mutu dan keselamatan jenis makanan kari</p>
05	<b>Menyajikan kari</b>	<p>5.1 Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk dipilih sesuai dengan peraturan usaha.</p> <p>5.2 Pengiring dan saus (<i>nam prik pao</i>) sesuai dengan gaya tradisional daerah yang dapat diterima dan spesifikasinya.</p> <p>5.3 Layanan dilaksanakan sesuai dengan metode dan standar perusahaan.</p> <p>5.4 Kontrol porsi yang akurat dilatih untuk meminimalkan pemborosan.</p>
06	<b>Penentuan biaya hidangan</b>	<p>6.1 Bahan/ramuan dan biaya produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha</p> <p>6.2 Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan biaya jenis menu</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 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Kaldu dan sup mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 paste kaldu (krung gaeng)
  - 2.2 senyawa lemak (santan)
  - 2.3 tamarind
  - 2.4 saus ikan (nam pla)
  - 2.5 lemon
  - 2.6 tumbuhan dan rempah (segar, kering dan diawetkan).

### **PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. istilah masak memasak (ejaan, definisi)
    - b. teknik memasak
    - c. perlengkapan dan perawatan
    - d. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
    - e. penanganan dan penghidangan kari
    - f. penyimpanan dan daya tahan produk
    - g. kontrol porsi.
    - h. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. kerja tim
    - c. mengikuti spesifikasi resep standar
    - d. penggunaan perlengkapan dapur
    - e. penjagaan standar mutu dan konsistensi
    - f. penyiapan saus pengiring
    - g. teknik pemotongan yang tepat
    - h. batas waktu rapat
    - i. komunikasi
    - j. koreksi dan penjagaan kontrol porsi
    - k. perawatan tempat kerja
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja 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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**UNIT ITHHTHA07AIS      MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN NASI DAN MIE  
(PAD, KHANOM)**

**PENJELASAN UNIT**      Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian memasak nasi dan mie (*pad, khanom*).

ELEMENTS		PERFORMANCE CRITERIA	
01	<b>Menyiapkan nasi dan mie</b>	1.1	Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan standar perusahaan.
		1.2	Bahan/ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
		1.3	Nasi dan mie dipilih, disiapkan dan dimasak, sesuai dengan spesifikasi, peraturan menu, dan kemampuan memperoleh keuntungan usaha.
		1.4	Perlengkapan dirakit untuk memasak dan menggoreng nasi sesuai dengan spesifikasi resep.
		1.5	Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas
02	<b>Menyajikan nasi dan mie</b>	2.1	Nasi dan mie disajikan secara benar disertai dengan saus sesuai dengan persyaratan usaha.
		2.2	Penghias hidangan dan saus sesuai dengan gaya tradisional yang dapat diterima, spesifikasi menu dan persyaratan menu
03	<b>Menyimpan nasi dan mie</b>	3.1	Penyimpanan dan pemanasan kembali dilakukan secara benar untuk menjaga mutu, dan sesuai dengan praktek perusahaan.
		3.2	Pemanasan kembali memenuhi praktek kesehatan dan gizi
		3.3	Mie dikemas dan disimpan secara benar sesuai dengan 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 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Nasi dan mie mengacu pada ragam berikut ini yang digunakan dalam persiapan:
  - 2.1 mie telur (basah dan kering)
  - 2.2 mie nasi (basah dan kering)
  - 2.3 nasi (biji panjang, pendek)
  - 2.4 bahan-bahan aroma
  - 2.5 tumbuhan dan rempah-rempah (basah dan kering)
  - 2.6 saus (*nam pla*).

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip memasak nasi dan mie
    - b. jenis variasi nasi dan mie
    - c. aplikasi menu
    - d. teknik memasak
    - e. perlengkapan dan penggunaannya
    - f. kontrol temperatur dan waktu
    - g. saus pengiring.
    - h. pembekuan dan pelelehan
    - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
  - 1.2 keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. kerja tim
    - c. mengikuti spesifikasi resep
    - d. menggunakan teknik pemotongan yang tepat
    - e. merawat tempat kerja yang rapi
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja 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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

<b>PENJELASAN UNIT</b>	Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian dessert ala Thailand
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi nama-nama dessert</b>	<p>1.1 Jenis komoditi utama termasuk produk-produk buah-buahan nasi yang digunakan dalam dessert ala Thai dessert (a.l., saku peek, kanom talai, khaw neaw mamuang) diidentifikasi dalam bahasa Thailand dan Inggris.</p> <p>1.2 Dessert cair dan solid ditentukan porsi nya sesuai dengan peraturan usaha.</p> <p>1.3 Santan, bahan bumbu dan buah segar, a.l., mangga, disiapkan untuk mengkoreksi kekonsistensian dan spesifikasi resep.</p>
02	<b>Menyiapkan Dessert Thailand</b>	<p>2.1 Dessert simbolis disiapkan sesuai dengan instruksi, termasuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Banquet</li> <li>• Perkawinan</li> <li>• Festival</li> <li>• Tahun baru</li> <li>• Ulang tahun.</li> </ul>
03	<b>Menyiapkan produk yang dikukus</b>	<p>3.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.2 Pengukus dan perlengkapan dirakit dan disiapkan sesuai dengan instruksi.</p> <p>3.3 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
04	<b>Menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus</b>	<p>4.1 Penyimpanan standar dan prosedur pemanasan kembali diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>4.2 Produk yang dikukus dipanaskan kembali dan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan, metode tradisional dan spesifikasi.</p> <p>4.3 Langkah-langkah koreksi diterapkan untuk bahan-bahan pengatur, dan santan untuk menjaga mutu.</p> <p>4.4 Penyimpanan yang tepat dan prosedur pemanasan kembali diikuti dan kondisi penyimpanan yang tepat dijaga.</p> <p>4.5 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
05	<b>Menyajikan dessert Thailand</b>	<p>5.1 Ukuran, warna dan bentuk barang-barang tembikar disiapkan dan dipilih untuk menjaga mutu dan sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>5.2 Saus dinilai terhadap mutu dan daya tahan.</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 operasi jasa boga komersial
- 1.6 fasilitas pesta.
- 2. Dessert Thailand mengacu pada komoditi berikut ini:
  - 2.1 produk tepung
  - 2.2 bunga-bunga yang dapat dimakan
  - 2.3 buah-buahan segar
  - 2.4 bahan pengatur
  - 2.5 jelly dan paste.

- PEDOMAN PETUNJUK**
1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
    - 1.1 pengetahuan tentang:
      - a. penyusunan, cetakan dan pelipatan
      - b. teknik penggorengan dengan minyak yang banyak, pengukusan dan pembakaran
      - c. perlengkapan dan perawatan
      - d. kontrol temperatur dan waktu
      - e. produk peragian
      - f. adonan dan kue kering
      - g. daya tahan produk - kondisi penyimpanan
      - h. pemanasan kembali
      - i. pembekuan
      - j. pemasakan dan penyimpanan produk
      - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
    - 1.2 keterampilan dalam:
      - a. perencanaan dan pengaturan
      - b. kerja tim
      - c. mengikuti intruksi
      - d. penyiapan, bahan pelapis, saus dan bahan pengatur
      - e. pembuatan jenis dessert dari adonan
      - f. batter dan kue kering
      - g. pemenuhan peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
      - h. penyajian *dessert* dalam cara yang menarik dan dapat diterima
      - i. pencapaian mutu makan maksimum dan daya tarik bagi pelanggan
      - j. 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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**UNIT ITHHTHA09A1S      MERANCANG, MERENCANAKAN DAN MENULIS MENU  
HIDANGAN THAILAND**

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi karakteristik utama menu Thailand</b>	<p>1.1 Karakteristik utama dari menu Thailand diidentifikasi sesuai dengan praktek perusahaan termasuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• metode memasak</li> <li>• cita rasa</li> <li>• tekstur</li> <li>• warna</li> <li>• perayaan, a.l., : perkawinan, ulang tahun</li> <li>• musim</li> </ul> <p>1.2 Struktur dan rangkaian menu Thailand dirancang sesuai dengan instruksi.</p> <p>1.3 Menu Thailand dirancang dan direncanakan sesuai dengan peraturan usaha dan kepuasan pelanggan</p>
02	<b>Merancang menu Thailand</b>	<p>2.1 Menu dirancang dan ditulis secara efektif agar sesuai dengan kesempatan, thema dan dekor usaha.</p> <p>2.2 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan keseimbangan dalam variasi, kesegaran, aroma dan cita rasa sesuai dengan praktek perusahaan.</p> <p>2.3 Menu direncanakan untuk memungkinkan pembatasan perlengkapan dapur, tingkat keterampilan staff dan kesesuaian dengan usaha.</p> <p>2.4 Analisa hasil penjualan digabungkan kedalam perencanaan menu.</p> <p>2.5 Jumlah hidangan yang ditawarkan sesuai dengan kapasitas dapur dan mempertimbangkan kepuasan pelanggan.</p>
03	<b>Menulis menu Thailand</b>	<p>3.1 Ejaan, makna dan keter dengan ditulis secara benar sesuai dengan instruksi.</p> <p>3.2 Nama-nama dan keterangan hidangan dalam istilah sesuai dengan pasar, gaya menu, kesempatan dan aspek budaya.</p> <p>3.3 Rangkaian atau pengaturan layanan diinterpretasikan secara tepat pada menu.</p>
04	<b>Penentuan biaya menu</b>	<p>4.1 Biaya bahan/ramuan, biaya overhead, tenaga kerja dan biaya produksi dihitung secara akurat</p> <p>4.2 Hasil, kerugian dan porsi dipertimbangkan bila menghitung biaya hidangan.</p> <p>4.3 Hidangan semusim ditentukan harganya dalam batasan yang diberikan dan sesuai kecocokan harga jual yang ditentukan sesuai dengan praktek perusahaan</p>
05	<b>Mengontrol produksi berdasarkan menu</b>	<p>5.1 Biaya makanan dikontrol dengan prosedur yang dilaksanakan untuk menentukan persentase dan pengurangan pemborosan.</p> <p>5.2 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada kondisi dan nilai penjadwalan,</p>

		<p>daftar, pemberian penghargaan.</p> <p>5.3 Penggunaan produk dan kualitas dioptimalkan melalui pembentukan kembali dan aplikasi kontrol porsi dan uji hasil.</p> <p>5.4 Ukuran kontrol persediaan diterapkan termasuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pesanan dalam kuantitas ekonomis</li> <li>• prosedur tanda terima</li> <li>• praktek penyimpanan</li> <li>• kontrol dan keamanan inventori secara komputerisasi</li> <li>• variasi semusim dalam temperatur .</li> </ul>
06	<b>Menjaga keamanan</b>	<p>6.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan, penyimpanan makanan, pemindahan ruangan dan area pengiriman dengan pertimbangan diberikan pada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• keamanan fisik</li> <li>• prosedur</li> <li>• personil.</li> </ul>

#### LINGKUP VARIABEL

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

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip perancangan menu
    - b. prinsip-prinsip pengolah dan penghidangan
    - c. komoditi
    - d. sarana layanan (musiman dan tradisional)
    - e. keserasian
    - f. keseimbangan makanan lima warna
    - g. keseimbangan makanan lima rasa
    - h. tema menu
    - i. kontrol porsi
    - j. aspek agama dan budaya
  - 1.2 keterampilan dalam :
    - a. konsruksi menu
    - b. kombinasi makanan seimbang
    - c. penentuan biaya
    - d. penggunaan bahasa untuk menerangkan makanan secara tepat
    - e. perencanaan menu dalam hambatan kerja tim
    - f. identifikasi dan tanggap terhadap 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	-	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**PENJELASAN UNIT**

Unit ini berhubungan dengan perencanaan, persiapan dan pengoperasian dapur restoran Thailand.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Merancang dapur restoran</b>	1.1 Dapur restoran Thailand dirancang sesuai dengan fasilitas, perlengkapan dan ruang yang tersedia, dan sesuai dengan persyaratan perusahaan dan agama 1.2 Jenis jenis menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Rencana layanan dirancang dan disediakan serta perlengkapan diidentifikasi dengan tepat. 1.4 Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staff, perlengkapan dan menurut praktek usaha.
02	<b>Menyiapkan dan mengoperasikan dapur restoran</b>	2.1 Ragam bahan/ramuan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha 2.2 Saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep 2.3 Tempat kerja, pengukus, oven dan perlengkapan dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Jenis menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur usaha, peraturan dan persyaratan kesehatan. 2.5 Produk ditentukan porsi/porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi usaha specifications. 2.6 Peraturan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk makanan
03	<b>Membuat jenis menu</b>	3.1 Resep standar untuk jenis menu diikuti secara tepat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 3.2 Stimer untuk pengukusan ikan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan 3.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan spesifikasi resep. 3.4 Produk yang sudah dimasak seperti kari dan saus dikemas dan disimpan dibawah kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan dan peraturan kesehatan serta keselamatan requirements. 3.5 Peraturan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	<b>Menyajikan jenis menu</b>	4.1 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih untuk menentukan porsi dan sesuai dengan peraturan usaha. 4.2 Produk yang telah dimasak disajikan secara benar dan menarik sesuai dengan standar. 4.3 Penyerta/pengiring dan ukuran porsi sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasinya.
05	<b>Penentuan biaya jenis menu</b>	5.1 Biaya bahan/ramuan dan biaya produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Hasil, kerugian dan porsi dipertimbangkan bila menentukan 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 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Operasional dapur restoran Thailand mengacu pada komoditi berikut ini:
  - 2.1 daging (daging unggas, sapi dan domba)
  - 2.2 sayur-sayuran (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.3 *seafood*
  - 2.4 tumbuhan dan rempah-rempah (segar dan kering)
  - 2.5 komoditi (segar, kering dan yang diawetkan)
  - 2.6 saus dan pengiring
  - 2.7 saus (*nam prik pao*)
  - 2.8 paste kaldu (*krung gaeng*).

### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip produksi makanan dapur restoran
    - b. prinsip-prinsip pengolah dan penghidangan
    - c. paste kari (*krung gaeng*) dan kegunaannya
    - d. perlengkapan dan perawatan
    - e. kontrol temperatur dan waktu
    - f. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
    - g. saus dan kegunaannya.
    - h. struktur saus
    - i. kemasan
    - j. penyimpanan dan daya tahan produk
    - k. kontrol porsi
  - 1.2 keterampilan berkaitan dengan:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. bekerja dalam tim
    - c. mengikuti instruksi resep
    - d. penggunaan dan penanganan pekerjaan dan perlengkapan yang berkaitan a.l., lesung dan alat penumbuk, pengiris dan
    - e. penjagaan standar mutu dan kekonsistensian
    - f. penentuan biaya, uji hasil dan penentuan dan penjagaan kontrol porsi
    - g. batas waktu rapat
    - h. pemenuhan peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
    - i. perawatan tempat kerja yang rapi
    - j. keterampilan komunikasi
    - k. praktek kesehatan
    - l. kesehatan dan keselamatan 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	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan tim	2		