

# PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN - VIETNAM

## DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHVIE01AIS	MERANCANG KARIR DALAM PROSES DAN PENGHIDANGAN MASAKAN VIETNAM
ITHHVIE02AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT APPETISER
ITHHVIE03AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SAUS DAN DIP
ITHHVIE04AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SALAD
ITHHVIE05AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP
ITHHVIE06AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN DAGING, SEAFOOD DAN SAYUR-SAYURAN
ITHHVIE07AIS	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN NASI DAN MIE
ITHHVIE08AIS	MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN <i>DESSERT</i> ALA VIETNAM
ITHHVIE09AIS	MERANCANG, MERENCANAKAN, DAN MENULIS MENU MASAKAN VIETNAM
ITHHVIE10AIS	MERANCANG DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTORAN VIETNAM
JUMLAH UNIT	SEPULUH

**PENJELASAN UNIT**

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Vietnam</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 Vietnam diidentifikasi secara jelas dan didefinisikan secara rinci.
		1.3	Praktek kerja yang rapi, aman dan sehat sesuai dengan peraturan perusahaan dipraktekkan.
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 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	<b>Mengidentifikasi komoditas dan perlengkapan masakan Vietnam</b>	3.1	Jenis tumbuhan dan rempah-rempah, serta komoditas kering dan segar diidentifikasi dengan benar.
		3.2	Jenis perlengkapan masakan Vietnam diidentifikasi dengan benar sesuai dengan standar perusahaan.

**JENIS 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, petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang-bidang berikut dibutuhkan:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. komoditas (segar, kering dan diawetkan)
    - b. reaksi kimia pada makanan a.l., salad dan saus
    - c. jenis menu (ejaan, definisi dll.)
    - d. seni masakan Vietnam
    - e. prinsip-prinsip proses dan penghidangan
    - f. perlengkapan (lumpang dan alat penumbuk), serutan kelapa, poci dari tanah liat, tembaga dan stainless steel.

- g. kesempatan karir dan pelatihan dalam proses dan penghidangan masakan Vietnam
  - h. perakitan makanan yang artistik
  - i. peraturan kesehatan dan keselamatan kerja
  - j. praktek dan peraturan kesehatan.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi disediakan.

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 *appetiser*.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Menyiapkan <i>appetiser</i></b>	1.1 Jenis komoditas, termasuk tumbuhan segar, yang digunakan dalam bahasa Vietnam dan Indonesia. 1.2 Variasi tumbuhan dan remah dipilih, diukur dan ditimbang untuk membuat variasi <i>appetiser</i> panas dan dingin sesuai dengan peraturan perusahaan.
02	<b>Menyiapkan saus (<i>nouc charm</i>)</b>	2.1 Pemilihan saus ( <i>nouc charm</i> ) disiapkan dan diterapkan dalam jumlah yang tepat untuk berbagai masakan daging dan <i>seafood</i> sesuai dengan spesifikasi resep standar. 2.2 Penerapan yang tepat dari saus digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan.
03	<b>Memasak dan membuat <i>appetiser</i></b>	3.1 Gunakan prosedur memasak yang benar untuk daging dan sayuran yang telah disiapkan sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.2 Bahan/ramuan sekunder yang tepat seperti buah-buahan, <i>seafood</i> yang dimasak, sayuran mentah dipilih dan digunakan sesuai dengan spesifikasi resep.
04	<b>Menyajikan <i>appetiser</i></b>	4.1 Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sebelum penempatan. 4.2 Penghias hidangan dari tumbuhan harus sesuai dengan style daerah tradisional yang dapat diterima dan spesifikasi resep.

**JENIS 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. Unit ini mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
  - 2.2 *seafood*
  - 2.3 sayur-sayuran (segar dan kering)
  - 2.4 tumbuhan (segar)
  - 2.5 saus (*nuoc mam*) dan komoditas yang diawetkan.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, petunjuk pengetahuan dan ketrampilan di bidang-bidang berikut ini dibutuhkan:

- 1.1 pengetahuan tentang:
- prinsip-prinsip aroma Vietnam
  - jenis menu
  - istilah dalam masak memasak
  - teknik masak memasak
  - perlengkapan dan perawatan

- kontrol dan waktu temperatur
  - tumbuhan dan rempah-rempah kering dan segara
  - aroma
  - kontrol porsi
  - peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
- 1.2 Keterampilan dalam:
- perencanaan dan pengorganisasian
  - bekerja secara tim
  - penggunaan pisau-pisau Vietnam dengan teknik pemotongan yang tepat
  - spesifikasi resep standar
  - identifikasi, penanganan dan penyimpanan rempah-rempah
  - pengenalan mutu dan variasi
  - perawatan station kerja yang rapi
  - penilaian kekonsistensian saus
  - strukturasasi aroma
  - keseimbangan tekstur
  - warna dan penyajian piring.

2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi disediakan.

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 saus dan *Dip*.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Menyiapkan saus</b>	1.1 Beragam komoditas kering dan segar, termasuk tumbuhan dan remah, yang digunakan dalam membuat saus diidentifikasi dan diterangkan secara benar. 1.2 Jenis saus digunakan untuk jenis makanan utama dan dibuat sesuai dengan praktek daerah yang tepat. 1.3 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 1.4 Pemilihan buah-buahan segar dipertimbangkan dan kondisi penyimpanan yang benar tetap dijaga. 1.5 Saus dan aroma disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 1.6 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja 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 Langkah perbaikan diterapkan dalam memasak saus sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan kesehatan. 2.3 Langkah perbaikan diterapkan untuk saus mentah untuk mencapai kekonsistensian, mutu dan rasa yang tepat.
03	<b>Menyajikan saus yang sudah dimasak</b>	3.1 Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk disesuaikan dengan warna saus dan spesifikasi perusahaan. 3.2 Saus disajikan secara benar sesuai dengan ukuran porsi dan peraturan perusahaan. 3.3 Penghidang makanan dari tumbuhan sesuai dengan style tradisional daerah yang dapat diterima dan spesifikasi resep.
04	<b>Menyimpan saus yang sudah dimasak</b>	4.1 Pengemasan harus cocok untuk pengawetan kesegaran, rasa dan reaksi kimia. 4.2 Simpan saus dibawah temperatur dan kondisi yang benar untuk menjaga ketahanan.

**JENIS 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
  - 2.2 sasu ikan (*nuoc mam*)
  - 2.3 *tamarind*
  - 2.4 jus lemon
  - 2.5 tumbuhan dan rempah.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan ketrampilan di bidang-bidang berikut ini:
  - 1.1 pengetahuan tentang:
    - a. saus mentah dan yang telah dimasak
    - b. istilah masak memasak
    - c. tumbuhan segar dan kering
    - d. komoditas yang diawetkan
    - e. tumbuhan dan rempah
    - f. aroma
    - g. ragam mutu dan saus
    - h. pesanan layanan dan iringan
    - i. peraturan kesehatan, keselamatan penyimpanan.
  - 1.2 keterampilan yang berkaitan dengan:
    - a. perencanaan dan pengelolaan
    - b. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
    - c. mengikuti spesifikasi resep standar
    - d. penggunaan lumpang dan alat penumbuk
    - e. perawatan tempat kerja yang rapi
    - f. penilaian kekonsistenian saus
    - g. strukturisasi aroma/cita rasa
    - h. keseimbangan asam
    - i. pencapaian warna yang tepat dan penyajian.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

<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	2	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	2
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi salad</b>	1.1	Jenis komoditas segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah dipilih dan diidentifikasi dalam bahasa Vietnam dan Indonesia sesuai dengan spesifikasi resep daerah.
		1.2	Saus untuk salad diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi resep.
02	<b>Menyiapkan bahan/ramuan salad</b>	2.1	Bahan/ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep yang menggunakan teknik pemotongan daerah yang tepat.
		2.2	Marinades, penambah aroma dan sausserta campuran disiapkan, diorganisir dan disimpan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03	<b>Menyiapkan buah-buahan untuk salad</b>	3.1	Saus disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas makan.
04	<b>Menyajikan salad</b>	4.1	Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk diperiksa untuk memastikan daya tarik mata sebelum penyajian.
		4.2	Salad disajikan dengan rapi dan menarik untuk mencapai daya tarik pelanggan yang maksimum.
		4.3	Penghias hidangan dari tumbuhan sesuai dengan style tradisional daerah yang dapat diterima, dan spesifikasinya.
05	<b>Melaksanakan prakek kesehatan dan keselamatan kerja</b>	5.1	Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas.
		5.2	Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko tentang kesehatan dan keselamatan kerja di tempat kerja.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:

1.1 Pengetahuan tentang:

- a. prinsip-prinsip persiapan salad
- b. istilah masak memasak (ejaan, definisi)
- c. persiapan dan teknik memasak
- d. perlengkapan dan perawatan
- e. pengenalan tumbuhan dan rempah serta kegunaannya
- f. penanganan komoditas segar, kering dan yang diawetkan
- g. aroma
- h. gabungan saus mentah dan yang sudah dimasak
- i. prosedur layanan
- j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.

1.2 Keterampilan dalam:

- a. perencanaan dan pengorganisir

- b. kerja tim
  - c. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
  - d. mengikuti spesifikasi resep standar
  - e. penggunaan perlengkapan
  - f. penilaian kekonsistensian saus dan struktur
  - g. penilaian aroma, tekstur dan warna
  - h. demonstrasi penyajian piring yang efektif
  - i. pencapaian warna yang tepat dan penyajian.
  - j. perawatan station 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	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	<b>Menyiapkan 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 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha.
02	<b>Membuat dan menyajikan sup</b>	2.1 Sup dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.2 Langkah perbaikan diterapkan untuk memastikan kombinasi tumbuhan dan rempah mendapatkan keseimbangan dan mutu yang tepat. 2.3 Saus ikan digunakan untuk mencapai hasil akhir yang diharapkan sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep. 2.4 Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sesuai dengan standar perusahaan. 2.5 Sup dihidangkan dalam jumlah yang tepat sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.6 Penghias hidangan harus cocok dengan style daerah yang dapat diterima dan spesifikasi resep.
03	<b>Melaksanakan praktek kesehatan di tempat kerja</b>	3.1 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas. 3.2 Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko tentang kesehatan dan keselamatan kerja di tempat kerja.

**JENIS VARIABEL**

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
  - 1.1 hotel
  - 1.2 restoran
  - 1.3 *takeaway*
  - 1.4 *food hall*
  - 1.5 operasi jasa boga komersial
  - 1.6 fasilitas pesta.
2. Salad 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 (sega dan kering)

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip persiapan salad
    - b. istilah masak memasak (ejaan, definisi)
    - c. teknik memasak multi
    - d. perlengkapan dan perawatan
    - e. kontrol temperatur dan waktu
    - f. komoditas (segar, kering dan diawetkan)
    - g. pengenalan tumbuhan dan rempah serta kegunaannya
    - h. keseimbangan aroma
    - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 Keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengorganisasian
    - 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
    - g. penilaian struktur aroma
    - h. penilaian keseimbangan tekstur
    - i. warna dan penyajian piring.
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	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 daging, seafood dan sayur-sayuran.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi komoditi utama</b>	1.1	Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan diidentifikasi dalam bahasa Vietnam dan Indonesia.
		1.2	Ragam bahan/ramuan utama dan sekunder, tumbuhan segar dipilih dan diidentifikasi secara tepat.
		1.3	Jenis menu utama diidentifikasi dengan nama-nama menu yang benar serta tipe-tipe tumbuhan yang digunakan.
02	<b>Menyiapkan bahan/ramuan</b>	2.1	Bahan/ramuan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsi-porsinya sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Saus sebagai penyertaan sauces ( <i>nuoc charm</i> ) dan bahan-bahan aroma dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
		2.3	Perlengkapan memasap dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.4	Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dasar dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan saus.
03	<b>Membuat jenis-jenis menu masakan yang digoreng</b>	3.1	Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi perusahaan.
		3.2	Saus yang diaduk disiapkan secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
		3.3	Bahan/ramuan utama dan sekunder disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi produk.
		3.4	Langkah perbaikan diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi resep.
04	<b>Menyimpan saus yang sudah dihaluskan</b>	4.1	Saus yang sudah diblender dimasak dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan.
		4.2	Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	<b>Menyajikan jenis menu yang sudah dimasak</b>	5.1	Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk dipilih sesuai dengan peraturan usaha.
		5.2	Pengiring dan saus harus sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasi yang dapat diterima.
06	<b>Biaya produk</b>	6.1	Bahan/ramuan dan biaya produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha.
		6.2	Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menghitung biaya jenis menu.

#### JENIS 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. Unit ini mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 saus ikan (*nuoc mam*)
  - 2.2 senyawa lemak (santan kelapa)
  - 2.3 *tamarind*
  - 2.4 lemon
  - 2.5 tumbuhan dan rempah-rempah (segar, kering dan yang diawetkan).
3. Prinsip-prinsip kendali mutu harus diterapkan di seluruh tahapan persiapan dan prosedur memasak untuk mencapai:
  - 3.1 penanganan komoditi
  - 3.2 pengaruh atas reaksi kimia dalam tumbuhan dan rempah-rempah
  - 3.3 prosedur perbaikan atas kendali mutu
  - 3.4 praktek kesehatan.
4. Penyajian makanan harus mencakup:
  - 4.1 penggunaan komoditi yang tepat
  - 4.2 penggunaan barang tembikar layanan yang tepat
  - 4.3 kontrol porsi
  - 4.4 penggunaan tumbuhan/rempah yang tepat
  - 4.5 penggunaan saus yang tepat.
5. Kinerja rutin harus mencakup:
  - 5.1 tempat kerja yang rapi
  - 5.2 rangka waktu
  - 5.3 prosedur yang tepat
  - 5.4 kesehatan dan keselamatan kerja
  - 5.5 peraturan kesehatan
  - 5.6 gizi.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. teknik memasak
    - b. perlengkapan dan perawatan
    - c. kontrol temperatur dan waktu
    - d. komoditi (segar, kering dan yang diawetkan)
    - e. penanganan dan penyajian kari
    - f. penyimpanan dan daya tahan produk
    - g. kontrol porsi
    - h. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 Keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengelolaan
    - b. kerja tim
    - c. mengikuti instruksi resep
    - d. mengikuti spesifikasi resep standar
    - e. menyiapkan saus pengiring
    - f. teknik pemotongan yang tepat
    - g. *deadline* rapat
    - h. keterampilan komunikasi
    - i. membenarkan dan menjaga kontrol porsi
    - j. menjaga 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	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 nasi dan mie.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi produk nasi dan mie</b>	1.1	Ragam nasi (butiran panjang putih atau pendek) diidentifikasi secara benar sesuai dengan peraturan usaha.
		1.2	Jenis mie (mie telur dan nasi diidentifikasi dalam bahasa Vietnam dan Indonesia).
02	<b>Menyiapkan nasi dan mie</b>	2.1	Nasi dan mie, dipilih, ditimbang dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.2	Bahan/ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
		2.3	Perlengkapan dirakit untuk memasak dan menggoreng sesuai dengan instruksi.
03	<b>Menyajikan nasi dan mie</b>	3.1	Nasi dan mie disajikan secara benar disertai dengan saus sesuai dengan peraturan usaha.
		3.2	Penghias hidangan dan saus sesuai dengan style tradisional yang dapat diterima, spesifikasi layanan dan peraturan menu.
04	<b>Menyimpan nasi dan mie</b>	4.1	Mie harus disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas makan.
		4.2	Pemanasan kembali dan penyimpanan harus memenuhi praktek gizi dan peraturan kesehatan.

**JENIS 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. Unit ini mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 nasi (biji panjang dan pendek)
  - 2.2 mie a.l., telur dan nasi (segar dan kering)
  - 2.3 daging (bagi, sapi, ayam)
  - 2.4 bentuk dan ketebalan
  - 2.5 sayur-sayuran (segar dan yang diawetkan)
  - 2.6 bahan/ramuan pengiring
  - 2.7 saus (*nuoc mam*).

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip memasak nasi dan mie
    - b. aplikasi menu
    - c. teknik memasak
    - d. jenis ragam nasi dan mie

	<ul style="list-style-type: none"> <li>e. perlengkapan</li> <li>f. kontrol temperatur dan waktu</li> <li>g. saus pengering</li> <li>h. pembekuan, pencairan dan pemanasan kembali</li> <li>i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.</li> </ul>
1.2	<p>Keterampilan dalam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. perencanaan dan pengorganisasian</li> <li>b. bekerja dalam tim</li> <li>c. mengikuti spesifikasi resep</li> <li>d. pemotongan dan pengirisan secara tepat</li> <li>e. penerapan prosedur yang tepat</li> <li>f. penjagaan tempat kerja yang rapi.</li> </ul>
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		

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Mengidentifikasi nama-nama <i>dessert</i></b>	1.1 Jenis komoditi utama termasuk bunga-bunga, buah-buahan dan produk nasi yang digunakan dalam masakan Vietnam diidentifikasi dalam bahasa asal dan Indonesia. 1.2 Metode dan pengisian memasak utama, termasuk kue lotus, kacang merah diidentifikasi sesuai dengan persyaratan resep. 1.3 Karakteristik utama dari <i>dessert</i> ala Vietnam diidentifikasi sesuai dengan peraturan usaha.
02	<b>Menyiapkan dan membuat <i>dessert</i></b>	2.1 Produk tepung dan ragi dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Santan, bahan pengatur dan buah-buahan segar, a.l., mangga, disiapkan sesuai dengan kekonsistensia yang tepat dan spesifikasi resep. 2.3 <i>Dessert</i> cair dan padat (a.l., pudding dan sup manis) disiapkan sesuai dengan instruksi. 2.4 <i>Dessert</i> sebagai simbol disiapkan sesuai dengan instruksi, termasuk: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>banquet</i></li> <li>• perkawinan</li> <li>• festival</li> <li>• tahun baru</li> <li>• ulang tahun.</li> </ul>
03	<b>Menyiapkan produk yang dikukus</b>	3.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Kue kismis manis dan kue yang tahan lama disiapkan sesuai dengan bentuk, isi dan kukusan yang tepat sesuai dengan spesifikasi. 3.3 <i>Steamer</i> dan perlengkapan disusun dan disiapkan sesuai dengan instruksi. 3.4 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas.
04	<b>Menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus</b>	4.1 Prosedur penyimpanan standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 4.2 Produk yang dikukus dipanaskan kembali dan dimasak dengan cepat serta efektif sesuai dengan pesanan pelanggan. 4.3 Langkah-langkah perbaikan diterapkan terhadap bahan pengatur, dan santan untuk menjaga mutu. 4.4 Penyimpanan yang benar dan prosedur pemanasan kembali diikuti, dan penyimpanan yang benar dijaga. 4.5 Peraturan kesehatan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
05	<b>Menyajikan kemeriahan <i>dessert</i> Vietnam</b>	5.1 Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk diperiksa sebelum penggunaan dan ditolak jika ada keretakan untuk menjaga kualitas.

	5.2	Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, secara rapi dan menarik untuk mempertahankan kualitas.
	5.3	Saus dinilai terhadap kualitas dan daya tahannya.

#### LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut:
  - 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* Vietnam mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 produk tepung
  - 2.2 produk senyawa lemak
  - 2.3 kacang dan paste lotus isi
  - 2.4 buah-buahan segar
  - 2.5 jelly dan pudding
  - 2.6 bahan-bahan buah muda
  - 2.7 senyawa peragian.

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip dan layanan *dessert*
    - b. perakitan, pencetakan dan pelipatan
    - c. penggorengan dengan banyak minyak, pengukusan dan teknik pemanggangan
    - d. perlengkapan dan perawatan
    - e. kontrol temperatur dan waktu
    - f. komoditi
    - g. adonan dan kue
    - h. produk peragian
    - i. kondisi penyimpanan - daya tahan produk
    - j. saus dan bahan-bahan setting
    - k. pemanasan kembali dan pembekuan kembali
    - l. pemasakan dan penyimpanan produk
    - m. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 Keterampilan berkaitan dengan:
    - a. perencanaan dan pengaturan
    - b. mengikuti instruksi resep
    - c. menyiapkan sirup dan bahan pelapis
    - d. pembuatan jenis-jenis *dessert* dari adonan
    - e. penyajian *dessert* dalam cara yang menarik dan dapat diterima
    - f. pencapaian mutu makan dan ketertarikan maksimum
    - g. menjaga 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		

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Mengidentifikasi karakteristik utama menu masakan Vietnam</b>	1.1	Karakteristik utama menu masakan Vietnam diidentifikasi yang mencakup: <ul style="list-style-type: none"> <li>•metode memasak</li> <li>•aroma</li> <li>•teksture</li> <li>•warna</li> <li>•festival, a.l., perkawinan, ulang tahun</li> <li>•musim.</li> </ul>
02	<b>Merancang menu-menu masakan Vietnam</b>	1.2	Struktur dan rangkaian menu masakan Vietnam dirancang sesuai dengan instruksi.
		1.3	Menu Vietnam dirancang dan direncanakan sesuai dengan peraturan usaha dan harapan pelanggan.
		2.1	Menu dirancang dan ditulis secara efektif sesuai dengan kesempatan, tema dan dekor usaha.
		2.2	Menu dirancang dan direncanakan untuk memberikan keseimbangan dalam rasa, kesegaran, aroma dan cita rasa sesuai dengan praktek usaha.
		2.3	Menu direncanakan untuk memungkinkan penghindaran kendala perlengkapan dapur, tingkat keterampilan staf sesuai dengan perusahaan.
		2.4	Hasil analisa penjualan digabungkan kedalam perencanaan menu.
		2.5	Jumlah hidangan yang ditawarkan sesuai dengan kapasitas dapur dan pengharapan pelanggan.
03	<b>Menulis menu masakan Vietnam</b>	3.1	Pengejaan, makna dan keterangan ditulis secara tepat sesuai dengan instruksi.
		3.2	Nama-nama dan keterangan hidangan dalam istilahnya harus sesuai dengan pasar, style menu, kesempatan dan praktek budaya.
		3.3	Rangkaian atau pengaturan layanan diinterpretasikan secara benar pada menu.
04	<b>Biaya Menu</b>	4.1	Biaya bahan/ramuan, biaya overhead, tenaga kerja dan produksi dihitung secara akurat.
		4.2	Peragian, kehilangan dan porsi dipertimbangkan dalam menghitung biaya jenis-jenis menu.
		4.3	Jenis menu yang diberi harga dalam batasan harga jual ditentukan sesuai dengan musim.
05	<b>Kontrol produksi berdasarkan menu</b>	5.1	Biaya makanan dikontrol dengan prosedur yang dilaksanakan untuk menentukan persentase dan pengurangan pemborosan.
		5.2	Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, kondisi pemberian penghargaan dan harga rata-rata.
		5.3	Penggunaan produk dan kualitas dioptimalkan melalui pembentukan kembali dan penerapan kontrol porsi dan uji coba hasil.

		<p>5.4 Ukuran kontrol stok diterapkan termasuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pesanan berdasarkan kuantitas ekonomi</li> <li>• prosedur penerimaan</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, perubahan 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:
  - 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 berikut dimana makanan disiapkan dan disajikan termasuk:
  - 2.1 perkawinan
  - 2.2 ulang tahun
  - 2.3 *banquet*
  - 2.4 *a la carte*.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. prinsip-prinsip perancangan menu
    - b. prinsip-prinsip proses dan penghindangan
    - c. komoditi
    - d. sarana layanan (musiman dan tradisional)
    - e. serasi
    - f. keseimbangan makanan lima warna
    - g. keseimbangan makanan lima rasa
    - h. tema menu
    - i. kontrol porsi
    - j. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 Keterampilan berkaitan dengan:
    - a. konstruksi menu
    - b. kombinasi makanan seimbang
    - c. penentuan biaya
    - d. penggunaan bahasa untuk menerangkan makanan secara akurat
    - e. perencanaan menu dalam kedalaman kerja tim
    - f. identifikasi dan tanggapan 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		

**UNIT ITHHVIE10AIS****MERANCANG DAN MENGOPRASIKAN DAPUR RESTORAN  
VIETNAM****PENJELASAN UNIT**

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

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Merancang restoran</b>	1.1	Dapur restoran Vietnam dirancang sesuai dengan fasilitas, perlengkapan dan ruang yang tersedia, dan untuk persyaratan hiburan secara keagamaan.
		1.2	Jenis jenis menu direncanakan sesuai dengan peraturan usaha.
		1.3	Rencana layanan dirancang dan disiapkan dan perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi secara benar.
		1.4	Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf, perlengkapan, dan sesuai dengan praktek usaha.
02	<b>Menyiapkan dan mengoperasikan dapur restoran</b>	2.1	Ragam bahan/ramuan dipilih dan disiapkan sesuai dengan resep yang diinterpretasikan sesuai dengan standar perusahaan.
		2.2	Penyertaan dan saus sesuai dengan spesifikasi resep.
		2.3	Tempat kerja, pengukus, oven dan perlengkapan spesialis 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 porsinya secara tepat sesuai

		<p>dengan spesifikasi usaha.</p> <p>2.6 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya sehubungan dengan persiapan dan penyimpanan produk makanan.</p>
03	<b>Membuat jenis menu</b>	<p>3.1 Resep standar untuk jenis menu diikuti secara akurat sesuai dengan spesifikasi dan praktek usaha.</p> <p>3.2 Pengukus untuk kukusan ikan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.</p> <p>3.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep.</p> <p>3.4 Produk yang telah dimasak dan saus mentah dikemas dan disimpan dibawah kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan daging.</p> <p>3.5 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.</p>
04	<b>Menyajikan jenis menu</b>	<p>4.1 Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk dipilih sebelum penentuan porsi dan sesuai dengan peraturan usaha.</p>
		<p>4.2 Produk yang telah dimasak disajikan secara benar dan menarik, untuk memenuhi pengharapan pelanggan.</p> <p>4.3 Pengiring dan ukuran porsi sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasinya.</p>
05	<b>Penentuan biaya jenis menu</b>	<p>5.1 Biaya bahan/ramuan dan biaya produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep sesuai dengan peraturan usaha.</p> <p>5.2 Hasil, kerugian dan proporsi 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. *Dessert* Vietnam mengacu pada komoditas berikut ini:
  - 2.1 daging (sapi, babi, domba)
  - 2.2 sayur-sayuran
  - 2.3 *seafood*
  - 2.4 sayur-sayuran (segar dan kering)
  - 2.5 tumbuhan dan rempah (sega dan kering)
  - 2.6 komoditas (segar, kering dan diawetkan)
  - 2.7 saus (*nuoc charm*) dan pengiring/penyerta.

#### **PEDOMAN PETUNJUK**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan dalam bidang berikut ini:
  - 1.1 Pengetahuan tentang:
    - a. prinsip produksi makanan dapur restoran
    - b. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
    - c. perlengkapan dan perawatan
    - d. kontrol temperatur dan waktu
    - e. komoditi (segar, kering dan yang diawetkan)
    - f. konsistensi saus dan struktur
    - g. kemasan, penyimpanan dan daya tahan produk
    - h. kontrol porsi
    - i. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
  - 1.2 Keterampilan dalam:
    - a. perencanaan dan pengelolaan
    - b. kerja tim
    - c. mengikuti instruksi resep
    - d. menggunakan pekerjaan tangan dan perlengkapan yang sesuai
    - e. perawatan standar dan konsistensi mutu
    - f. penetapan biaya, hasil uji dan kontrol porsi
    - g. batas waktu rapat
    - h. pembetulan dan penjagaan kontrol porsi
    - i. penjagaan tempat kerja yang rapi
    - 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		