

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR : KEP. /MEN/ / 2008

TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR JASA KEMASYARAKATAN DAN PERORANGAN
SUB SEKTOR KUE DAN ROTI (PASTRY AND BAKERY)

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) merupakan satu keharusan karena diberlakukannya UU No 20 Tahun 2003 tentang Sisdiknas yang isinya pengembangan dan pelaksanaan kurikulum berbasis kompetensi. Sehubungan dengan hal di atas Konsorsium Jasa Boga pada Direktorat Pembinaan Kursus dan Kelembagaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Luar sekolah, Departemen Pendidikan Nasional bersama *Stakeholder* terkait penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kue dan Roti (Pastry and Bakery.)

Kue dan Roti (Pastry and Bakery) merupakan suatu profesi yang mempunyai lapangan kerja dengan keragaman yang berbeda-beda. Diantara lapangan kerja yang dapat ditumbuh kembangkan oleh para peminat yang profesional mulai dari yang sederhana sampai yang berwawasan Internasional seperti, ***Pastry & Bakery***. Oleh karena makanan merupakan kebutuhan pokok, karena tanpa makan orang tidak bisa bekerja. Maka usaha makanan adalah suatu usaha yang banyak digemari oleh anggota masyarakat.

Dengan demikian perlu disusun dan diberlakukannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia bidang Usaha Jasa Makanan yang dapat digunakan sebagai rujukan untuk menghasilkan pengusaha boga yang profesional, bermutu dan mampu bersaing.

B. Tujuan

Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia (SKKNI) pada sektor jasa bertujuan untuk menumbuh kembangkan pelayanan jasa boga dengan berkiprah di bidang pelayanan jasa boga dengan menggali dan memanfaatkan semaksimal mungkin potensi diri individual sehingga mampu memenuhi kebutuhan masyarakat, meliputi:

1. Institusi pendidikan dan pelatihan

Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, pembinaan dan pengembangan kurikulum dan penyusunan modul dibidang jasa usaha makanan.

2. Pengatur Acara (Even Organizer).

Sebagai acuan dalam menumbuhkembangkan pelayanan jasa usaha makanan relevan dengan kreativitas dan inovasi dalam tuntutan dunia global.

3. Masyarakat Umum

Sebagai pedoman bagi anggota masyarakat yang ingin berkiprah di bidang jasa usaha makanan secara profesional.

4. Institusi Penyelenggara Ujian dan Sertifikasi

Sebagai pedoman untuk menyelenggarakan ujian dan pemberian sertifikasi dalam usaha makanan

5. Pemerintah

Sebagai acuan untuk merencanakan kebijakan dan menyusun peraturan yang berhubungan dengan pelayanan jasa usaha makanan.

C. Penggunaan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia yang telah disusun dan telah mendapat pengesahan dari para pemangku kepentingan akan dirasakan manfaatnya apabila dapat diimplikasikan secara konsisten. Standar Kompetensi Kerja tersebut berfungsi sebagai acuan untuk :

- Menyusun uraian kegiatan yang akan dilakukan
- Menyusun dan mengembangkan program pendidikan, pelatihan dan sumber daya manusia

- Menilai unjuk kerja individual
- Mememproleh sertifikasi profesi ditempat kerja

Dengan dikuasainya kompetensi sesuai standar yang telah ditetapkan, maka seorang pengelola usaha jasa boga memiliki kemampuan untuk :

- Merencanakan suatu kegiatan dalam mengelola usaha boga
- Menganalisis sumber, sarana dan prasarana yang ada
- Melakukan survey pasar
- Melaksanakan kegiatan, mengatasi berbagai masalah yang timbul selama proses pelaksanaan dan mengambil keputusan

D. Format Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia

Format Standar Kompetensi Kerja Internasional Indonesia sektor industri makanan sub sektor Usaha Jasa Makanan mengacu pada;

1. Undang-undang No 20 Tahun 2003 tentang system pendidikan nasional pada undang-undang ini dijelaskan bahwa pengembangan kurikulum dilakukan dengan mengacu pada standar Nasional. Kurikulum pada semua jenjang dan jenis pendidikan dikembangkan dengan prinsip-prinsip diversifikasi sesuai dengan satuan pendidikan dan potensi peserta didik.
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Kependidikan yang menyatakan bahwa Aturan Pendidikan Non formal dalam bentuk kursus dari lembaga pelatihan menggunakan kurikulum berbasis kompetensi yang memuat pendidikan kecakapan hidup dan keterampilan.
3. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No 227/Men/2003 tentang cara penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia.

Kode : Kode unit diisi dan ditetapkan dengan mengacu pada format kodifikasi SKKNI.

Judul Unit : Mendefinisikan tugas/pekerjaan unit kompetensi yang menggambarkan sebagian atau keseluruhan standar kompetensi.

Deskripsi Unit : Menjelaskan judul unit yang mendeskripsikan pengetahuan.

Elemen Kompetensi : Mengidentifikasi tugas-tugas yang harus dikerjakan untuk mencapai kompetensi berupa pernyataan yang menunjukkan

komponen-komponen pendukung untuk kompetensi sasaran apa yang harus dicapai.

Kriteria Unjuk Kerja : Menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan kompetensi di setiap elemen, apa yang harus dikerjakan pada waktu menilai dan apakah syarat-syarat dari elemen dipenuhi.

Batasan Variabel : Ruang lingkup, situasi dan kondisi dimana kriteria unjuk kerja diterapkan. Mendefinisikan situasi dari unit dan memberikan informasi lebih jauh tentang tingkat otonomi perlengkapan dan materi yang mungkin digunakan dan mengacu pada syarat-syarat yang ditetapkan, termasuk peraturan dan produk atau jasa yang dihasilkan.

Panduan Penilaian : Membantu menginterpretasikan dan menilai unit dengan menghususkan petunjuk nyata yang perlu dikumpulkan, untuk memperagakan kompetensi sesuai dengan tingkat keterampilan yang digambarkan dalam kriteria unjuk kerja, yang meliputi :

- Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk seseorang dinyatakan kompeten pada tingkatan tertentu.
- Ruang lingkup pengujian menyatakan dimana, bagaimana dan metode apa pengujian seharusnya dilakukan.
- Aspek penting dari pengujian menjelaskan hal-hal pokok dari pengujian dan kunci pokok yang perlu dilihat pada waktu pengujian.

Kompetensi Kunci : Keterampilan umum yang diperlukan agar kriteria unjuk kerja tercapai pada tingkatan kinerja yang dipersyaratkan untuk peran / fungsi pada suatu pekerjaan.

Kompetensi Kunci meliputi :

- Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi.
- Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi.
- Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas.
- Bekerja dengan orang lain dan kelompok.
- Menggunakan ide-ide dan teknik matematika.
- Memecahkan masalah.
- Menggunakan teknologi.

Kompetensi Kunci dibagi dalam tiga tingkatan :

Tingkat 1 harus mampu :

- a. Melaksanakan proses yang telah ditentukan.
- b. Menilai mutu berdasarkan kriteria yang telah ditentukan.

Tingkat 2 harus mampu :

- a. Mengelola proses.
- b. Menentukan kriteria untuk mengevaluasi proses.

Tingkat 3 harus mampu :

- a. Menentukan prinsip-prinsip dan proses.
- b. Mengevaluasi dan mengubah bentuk proses.
- c. Menentukan kriteria untuk evaluasi proses.

E. KODIFIKASI STANDAR KOMPETENSI

Kodifikasi setiap unit mengacu pada format kodifikasi SKKNI sebagai berikut :

XXX	XX	00	000	00
SEKTOR	SUB SEKTOR	BIDANG/GRUP	NOMORUNIT	VERSI

SEKTOR : Diisi dengan singkatan 3 huruf dari nama sektor.
Untuk sektor Tata Boga disingkat dengan TBG

SUB SEKTOR : Diisi dengan singkatan 2 huruf dari subsektor. Jika tak ada sub sektor diisi dengan huruf 00.
- Sub sektor Roti dan Kue (Pastry & Bakery) disingkat dengan PAB

BIDANG/GRUP : Diisi dengan dua digit angka yaitu :
01 : Identifikasi kompetensi umum yang diperlukan untuk bekerja pada sektor.
02 : Identifikasi kompetensi inti yang diperlukan untuk mengerjakan tugas-tugas inti pada sektor tertentu.
03 : Identifikasi kompetensi kekhususan/spesialisasi yang diperlukan untuk mengerjakan tugas-tugas spesifik pada sektor tertentu. Dst.

NO. URUT UNIT: Diisi dengan nomor unit kompetensi dengan menggunakan 3 digit Angka, mulai dari 001, 002, 003 dan seterusnya

VERSI : Diisi dengan nomor urut versi menggunakan 2 digit angka, mulai dari 01, 02, 03 dan seterusnya.

F. TIM PENYUSUN RSKKNI

Tim Penyusun

Tim penyusun draft Rencana Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia bidang ***Pastry & Bakery*** adalah sebagai berikut :

1. Teka Sien Sumardi, SE
2. Dra. Ermainis
3. Herman Sulaiman, S.Pd
4. Dra. Titiek S, Karel
5. Agus Taman, SH
6. Johnny Maukar, MM
7. Stien Saabi Sarayar
8. Sri Subandilah Suprpto

BAB II

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) disusun berdasarkan kebutuhan lapangan kerja yang sekurang-kurangnya memuat kompetensi; pengetahuan, keterampilan dan sikap atas Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 31 Tahun 2006 SKKNI dikelompokkan ke dalam jenjang klasifikasi dengan mengacu pada KKNi dan atau jenjang jabatan pengelompokan SKKNI ke dalam jenjang klasifikasi dilakukan berdasarkan tingkat pelaksanaan pekerjaan, sifat pekerjaan dan tanggung jawab. Rancangan SKKNI dibakukan melalui forum Konvensi Nasional antar asosiasi profesi, perusahaan, lembaga diklat, pakar dan praktisi di bidang Tata Boga.

A. KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

1. PEMETAAN KKNi **SEKTOR : PASTRY AND BAKERY**

Jenjang / Level KKNi	Area Bidang / Sub Bidang Pekerjaan Atau Jabatan
	Kualifikasi Berjenjang
	Pastry & Bakery
Sertifikat Paket 4	Dekorasi Kue dan Coklat
Sertifikat Paket 3	Pengolahan Roti
Sertifikat Paket 1	Pengolahan Kue-kue Kontinental
Sertifikat Paket 1	Pengolahan Kue-kue Indonesia dan Oriental

B. KODIFIKASI PEKERJAAN/PROFESI

1. Penjelasan Kodifikasi Pekerjaan

PENJELASAN PENGKODEAN	
1. Kategori	O (Jasa Kemasyarakatan, Sosial, Budaya dan Perorangan Lainnya)
2. Golongan Pokok	93 (Jasa Kegiatan Lainnya)
3. Golongan	09 (Jasa Lainnya)
4. Sub Golongan	5 (Tata Boga)
5. Kelompok / Bidang Pekerjaan	Kue dan Roti (Pastry & Bakery)
6. Sub Kelompok	1. Usaha Kecil 2. Usaha Menengah 3. Usaha Besar
7. Bagian / Pekerjaan	A. Paket 1: (Pengolahan Kue-kue Indonesia dan Oriental) B. Paket 2: (Pengolahan Kue-kue Kontinental) C. Paket 3: (Pengolahan Roti) D. Paket 4: (Dekorasi Kue dan Coklat)

PENJELASAN PENGKODEAN	
8. Kualifikasi Kompetensi	Paket 1 : Pengolah Kue-kue Indonesia dan Oriental Paket 2 : Pengolah Kue-kue Kontinental Paket 3 : Pengolah Roti Paket 4 : Pembuat Dekorasi Kue dan Coklat
9. Versi	01

Contoh :

O	93	09	5	3	3	1	II	01
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1. O = Jasa Kemasyarakatan, Sosial, Budaya dan Perorangan Lainnya
2. 93 = Jasa Kegiatan Lainnya
3. 09 = Jasa Lainnya
4. 5 = Tata Boga
5. 3 = Pengelolaan Makanan
6. 3 = Usaha Besar
7. 1 = Pengelolaan Roti dan Kue
8. II = Paket 1 s.d 4
9. 01 = Versi 1 (pertama)

C. PAKET SKKNI PASTRY AND BAKERY

Sektor : Tata Boga

Sub Sektor : Pastry & Bakery

Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pengolah Kue-kue Indonesia dan Oriental

Paket : I (Satu)

Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	1	1	I	01
---	----	----	---	---	---	---	---	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Hygiene Sanitasi
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan kue-kue Indonesia dan Oriental
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan Kue dan Roti (Pastry & Bakery)
4	TBG.01.004.01	Kewirausahaan

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat kue-kue dari bahan beras dan tepung beras
2	TBG.02.002.01	Membuat kue-kue dari bahan ketan dan tepung ketan
3	TBG.02.003.01	Membuat kue-kue dari bahan non beras
4	TBG.02.004.01	Membuat kue-kue khas / terkenal dari China,
5	TBG.02.001.01	Membuat kue-kue khas / terkenal dari India
6	TB.02.002.01	Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Thailand
7	TBG.02.003.01	Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Jepang

8	TBG.02.004.01	Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Timur Tengah
---	---------------	---

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Penyajain kue-kue Indonesia dan Oriental
2	TBG.03.002.01	Spesifikasi kue-kue khas daerah di Indonesia

Sektor : Tata Boga
Sub Sektor : Pastry & Bakery
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pengolah Kue-kue Kontinental
PAKET : 2 (dua)
Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	2	II	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Sanitasi Hygiene
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan kue (Pastry) Kontinental
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan
4	TBG.01.004.01	Kewira usahaan
5		

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat kue-kue <i>Hard cake, medium cake</i> dan <i>soft cake</i>
2	TBG.02.002.01	Membuat hidangan penutup panas dan dingin
3	TBG.02.003.01	Membuat hidangan penutup panas dan dingin (<i>Dessert</i>)

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Penyajain kue-kue Kontinental
2	TBG.03.002.01	Metode Pengolahan Kue-kue Kontinental

Sektor : Tata Boga
Sub Sektor : Pastry & Bakery
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Pengolah Roti (Bakery)
Paket : 3 (Tiga)
Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	3	III	01
---	----	----	---	---	---	---	-----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Sanitasi Hygiene
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan Bakery
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan
4	TBG.01.004.01	Kewira usahaan

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat aneka roti manis dan soft roll dalam berbagai bentuk dan ukuran
2	TBG.02.002.01	Membuat roti tawar dan sandwiches dengan berbagai bentuk dan ukuran
3	TBG.02.003.01	Membuat <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i>
4	TBG.02.003.01	Membuat <i>lean dough</i> (hard roll) dengan berbagai bentuk

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Penataan (Display) Bakery
2	TBG.03.002.01	Metode Pengolahan Bakery

Sektor : Tata Boga
Sub Sektor : Pastry & Bakery
Bidang Pekerjaan / Jabatan : Dekorasi Kue dan Coklat
Paket : 4 (empat)
Kode Bidang Pekerjaan :

O	93	09	5	3	3	4	IV	01
---	----	----	---	---	---	---	----	----

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Sanitasi Hygiene
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan – bahan dekorasi kue dan coklat
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan
4	TBG.01.004.01	Metode pengolahan coklat
5	TBG.01.004.01	Kewira usahaan

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat macam-macam hiasan untuk menghias cake
2	TBG.02.002.01	Menghias cake (<i>cake decoration</i>)
3	TBG.02.003.01	Membuat macam-macam bentuk-bentuk coklat / permen coklat (<i>chocolate modeling</i>)

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Menata dan mengemas (Display) cake decoration dan coklat modeling
2	TBG.03.002.01	Metode / langkah-langkah menghias kue

D. DAFTAR UNIT KOMPETENSI

1. Pengolah Kue-kue Indonesia dan Oriental

a. Kompetensi Umum

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Sanitasi Hygiene
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan – bahan dekorasi kue dan coklat
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan
4	TBG.01.004.01	Metode pengolahan coklat
5	TBG.01.004.01	Kewira usaha

b. Kompetensi Inti

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat kue-kue dari bahan beras dan tepung beras
2	TBG.02.002.01	Membuat kue-kue dari bahan ketan dan tepung ketan
3	TBG.02.003.01	Membuat kue-kue dari bahan non beras
4	TBG.02.004.01	Membuat kue-kue khas / terkenal dari China,
5	TBG.02.001.01	Membuat kue-kue khas / terkenal dari India
6	TBG.02.002.01	Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Thailand
7	TBG.02.003.01	Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Jepang
8	TBG.02.004.01	Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Timur Tengah

c. Kompetensi Khusus

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Penyajain kue-kue Indonesia dan Oriental
2	TBG.03.002.01	Spesifikasi kue-kue khas daerah di Indonesia

2. Pengolahan Kue-kue Kontinental

a. Kompetensi UMUM

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Sanitasi Hygiene
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan kue (Pastry) Kontinental
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan
4	TBG.01.004.01	Kewira usahaan
5		

b. Kompetensi Intil

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat kue-kue <i>Hard cake, medium cake</i> dan <i>soft cake</i>
2	TBG.02.002.01	Membuat hidangan penutup panas dan dingin
3	TBG.02.003.01	Membuat hidangan penutup panas dan dingin (<i>Dessert</i>)

c. Kompetensi Khusus

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Penyajain kue-kue Kontinental
2	TBG.03.002.01	Metode Pengolahan Kue-kue Kontinental

3. Pengolahan Roti

a. Kompetensi Umum

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Sanitasi Hygiene
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan Bakery
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan
4	TBG.01.004.01	Kewira usahaan

b. Kompetensi Inti

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat aneka roti manis dan soft roll dalam berbagai bentuk dan ukuran
2	TBG.02.002.01	Membuat roti tawar dan sandwiches dengan berbagai bentuk dan ukuran
3	TBG.02.003.01	Membuat <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i>
4	TBG.02.003.01	Membuat <i>lean dough</i> (hard roll) dengan berbagai bentuk

c. Kompetensi Khusus

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Penataan (Display) Bakery
2	TBG.03.002.01	Metode Pengolahan Bakery

4. Dekorasi Kue dan Coklat

a. Kompetensi Umum

No	KOMPETENSI UMUM	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.01.001.01	Sanitasi Hygiene
2	TBG.01.002.01	Pengetahuan Bahan – bahan dekorasi kue dan coklat
3	TBG.01.003.01	Pengetahuan Peralatan
4	TBG.01.004.01	Metode pengolahan coklat
5	TBG.01.004.01	Kewira usahaan

b. Kompetensi Inti

No	KOMPETENSI INTI	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.02.001.01	Membuat macam-macam hiasan untuk menghias cake
2	TBG.02.002.01	Menghias cake (<i>cake decoration</i>)
3	TBG.02.003.01	Membuat macam-macam bentuk-bentuk coklat / permen coklat (<i>chocolate modeling</i>)

c. Kompetensi Khusus

No	KOMPETENSI KHUSUS	
	Kode Unit	Judul Unit
1	TBG.03.001.01	Menata dan mengemas (Display) cake decoration dan coklat modeling
2	TBG.03.002.01	Metode / langkah-langkah menghias kue

E. UNIT-UNI KOMPETENSI

PAKET 1 : Pengolah Kue-kue Indonesia dan Oriental

a. Kompetensi Umum

Kode Unit : **TBG.01.001.01**

Judul Unit : Menerapkan Hygiene Sanitasi

Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan Hygiene Sanitasi pengolahan Kue-kue Indonesia dan Oriental	1.1 Pengetahuan Hygiene Sanitasi dijelaskan 1.2 Hygiene sanitasi diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya (Hygiene Perorangan, Makanan, peralatan, area kerja dan lingkungan hidup) 1.3 Prosedur hygiene sanitasi dilaksanakan sesuai S.O.P
2	Menerapkan Hygiene Sanitasi dalam Pengolahan Kue dan Roti (Pastry & Bakery)	2.1 Hygiene Sanitasi diterapkan dalam pengolahan dan penyajian Kue dan Roti 2.2 Prosedur pembersihan area kerja diterapkan 2.3 Konsep lingkungan hidup diterapkan
3	Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K 3)	1.1. Keselamatan, kesehatan kerja (K 3) dideskripsikan 1.2. Prosedur K 3 dilaksanakan 1.3. Pertolongan pertama pada kecelakaan diterapkan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah kue-kue Indonesia dan Oriental.
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan hygiene sanitasi, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Hygiene dan sanitasi
- 3.2. Prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K 3)
- 3.3. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan dan alat pembersih
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih
- 4.3. Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai S.O.P

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.002.01**
 Judul Unit : Pengetahuan Bahan kue-kue Indonesia dan Oriental
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan Pengetahuan Bahan kue-kue Indonesia dan Oriental	1.1 Dijelaskan pengetahuan bahan-bahan kue 1.2 Dijelaskan pengetahuan kue-kue yang terbuat dari bahan beras dan tepung beras 1.3 Diidentifikasi kue-kue yang terbuat dari bahan beras ketan dan tepung ketan 1.4 Diidentifikasi kue-kue khas dan atau terkenal dari China, 1.5 Diidentifikasi kue-kue khas dan atau terkenal dari India 1.6 Diidentifikasi kue-kue khas dan atau terkenal dari Thailand 1.7 Diidentifikasi kue-kue khas dan atau terkenal dari Jepang 1.8 Diidentifikasi kue-kue khas dan atau terkenal dari Timur Tengah
2	Memilih bahan	2.1 Dibedakan jenis bahan pokok kue-kue Indonesia dan Oriental 2.2 Dibedakan jenis bahan tambahan / additif kue-kue Indonesia dan Oriental 2.3 Diidentifikasi jenis-jenis bahan hiasan untuk kue-kue Indonesia dan Oriental

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah kue-kue Indonesia dan Oriental.
2. kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Budaya makanan dari setiap daerah di Indonesia dan negara-negara oriental
- 3.2. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.3. Karakteristik bahan makanan
- 3.4. Hygiene sanitasi bahan makanan

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan-bahan makanan dari masing-masing negara
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik bahan makanan
- 4.3. Menerapkan hygiene makanan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.003.01**
 Judul Unit : Pengetahuan Peralatan Kue dan Roti
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan jenis peralatan kue dan roti	1.1 Pengetahuan peralatan dijelaskan 1.2 Peralatan sesuai dengan kegunaan dikelompokkan
2	Klasifikasi peralatan sesuai dengan fungsi	2.1 Peralatan sesuai dengan jenis bahan diklasifikasikan 2.2 Peralatan menurut bentuknya dibedakan
3	Pemeliharaan dan penyimpanan peralatan	3.1 Peralatan disimpan sesuai dengan jenisnya 3.2 Peralatan disimpan pada rak atau laci dalam keadaan bersih

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah kue-kue Indonesia dan Oriental
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan simulasi
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan peralatan
- 3.2. Pengopersian peralatan
- 3.3. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Karakteristik peralatan

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan alat sesuai dengan kegunaan
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik alat
- 4.3. Mampu mengopersikan alat sesuai dengan S.O.P
- 4.4. Mampu menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.004.01**
 Judul Unit : Melakukan Wirausaha dalam bidang Kue dan Roti (Pastry & Bakery)
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk berwira usaha.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Merencanakan bidang usaha	1.1 Ditetapkan usaha sesuai dengan kondisi 1.2 Dibuat perencanaan sesuai dengan usaha yang ditetapkan
2	Melaksanakan usaha	2.1 Usaha dilaksanakan sesuai dengan bidang yang dipilih 2.2 Dilaksanakan pengawasan Usaha 2.3 Dibuat administrasi usaha
3	Mengevaluasi dan mengembangkan usaha	3.1. Dilakukan evaluasi usaha 3.2. Hasil evaluasi dianalisa 3.3. Direncanakan pengembangan Usaha
4	Meningkatkan kinerja karyawan	4.1. Sikap disiplin, kejujuran dan kesetiaan terhadap pekerjaan ditingkatkan 4.2. Konsekwen dan tanggung jawab diterapkan 4.3. Kesejahteraan karyawan ditingkatkan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan kewirausahaan
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan kewirausahaan, sikap kerja, ketrampilan untuk berwira usaha.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik berwira usaha.

2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Kewirausahaan
- 3.2. Tentang kue dan roti (Pastry and Bakery)
- 3.3. Etika bisnis
- 3.4. Pelayanan prima

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Membuat perencanaan usaha
- 4.2. Menjalankan usaha
- 4.3. Menganalisa usaha
- 4.4 Mengembangkan usaha

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

b. Kompetensi Inti

Kode unit : **TBG.02.001.01**
Judul Unit : Membuat kue-kue dari bahan beras dan tepung beras
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> dari beras dan tepung beras	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Bahan pokok dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan tambahan dipilih sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue dari bahan beras dan tepung beras	4.1. Kue-kue diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue dari beras dan tepung beras	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue dari beras dan tepung beras
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue Indonesia dan Oriental
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.002.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue dari bahan beras ketan dan tepung ketan
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk bahan ketan dan tepung ketan	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue dari ketan dan tepung ketan yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue dari dari ketan dan tepung ketan	4.1 Kue-kue diolah sesuai dengan standar resep 4.2 Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3 Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue dari bahan ketan dan tepung ketan	5.1. Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 5.2. Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue dari beras ketan dan tepung ketan
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue Indonesia dan Oriental
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan beras ketan dan tepung ketan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan dari beras ketan dan tepung ketan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan Kue-kue Indonesia dan Oriental

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue dari beras ketan dan tepung ketan sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.003.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue dari bahan non beras
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk bahan non beras	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue dari non beras yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan pokok dari umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan, terigu dan pati sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue dari non beras	4.1 Kue-kue dari umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan, terigu dan pati diolah sesuai dengan standar resep 4.2 Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3 Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue dari bahan non beras	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue dari bahan non beras
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue Indonesia dan Oriental

3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan – bahan makanan non beras
- 3.2. Pengetahuan resep kue – kue non beras
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue non beras

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.004.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue khas / terkenal dari China
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk kue-kue khas China	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan resep 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue-kue khas China yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan pokok untuk kue-kue khas China sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue khas China	4.1. Kue-kue khas China diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue khas / terkenal dari China	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue khas China
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue China
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue-kue China
- 3.2. Pengetahuan resep kue-kue China
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue China

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.005.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue khas / terkenal dari India
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk kue-kue khas India	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan resep 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue-kue khas India yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan pokok untuk kue-kue khas India sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue khas India	4.1. Kue-kue khas India diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue khas / terkenal dari India	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue khas India
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue India
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue-kue India
- 3.2. Pengetahuan resep kue-kue India
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue India

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3 Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4 Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.006.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Thailand
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk kue-kue khas Thailand	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan resep 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue-kue khas Thailand yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan pokok untuk kue-kue khas Thailand sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue khas Thailand	4.1. Kue-kue khas Thailand diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue khas dan terkenal dari Thailand	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue khas Thailand
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue Thailand
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue-kue Thailand
- 3.2 Pengetahuan resep kue-kue Thailand
- 3.3 Pengetahuan gizi
- 3.4 Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5 Pengetahuan metode pengolahan kue-kue Thailand

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2 Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3 Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4 Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5 Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.007.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Jepang
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk kue-kue khas Jepang	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan resep 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue-kue khas Jepang yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan pokok untuk kue-kue khas Jepang sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue khas Jepang	4.1. Kue-kue khas Jepang diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue khas dan terkenal dari Jepang	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue khas Jepang
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue Jepang
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue-kue Jepang
- 3.2. Pengetahuan resep kue-kue Jepang
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue Jepang

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.008.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue khas dan terkenal dari Timur Tengah
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk kue-kue khas Timur Tengah	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan resep 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue-kue khas Timur Tengah yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan pokok untuk kue-kue khas Timur Tengah sesuai dengan resep 2.2 Dipilih Bahan tambahan / additif sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue khas Timur Tengah	4.1. Kue-kue khas Timur Tengah diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue khas dan terkenal dari Timur Tengah	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue khas Timur Tengah
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue Timur Tengah
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan untuk pengolahan kue-kue Timur Tengah
- 3.2. Pengetahuan resep kue-kue Timur Tengah
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue Timur Tengah

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kompetensi Khusus

Kode unit : **TBG. 03.001.01**
Judul Unit : Penyajian kue-kue Indonesia dan Oriental
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue	1.1 Ditetapkan kue-kue yang akan disajikan 1.2 Disiapkan peralatan sesuai dengan jenis kue
2	Mendisplay kue-kue Indonesia dan Oriental	2.1 Kue-kue ditata sesuai dengan tempatnya 2.2 Kue-kue diatur diatas meja display

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk penyajian kue-kue Indonesia dan Oriental
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh sektor penyajian kue Indonesia dan Oriental.
3. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan tata hidang, higiene makanan dan keselamatan kerja.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata dan menghidangkan(display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. . Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 3.2. . Pengetahuan display makanan
- 3.3. . Pengetahuan alat-alat penyajian
- 3.4. . Pengetahuan higiene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2. Mampu menata dan menyajikan kue-kue
- 4.3. Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4. Mampu mendisplay kue-kue Indonesia dan Oriental

5 Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG. 03.002.01**
 Judul Unit : Penyajian kue-kue khas daerah Indonesia
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan aneka kue khas daerah (<i>Indonesia</i>)	1.1 Dijelaskan aneka kue khas daerah 1.2 Diidentifikasi aneka kue khas daerah
2	Menyajikan kue khas daerah	2.1 Ditentukan alat penyajian kue khas daerah 2.2 Dijelaskan cara penyajian kue khas daerah

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk penyajian kue-kue khas daerah Indonesia
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh sektor penyajian kue khas Indonesia
3. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan tata hidang, hygiene makanan dan keselamatan kerja.
4. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan tentang budaya daerah di Indonesia.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata kue-kue khas daerah dan menghidangkan (display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 . Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 3.2 Pengetahuan kue-kue khas daerah
- 3.3 Pengetahuan tentang tata hidangan kue-kue khas daerah
- 3.4. Pengetahuan alat-alat penyajian
- 3.5. Pengetahuan hygiene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2. Mampu menata dan menyajikan kue-kue khas daerah
- 4.3. Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4. Mampu mendisplay kue-kue Indonesia dan Oriental

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

PAKET 2

PAKET 2 : Pengolah Kue-kue Kontinental

a. Kompetensi Umum

Kode Unit : **TBG.01.001.01**

Judul Unit : Menerapkan Hygiene Sanitasi

Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan Hygiene Sanitasi pengolahan Kue-kue Kontinental	1.1 Pengetahuan Hygiene Sanitasi dijelaskan 1.2 Hygiene sanitasi diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya (Hygiene Perorangan, Makanan, peralatan, area kerja dan lingkungan hidup) 1.3 Prosedur hygiene sanitasi sesuai S.O.P
2	Menerapkan sanitasi dalam Pengolahan Kue-kue Kontinental	2.1 Sanitasi hygiene diterapkan dalam pengolahan dan penyajian Kue-kue Kontinental 2.2 Prosedur pembersihan area kerja diterapkan 2.3 Diterapkannya konsep lingkungan hidup
3	Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K 3)	3.1. Keselamatan, kesehatan kerja (K 3) dideskripsikan 3.2. Prosedur K 3 dilaksanakan 3.3. Diterapkannya ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah kue-kue Kontinental
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan hygiene sanitasi, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan hygiene dan sanitasi
- 3.2. Pengetahuan prosedur keselamatan kerja
- 3.3. Pengetahuan Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Pengetahuan karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan dan alat pembersih
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih
- 4.3. Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai S.O.P

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.002.01**
 Judul Unit : Pengetahuan Bahan Kue (*Pastry*) Kontinental
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan Pengetahuan Bahan kue-kue Kontinental	1.1. Dijelaskan pengetahuan bahan pokok kue-kue Kontinental 1.2. Dijelaskan pengetahuan bahan tambahan / additif kue-kue Kontinental
2	Memilih bahan kue-kue kontinental	2.1 Bahan pokok dipilih sesuai dengan jenis adonan (<i>dough</i>) 2.2 Bahan tambahan / additif dipilih sesuai dengan kebutuhan 2.3 Diidentifikasi jenis-jenis bahan hiasan untuk kue-kue kontinental

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah kue-kue Kontinental,
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1 Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3 Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4 Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan kue-kue kontinental
- 3.2. Pengetahuan Etika kerja (sikap kerja)
- 3.3. Pengetahuan karakteristik bahan kue-kue kontinental

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan pokok dan bahan tambahan kue-kue kontinental
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik bahan kue-kue kontinental
- 4.3. Mampu menyiapkan bahan sesuai dengan adonan (dough)

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.003.01**
 Judul Unit : Pengetahuan Peralatan Kue-kue kontinental
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan jenis-jenis peralatan untuk kue continental	1.1 Pengetahuan peralatan dijelaskan 1.2 Dikelompokkan peralatan sesuai dengan kegunaan
2	Mengklasifikasikan peralatan sesuai dengan fungsi	2.1 Peralatan sesuai dengan jenis bahan diklasifikasikan 2.2 Bahan diklasifikasikan sesuai dengan fungsinya
3	Pemeliharaan dan penyimpanan peralatan	3.1. Obat pembersih dipilih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.2. Alat pembersih dipilih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.3. Penyimpanan peralatan disesuaikan dengan kelompok peralatan sesuai S.O.P

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah kue-kue kontinental
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan simulasi
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan peralatan
- 3.2. Pengopersian peralatan

- 3.3. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Karakteristik peralatan

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan alat sesuai dengan kegunaan
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik alat
- 4.3. Mampu mengoperasikan alat sesuai dengan S.O.P
- 4.4. Mampu menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.004.01**
 Judul Unit : Melakukan Wirausaha dalam Bidang Kue – kue Kontinental
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk berwira usaha.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Merencanakan usaha dibidang kue-kue continental	1.1 Usaha ditetapkan sesuai dengan kondisi 1.2 Perencanaan dibuat sesuai dengan usaha yang ditetapkan
2	Melaksanakan usaha	2.1 Usaha dilaksanakan sesuai dengan bidang yang dipilih 2.2 Dilaksanakan pengawasan usaha 2.3 Dibuat administrasi usaha
3	Mengevaluasi dan mengembangkan usaha kue-kue	3.1. Dilakukan evaluasi usaha 3.2. Hasil evaluasi dianalisa 3.3. Direncanakan pengembangan usaha
4	Meningkatkan kinerja karyawan	4.1. Sikap disiplin, kejujuran dan kesetiaan terhadap pekerjaan ditingkatkan 4.2. Konsekwen dan tanggung jawab diterapkan 4.3. Kesejahteraan karyawan ditingkatkan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah kue-kue Kontinental
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan kewirausahaan, sikap kerja, ketrampilan untuk berwira usaha.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik berwira usaha.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan kewirausahaan
- 3.2. Pengetahuan tentang kue-kue kontinental
- 3.3. Pengetahuan Etika bisnis
- 3.4. Pengetahuan Pelayanan prima

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membuat perencanaan usaha
- 4.2. Mampu menjalankan usaha
- 4.3. Mampu menganalisa usaha
- 4.4. Mampu mengembangkan usaha

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

b. Kompetensi Inti

Kode unit : **TBG.02.001.01**
Judul Unit : Membuat kue-kue bolu dan kue (Sponge and Cakes)
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Merencanakan Kerja / <i>Job sheet</i> dari kue-kue bolu dan kue (Sponge and Cakes)	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue bolu dan kue (Sponge and Cakes)	4.1. Kue-kue diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata,menghidangkan / mengemas kue-kue bolu dan kue (Sponge and Cakes)	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue bolu dan kue (Sponge and Cakes)
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan bolu dan kue
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.002.01**
 Judul Unit : Membuat kue-kue / *small cake* (*sponge dough, sugar dough, pie dough, choux paste, puff pastry, frying butter*)
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk kue-kue / <i>small cakes</i>	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk kue-kue / <i>small cakes</i>	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah kue-kue / <i>small cakes</i>	4.1. Kue-kue dari adonan sugar dough, pie dough, choux paste, puff pastry, frying butter 4.2. diolah sesuai dengan standar resep 4.3. Kue-kue diolah sesuai metode pengolahan 4.4. Kue-kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Kue-kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Kue-kue disajikan dengan baik dan benar
6	Menata, menghidangkan / mengemas kue-kue / <i>small cakes</i>	6.1 Kue-kue ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Kue-kue ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i> 6.3 Kue-kue dihidangkan / dikemas sesuai dengan jenisnya

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah kue-kue / *small cakes*
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue-kue / *small cakes*
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan Kue-kue / small cake

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue dari beras ketan dan tepung ketan sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.003.01**
 Judul Unit : Membuat hidangan penutup panas dan dingin (Dessert)
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk hidangan penutup panas dan dingin (Dessert)	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk hidangan penutup panas dan dingin (Dessert)yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah hidangan penutup panas dan dingin (Dessert)	4.1. hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) disajikan dengan baik dan benar
6	Menata,menghidangkan / mengemas hidangan penutup panas dan dingin	6.1 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 6.2 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) ditata dengan hiasan yang sesuai dan menarik 6.3 Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert) dihidangkan / dikemas sesuai dengan jenisnya

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert)
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan Hidangan penutup panas dan dingin (Dessert)
3. Pelaksanaan kompetensi ini memerlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kompetensi Khusus

Kode unit : **TBG. 03.001.01**
Judul Unit : Penyajian kue-kue Kontinental
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue	1.3 Ditentukan kue-kue yang akan disajikan 1.4 Disiapkan peralatan sesuai dengan jenis kue
2	Mendisplay kue-kue Kontinental	2.1 Kue-kue ditata sesuai dengan tempatnya 2.2 Kue-kue diatur diatas meja display

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk penyajian kue-kue Kontinental
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh sektor penyajian kue-kue Kontinental
3. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan tata hidang, higiene makanan dan keselamatan kerja.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata dan menghidangkan(display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 3.2. Pengetahuan display makanan
- 3.3. Pengetahuan alat-alat penyajian
- 3.4. Pengetahuan higiene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2. Mampu menata dan menyajikan kue-kue
- 4.3. Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4. Mampu mendisplay kue-kue Indonesia dan Oriental

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : TBG. 03.002.01
 Judul Unit : Metode Pengolahan Kue-Kue Kontinental
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan macam-macam metode Pengolahan Kue-Kue Kontinental	1.1. Diidentifikasi metode aneka Kue-kue Kontinental 1.2. Dijelaskan metode pengolahan aneka kue-kue kontinental
2	Menggunakan metode pengolahan kue-kue kontinental yang tepat	2.1 Ditetapkan metode pengolahan sesuai dengan resep standar 2.2 Diterapkan penggunaan metode yang tepat untuk pengolahan aneka kue-kue kontinental

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk pengolahan aneka kue-kue Kontinental
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh sektor penyajian aneka kue-kue kontinental

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue kontinental
- 3.4. Pengetahuan gizi
- 3.5. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.6. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Paket 3 : Pengolah Roti

Kompetensi Umum

Kode Unit : **TBG.01.001.01**

Judul Unit : Menerapkan Hygiene Sanitasi

Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan Hygiene Sanitasi pengolahan Kue-kue Kontinental	1.1 Pengetahuan Hygiene Sanitasi dijelaskan 1.2 Hygiene sanitasi diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya (Hygiene Perorangan, Makanan, peralatan, area kerja dan lingkungan hidup) 1.3 Prosedur hygiene sanitasi sesuai S.O.P
2	Menerapkan sanitasi dalam Pengolahan Kue-kue Kontinental	2.1 Sanitasi hygiene diterapkan dalam pengolahan dan penyajian Kue-kue Kontinental 2.2 Prosedur pembersihan area kerja diterapkan 2.3 Diterapkannya konsep lingkungan hidup
3	Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K 3)	3.1. Keselamatan, kesehatan kerja (K 3) dideskripsikan 3.2. Prosedur K 3 dilaksanakan 3.3. Diterapkannya ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah Kue dan Roti
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan hygiene sanitasi, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan hygiene dan sanitasi
- 3.2. Pengetahuan prosedur keselamatan kerja
- 3.3. Pengetahuan Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Pengetahuan karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan dan alat pembersih
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih
- 4.3. Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai S.O.P

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.002.01**
 Judul Unit : Menerapkan Pengetahuan Bahan Bakery (Roti)
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan pengetahuan bahan untuk membuat roti (bakery)	1.1 Bahan-bahan pokok untuk membuat roti (bakery) dijelaskan 1.2 Bahan tambahan untuk membuat roti (bakery) dijelaskan 1.3 Bahan-bahan untuk isi dan hiasan roti dijelaskan
2	Memilih bahan baku untuk pembuatan bahan bakery	2.1 Jenis bahan pokok bakery dibedakan 2.2 Jenis bahan tambahan dalam pembuatan bakery dibedakan 2.3 Jenis-jenis bahan bakery diidentifikasi
3	Menjelaskan Pengetahuan peralatan	3.1 Pengetahuan tentang peralatan bahan bakery dijelaskan 3.2 Pengetahuan peralatan untuk bakery diidentifikasi

Batasan Variabel

Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan membuat aneka roti (bakery) di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan metode pengolahan aneka roti
- 3.4. Pengetahuan karakteristik bahan makanan
- 3.5. Pengetahuan gizi
- 3.6. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.7. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu mengidentifikasi bahan-bahan untuk membuat aneka roti (bakery)
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik bahan makanan
- 4.3. Menerapkan hygiene makanan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.003.01**
 Judul Unit : **Pengetahuan Peralatan Bakery (Roti)**
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Merencanakan peralatan yang akan digunakan	1.1 Perencanaan peralatan sesuai dengan menu dibuat 1.2 Tertib kerja sesuai dengan S.O.P dibuat
2	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Peralatan sesuai dengan keperluan dikelompokkan 2.2 Peralatan dalam keadaan bersih disiapkan Alat dalam keadaan bersih disiapkan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan Pengetahuan Peralatan mengolah bakery.
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan peralatan
- 3.2. Pengopersian peralatan
- 3.3. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Karakteristik peralatan

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan alat sesuai dengan kegunaan
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik alat
- 4.3. Mampu mempersiapkan alat sesuai dengan S.O.P
- 4.4. Mampu menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.004.01**
 Judul Unit : Menerapkan Pengetahuan Kewirausahaan
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan konsep dasar kewirausahaan	1.1. Dijelaskan pengertian dan filosofi kewirausahaan 1.2. Dijelaskan langkah-langkah mengembangkan motivasi berwirausaha (achievement motivation) 1.3. Dijelaskan tentang nilai tambah wirausaha bagi diri sendiri, bangsa dan negara
2	Menjelaskan karakteristik wira usaha	2.1. Dijelaskan sifat-sifat wirausahawan 2.2. Dijelaskan tentang mental kemandirian dan motivasi berprestasi 2.3. Dijelaskan tentang profil wirausahawan berprestasi
3	Menjelaskan peluang usaha	3.1 Dijelaskan tentang trend bisnis yang menimbulkan peluang usaha 3.2 Dijelaskan tentang kebijakan pemerintah yang memberikan peluang usaha 3.3 Dijelaskan tentang cara mengidentifikasi dan memanfaatkan sumber-sumber dana
4	Menjelaskan pengelolaan usaha	4.1 Dijelaskan tentang prinsip-prinsip mengelola usaha 4.2 Dijelaskan tentang manajemen usaha mandiri 4.2 Dijelaskan tentang perilaku konsumen dan pelayanan prima 4.3 Dijelaskan tentang cara membangun jaringan (net working) dalam dunia usaha 4.4 Dijelaskan tentang cara menyusun rencana usaha (business plan)

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah aneka roti (bakery),
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan umum kewirausahaan
- 3.2. Pengetahuan dalam wawasan bisnis
- 3.3. Pengetahuan mengelola usaha

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu menganalisis peluang usaha
- 4.2. Mampu menganalisis pasar
- 4.3. Mampu mengidentifikasi sumber-sumber dana
- 4.4. Mampu menyusun rencana keuangan usaha (financial plan)
- 4.5. Mampu menyusun rencana usaha (business plan)

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

b. Kompetensi Inti

Kode unit : **TBG.02.001.01**

Judul Unit : Membuat aneka roti manis dan soft roll dalam berbagai bentuk dan ukuran

Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> membuat roti	1.1. Dibuat perencanaan bahan sesuai dengan menu 1.2. Dibuat tertib kerja sesuai dengan S.O.P 1.3. Dibuat kalkulasi biaya sesuai dengan resep
2	Memilih bahan yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan baku sesuai dengan resep 2.2 baku sesuai standar resep dikelompokkan
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Disiapkan alat sesuai kebutuhan 3.2. Disiapkan alat dalam keadaan bersih
4	Membuat roti dari bahan tepung terigu	4.1. Roti dibuat sesuai dengan standar resep 4.2. Roti dibuat sesuai metode pengolahan 4.3. Roti dibuat secara sistematis sesuai tahap proses pembuatasn 4.4. Roti dibuat sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Roti dibuat sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Roti disajikan dengan baik dan benar

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah aneka roti (bakery)
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan aneka roti (bakery)

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah roti sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan roti sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : TBG.02.001.01
 Judul Unit : Membuat aneka roti tawar dan sandwiches
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk roti tawar dan sandwiches	1.1. Dibuat perencanaan bahan sesuai dengan menu 1.2. Dibuat tertib kerja sesuai dengan S.O.P 1.3. Dibuat kalkulasi biaya sesuai dengan resep
2	Memilih bahan yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Dipilih bahan baku sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku sesuai standar resep dikelompokkan
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1 Disiapkan alat sesuai kebutuhan 3.2 Disiapkan alat dalam keadaan bersih
4	Membuat roti dari bahan tepung terigu	4.1 Roti dibuat sesuai dengan standar resep 4.2 Roti dibuat sesuai metode pengolahan 4.3 Roti dibuat secara sistematis sesuai tahap proses pembuatasn 4.4 Roti dibuat sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1 Roti dibuat sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2 Roti disajikan dengan baik dan benar

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah aneka roti (bakery)
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan aneka roti (bakery)

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah roti sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan roti sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.003.01**
 Judul Unit : Membuat danish pastry dan croissant
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> danish pastry dan croissant	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan yang sesuai dengan resep / <i>Recipe</i>	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah danish pastry dan croissant dari tepung terigu	4.1. Danish pastry dan croissant diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Danish pastry dan croissant diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Danish pastry dan croissant diolah secara sistematis 4.4. Danish pastry dan croissant diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Danish pastry dan croissant diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Danish pastry dan croissant disajikan dengan baik dan benar

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk mengolah danish pastry dan croissant
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan Pastry dan Bakery

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan untuk membuat danish pastry dan croissant
- 3.2. Pengetahuan resep untuk membuat danish pastry dan croissant
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan danish pastry dan croissant

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah danish pastry dan croissant sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan danish pastry dan croissant sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.004.01**
 Judul Unit : Membuat lean dough (hard roll) dengan berbagai bentuk
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / Job sheet lean dough (hard roll)	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan menu 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan yang sesuai dengan resep / Recipe	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah lean dough (hard roll) dari tepung terigu	4.1. Lean dough (hard roll) diolah sesuai dengan standar resep 4.2. Lean dough (hard roll) diolah sesuai metode pengolahan 4.3. Lean dough (hard roll) diolah secara sistematis 4.4. Lean dough (hard roll) diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1. Lean dough (hard roll) diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2. Lean dough (hard roll) disajikan dengan baik dan benar

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah lean dough (hard roll)
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan Pastry dan Bakery

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan untuk membuat lean dough (hard roll)
- 3.2. Pengetahuan resep membuat lean dough (hard roll)
- 3.3. Pengetahuan gizi
- 3.4. Pengetahuan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja
- 3.5. Pengetahuan metode pengolahan lean dough (hard roll)

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Mengolah lean dough (hard roll) sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan lean dough (hard roll) sesuai dengan resep standar
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

c.Kompetensi Khusus

Kode unit : **TBG. 03.001.01**
Judul Unit : Penataan (display) Bakery
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian bakery

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / Job sheet untuk penataan bakery	1.1. Perencanaan dibuat untuk penataan (display) bakery 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan perencanaan
2	Memilih bahan yang sesuai dengan penataan (display)	2.1 Bahan baku dipilih sesuai untuk penataan 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar penataan
3	Menyiapkan alat untuk penataan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk penataan (display) bakery
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh sektor penataan (display) bakery

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata dan menghidangkan(display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengetahuan tentang penataan hidangan
- 3.2 Pengetahuan display makanan
- 3.3 Pengetahuan alat-alat penyajian
- 3.4 Pengetahuan hygiene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2 Mampu menata dan menyajikan kue-kue
- 4.3 Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4 Mampu mendisplay aneka bakery

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

Kode unit : **TBG. 03.002.01**
 Judul Unit : Metode Pengolahan Bakery
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan pengolahan Kerja / Job sheet sesuai dengan metode	1.1. Perencanaan dibuat sesuai dengan metode pengolahan bakery 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan perencanaan
2	Memilih bahan yang sesuai dengan metode pengolahan	2.1 Bahan baku dipilih sesuai metode pengolahan 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan metode pengolahan
3	Menyiapkan alat sesuai metode pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk **metode pengolahan bakery**
2. Kompetensi ini digunakan dengan **metode pengolahan bakery**

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam pengolahan

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan bahan makanan
- 3.2. Pengetahuan resep makanan
- 3.3. Pengetahuan metode pengolahan kue-kue kontinental
- 3.4. Pengetahuan gizi
- 3.5. Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.6. Pengetahuan metode pengolahan Pastry & Bakery

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan dan bahan tambahan / additif
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Mengolah kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.4. Menyajikan kue-kue sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

PAKET 4

Kompetensi Umum

Kode Unit : **TBG.01.001.01**
Judul Unit : Menerapkan Hygiene Sanitasi
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan Hygiene Sanitasi dekorasi kue dan coklat	1.1 Pengetahuan Hygiene Sanitasi dijelaskan 1.2 Hygiene sanitasi diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya (Hygiene Perorangan, Makanan, peralatan, area kerja dan lingkungan hidup) 1.3 Prosedur hygiene sanitasi sesuai S.O.P
2	Menerapkan sanitasi dalam dekorasi kue dan coklat	2.1 Sanitasi hygiene diterapkan dalam dekorasi kue dan coklat 2.2 Prosedur pembersihan area kerja diterapkan 2.3 Diterapkannya konsep lingkungan hidup
3	Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K 3)	3.1. Keselamatan, kesehatan kerja (K 3) dideskripsikan 3.2. Prosedur K 3 dilaksanakan 3.3. Diterapkannya ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan dekorasi kue dan coklat,
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan hygiene sanitasi, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dan keselamatan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan hygiene dan sanitasi
- 3.2. Pengetahuan prosedur keselamatan kerja
- 3.3. Pengetahuan Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Pengetahuan karakteristik bahan dan alat pembersih

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan dan alat pembersih
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik dan penggunaan bahan dan alat pembersih
- 4.3. Menerapkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja sesuai S.O.P

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.002.01**
 Judul Unit : Pengetahuan bahan- bahan dekorasi kue dan coklat
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan Pengetahuan bahan- bahan dekorasi kue dan coklat	1.1. Dijelaskan pengetahuan bahan- bahan dekorasi kue 1.2. Dijelaskan pengetahuan tentang coklat 1.3. Dijelaskan pengetahuan bahan pelengkap untuk dekorasi kue dan coklat
2	Memilih bahan -bahan dekorasi kue dan coklat	2.1 Bahan dekorasi kue dipilih sesuai dengan jenis kue dan fungsinya 2.2 Dipilih jenis-jenis coklat yang tepat sesuai dengan kebutuhan dekorasi 2.3 Bahan pelengkap dipilih sesuai dengan kebutuhan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan, dekorasi kue dan coklat
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Dekorasi kue
- 3.2. Jenis-jenis coklat
- 3.3. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Karakteristik bahan kue-kue kontinental

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan bahan pokok dan bahan pelengkap untuk dekorasi kue
- 4.2. Mampu membedakan jenis-jenis coklat
- 4.3. Mampu membedakan karakteristik bahan kue-kue kontinental
- 4.4. Mampu menyiapkan bahan sesuai kebutuhan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.003.01**
 Judul Unit : Pengetahuan Peralatan Dekorasi Kue dan Coklat
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan jenis-jenis peralatan untuk Dekorasi Kue dan Coklat	1.1. Dijelaskan Pengetahuan peralatan untuk Dekorasi Kue 1.2. Dijelaskan Pengetahuan peralatan tentang coklat modeling 1.3. Peralatan dikelompokkan sesuai dengan kegunaan
2	Mengklasifikasikan peralatan sesuai dengan fungsi	2.1 Peralatan sesuai dengan jenis bahan diklasifikasikan 2.2 Alat dikelompokkan sesuai dengan fungsinya
3	Pemeliharaan dan penyimpanan peralatan	3.1. Obat pembersih dipilih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.2. Alat pembersih dipilih sesuai dengan jenis bahan peralatan 3.3. Penyimpanan peralatan disesuaikan dengan kelompok peralatan sesuai S.O.P

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan Dekorasi Kue dan Coklat modeling,
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan, sikap kerja, ketrampilan pengolahan dan penyajian

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja atau secara teori, simulasi yang dapat meningkatkan pengetahuan untuk menunjang pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan simulasi
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan peralatan
- 3.2. Pengopersian peralatan
- 3.3. Etika kerja (sikap kerja)
- 3.4. Karakteristik peralatan

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membedakan alat sesuai dengan kegunaan
- 4.2. Mampu membedakan karakteristik alat
- 4.3. Mampu mengopersikan alat sesuai dengan S.O.P
- 4.4. Mampu menerapkan pemeliharaan peralatan

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.004.01**
 Judul Unit : Metode Pengolahan Coklat Modeling
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk berwira usaha.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan macam-macam metode Pengolahan coklat modeling	1.1. Dijelaskan macam-macam metode pengolahan coklat modeling 1.2. Dipilih metode yang tepat untuk pembuatan jenis-jenis coklat modeling
2	Menggunakan metode pengolahan coklat	2.1 Ditetapkan metode pengolahan sesuai dengan resep standar 2.2 Diterapkan penggunaan metode yang tepat untuk pengolahan coklat

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan Pengolahan Coklat,
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan kewirausahaan, sikap kerja, ketrampilan untuk berwira usaha.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik berwira usaha.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1 Pengolahan coklat
- 3.2. Hygiene sanitasi
- 3.3. Etika bisnis
- 3.4. Peralatan untuk pembuatan coklat modeling

4. Ketrampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu menentukan bahan untuk pembuatan coklat modeling
- 4.2. Mampu menentukan peralatan yang digunakan
- 4.3. Mampu menentukan metode pembuatan coklat modeling
- 4.4 Mampu memilih kemasan untuk mengemas coklat modeling

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1. Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2. Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode Unit : **TBG.01.005.01**
 Judul Unit : Kewirausahaan Bidang coklat modeling
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk berwira usaha.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Merencanakan usaha dibidang coklat modeling	1.1. Usaha ditetapkan sesuai dengan kondisi 1.2. Perencanaan dibuat sesuai dengan usaha yang ditetapkan
2	Melaksanakan usaha	2.1 Usaha dilaksanakan sesuai dengan bidang yang dipilih 2.2 Dilaksanakan pengawasan usaha 2.3 Dibuat administrasi usaha
3	Mengevaluasi dan mengembangkan usaha coklat modeling	3.1. Dilakukan evaluasi usaha 3.2. Hasil evaluasi dianalisa 3.3. Direncanakan pengembangan usaha
4	Meningkatkan kinerja karyawan	4.1. Sikap disiplin, kejujuran dan kesetiaan terhadap pekerjaan ditingkatkan 4.2. Konsekwen dan tanggung jawab diterapkan 4.3. Kesejahteraan karyawan ditingkatkan

Batasan Variabel

1. Kompetensi ini berlaku disemua bagian dalam kegiatan mengolah coklat modeling
2. Kompetensi ini di tunjang oleh pengetahuan kewirausahaan, sikap kerja, ketrampilan untuk berwira usaha.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori, simulasi dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan berwira usaha.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2 Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan secara teori, simulasi dan praktik berwira usaha.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/kelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Kewirausahaan
- 3.2. Coklat modeling
- 3.3. Pengetahuan Etika bisnis
- 3.4. Pengetahuan Pelayanan prima

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Mampu membuat perencanaan usaha
- 4.2. Mampu menjalankan usaha
- 4.3. Mampu menganalisa usaha
- 4.4 Mampu mengembangkan usaha

5. Aspek kritis berkaitan dengan sikap

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi Kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

b. Kompetensi Inti

Kode unit : **TBG.02.001.01**
Judul Unit : Membuat macam-macam hiasan untuk menghias kue
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Merencanakan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk membuat hiasan	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan jenis hiasan 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk hiasan kue	2.1 Bahan-bahan dipilih sesuai dengan jenis hiasan kue. 2.2 Bahan hiasan dikelompokkan sesuai dengan jenis kue yang akan dihias
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1 Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2 Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Membuat aneka hiasan kue	4.1 Hiasan kue dibuat sesuai dengan kebutuhan 4.2 Hiasan kue diolah sesuai metode pengolahan 4.3 Hiasan kue diolah secara sistematis 4.4 Hiasan kue diolah sesuai S.O.P
5	Menentukan kriteria hasil yang baik	5.1 Hiasan kue diolah sesuai dengan kriteria hasil yang baik 5.2 Hiasan kue disajikan dengan baik dan benar

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk membuat macam-macam hiasan untuk menghias kue
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor kue dan roti (pastry & bakery)

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P

- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Jenis bahan untuk pembuat hiasan
- 3.2. Resep dan metode pembuatan hiasan
- 3.3. Komposisi hiasan kue
- 3.4. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan bahan untuk hiasan sesuai jenis dan kebutuhan
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Membuat dekorasi sesuai dengan resep standar
- 4.5. Menyajikan dan menata dekorasi kue sesuai dengan kue dan momen
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.002.01**
 Judul Unit : Menghias Cake (Cake Decoration)
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk menghias cake (cake decoration)	1.1 Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan jenis dekorasi cake 1.2 Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3 Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk menghias cake (cake decoration)	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan resep 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar res ep 2.3 Bahan baku dipilih sesuai dengan jenis cake
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Menghias cake (cake decoration)	4.1 Cake dihias sesuai dengan pesanan 4.2 Cake dihias sesuai dengan S.O.P 4.3 Cake dihias sesuai dengan kriteria hasil yang baik
5	Menata dan mendisplay cake decoration	5.1 Cake decoration ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 5.2 Cake decoration didisplay dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolahan kue dan roti (pastry & bakery)
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan kue dan roti (pastry & bakery)

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Bahan – bahan makanan untuk menghias kue
- 3.2. Resep jenis dekorasi kue
- 3.4. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.5. Metode dekorasi kue

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan macam-macam bahan untuk menghias kue
- 4.3. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.4. Membuat macam-macam bentuk dan jenis kue yang dihias
- 4.5. Menata (mendisplay) kue-kue yang telah dihias
- 4.6. Menentukan kriteria hasil yang baik

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kode unit : **TBG.02.003.01**

Judul Unit : Membuat macam-macam bentuk coklat / permen coklat (chocolate modeling)

Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan.

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Membuat perencanaan Kerja / <i>Job sheet</i> untuk Macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling)	1.1. Perencanaan bahan dibuat sesuai dengan kebutuhan 1.2. Tertib kerja dibuat sesuai dengan S.O.P 1.3. Kalkulasi biaya dibuat sesuai dengan resep
2	Memilih bahan untuk Macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling)	2.1 Bahan baku dipilih sesuai dengan kebutuhan 2.2 Bahan baku dikelompokkan sesuai dengan standar resep
3	Menyiapkan alat pengolahan	3.1. Alat disiapkan sesuai dengan kebutuhan 3.2. Alat disiapkan dalam keadaan bersih
4	Mengolah macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling)	4.1. Macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling) 4.2. diolah sesuai dengan standar resep 4.3. Macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling) 4.4. diolah sesuai metode pengolahan 4.5. Kriteria hasil ditentukan sesuai dengan S.O.P

Batasan Variabel :

1. Kompetensi ini berlaku untuk pengolah macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling)
2. Kompetensi ini digunakan di seluruh sektor pengolahan macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling)

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan ketrampilan dalam pelaksanaan kerja.

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan S.O.P
- 2.3. Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dapat diujikan di tempat kerja
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Jenis-jenis coklat
- 3.2. Peralatan untuk membuat chocolate modeling
- 3.3. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- 3.4. Metode pengolahan chocolate modeling

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Membedakan jenis-jenis coklat
- 4.2. Menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan
- 4.3. Membuat macam-macam bentuk hasil olahan coklat (chocolate modeling)

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Menangani masalah dengan cepat dan tanggap.
- 5.2 Menangani masalah dengan tenang dan teliti.

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

Kompetensi Khusus

Kode unit : TBG. 03.001.01
Judul Unit : Menata dan mengemas cake dekorasi dan coklat modeling
Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menyiapkan peralatan penyajian sesuai dengan jenis kue	1.1. Ditentukan kue-kue yang akan disajikan 1.2. Disiapkan peralatan sesuai dengan karakteristik kue
2	Menata, menghidangkan macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling)	2.1 Macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling) ditata dengan menggunakan alat saji yang tepat 2.2 Macam-macam bentuk coklat/permen coklat (chocolate modeling) ditata dengan hiasan yang sesuai <i>dan menarik</i>

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk Menata dan mengemas cake dekorasi dan coklat modeling
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh sektor Menata dan mengemas cake dekorasi dan coklat modeling

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata dan menghidangkan(display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan tentang pentaan hidangan
- 3.2. Pengetahuan display makanan
- 3.3. Pengetahuan alat-alat penyajian
- 3.4. Pengetahuan higyene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1 Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2 Mampu menata dan menyajikan kue-kue
- 4.3 Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian
- 4.4 Mampu mendisplay aneka bakery

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1

Kode unit : TBG. 03.002.01
 Judul Unit : Metode /langkah-langkah menghias kue
 Deskripsi Unit : Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk melakukan pekerjaan penyajian kue-kue

No	Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk kerja
1	Menjelaskan metode /langkah-langkah menghias kue	1.1. Dijelaskan metode/langkah-langkah menghias kue 1.2. Metode/langkah-langkah menghias kue Diidentifikasi sesuai dengan bentuk kue
2	Menyimpan hasil cake dekorasi	2.1 Ditetapkan alat penyimpanan 2.2 Dijelaskan cara penyimpanan 2.3 Dijelaskan suhu penyimpanan

Batasan Variabel:

1. Kompetensi ini diperlukan untuk metode /langkah-langkah menghias kue
2. Kompetensi ini digunakan untuk seluruh sektor metode /langkah-langkah menghias kue
3. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan tata hidang, higyene makanan dan keselamatan kerja.
4. Kompetensi ini memerlukan pengetahuan tentang budaya daerah di Indonesia.

1. Panduan Penilaian

Kompetensi ini diujikan di tempat kerja, secara teori dan praktik yang dapat meningkatkan kreatifitas dalam menata kue-kue khas daerah dan menghidangkan (display).

2. Pelaksanaan Penilaian

- 2.1. Kompetensi ini diujikan dalam lingkungan kerja
- 2.2. Pengujian harus sesuai dengan SOP
- 2.3. Pengetahuan dan keterampilan dapat diujikan teori dan praktik.
- 2.4. Kompetensi ini diujikan dalam tugas perorangan/perkelompok

3. Pengetahuan yang dibutuhkan

- 3.1. Pengetahuan metode /langkah-langkah menghias kue
- 3.2. Pengetahuan tentang tata hidangan
- 3.3. Cara penyimpanan
- 3.4. Suhu penyimpanan
- 3.5. Pengetahuan higyene makanan dan keselamatan kerja

4. Keterampilan yang dibutuhkan

- 4.1. Menyiapkan peralatan untuk penyajian
- 4.2. Mampu menghias kue
- 4.3. Mampu mendisain lay out / tata ruang penyajian

5. Aspek kritis (berkaitan dengan sikap)

- 5.1 Cepat tanggap dalam masalah
- 5.2 Tenang dan teliti manangani masalah

Kompetensi kunci

No	Kompetensi Kunci Dalam Unit Ini	Tingkat
1	Mengumpulkan, mengorganisasikan dan menganalisa informasi.	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan masalah	2
7	Menggunakan teknologi	1
	Jumlah	12

