

SALINAN
LAMPIRAN VI
PERATURAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
NOMOR 5 TAHUN 2016
TENTANG
STANDAR KOMPETENSI KELULUSAN KURSUS DAN
PELATIHAN

STANDAR KOMPETENSI LULUSAN KURSUS DAN PELATIHAN
PASTRY & BAKERY JENJANG III

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai keunggulan untuk mampu berkembang menjadi negara maju. Keanekaragaman sumber daya alam, flora dan fauna, kultur, penduduk serta letak geografis yang unik merupakan modal dasar yang kuat untuk melakukan pengembangan di berbagai sektor kehidupan yang pada saatnya dapat menciptakan daya saing yang unggul di dunia Internasional. Dalam berbagai hal, kemampuan bersaing dalam sektor sumber daya manusia tidak hanya membutuhkan keunggulan dalam hal mutu akan tetapi juga memerlukan upaya-upaya pengenalan, pengakuan, serta penyetaraan kualifikasi pada bidang-bidang keilmuan dan keahlian yang relevan baik secara bilateral, regional maupun Internasional.

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) secara khusus dikembangkan untuk menjadi suatu rujukan nasional bagi upaya-upaya meningkatkan mutu dan daya saing bangsa Indonesia di sektor sumber daya manusia. Pencapaian setiap tingkat kualifikasi sumber daya manusia Indonesia berhubungan langsung dengan tingkat capaian pembelajaran (*learning outcomes*) baik yang dihasilkan melalui sistem pendidikan maupun sistem pelatihan kerja yang dikembangkan dan diberlakukan secara nasional. Oleh karena itu upaya peningkatan mutu dan daya saing bangsa akan sekaligus pula memperkuat jati diri bangsa Indonesia.

KKNI merupakan salah satu langkah untuk mewujudkan mutu dan jati diri bangsa Indonesia dalam sektor sumber daya manusia yang dikaitkan dengan program pengembangan sistem pendidikan dan pelatihan secara nasional. Setiap tingkat kualifikasi yang dicakup dalam KKNI memiliki

makna dan kesetaraan dengan capaian pembelajaran yang dimiliki setiap insan pekerja Indonesia dalam menciptakan hasil karya dan kontribusi yang bermutu di bidang pekerjaannya masing-masing.

Pergerakan tenaga kerja dari dan ke Indonesia tidak lagi dapat dibendung dengan peraturan atau regulasi yang bersifat protektif. Ratifikasi yang telah dilakukan Indonesia untuk berbagai konvensi regional maupun internasional, secara nyata menempatkan Indonesia sebagai sebuah negara yang semakin terbuka dan mudah tersusupi oleh kekuatan asing melalui berbagai sektor termasuk sektor perekonomian, pendidikan, sektor ketenagakerjaan dan lain-lain. Oleh karena itu, persaingan global tidak lagi terjadi pada ranah internasional akan tetapi sudah nyata berada pada ranah nasional.

Adanya KKNi mendorong upaya peningkatan mutu pendidikan Indonesia. Upaya ini dilakukan untuk mengantisipasi tantangan globalisasi pada sektor ketenagakerjaan adalah meningkatkan ketahanan sistem pendidikan dan pelatihan secara nasional dengan berbagai cara antara lain sebagai berikut.

1. Meningkatkan mutu pendidikan dan pelatihan
2. Mengembangkan sistem kesetaraan kualifikasi antara capaian pembelajaran yang diperoleh melalui pendidikan dan pelatihan, pengalaman kerja maupun pengalaman mandiri dengan kriteria kompetensi yang dipersyaratkan oleh suatu jenis bidang dan tingkat pekerjaan
3. Meningkatkan kerjasama dan pengakuan timbal balik yang saling menguntungkan antara institusi penghasil dengan pengguna tenaga kerja
4. Meningkatkan pengakuan dan kesetaraan kualifikasi ketenagakerjaan *Indonesia* dengan negara-negara lain di dunia baik terhadap capaian pembelajaran yang ditetapkan oleh institusi pendidikan dan pelatihan maupun terhadap kriteria kompetensi yang dipersyaratkan untuk suatu bidang dan tingkat pekerjaan tertentu.

Secara mendasar langkah-langkah pengembangan tersebut mencakup permasalahan yang bersifat multi aspek dan keberhasilannya sangat tergantung sinergi dan peran proaktif dari berbagai pihak yang terkait

dengan peningkatan mutu sumber daya manusia nasional termasuk Kemdikbud, Kemnakertrans, asosiasi profesi, asosiasi industri, institusi pendidikan dan pelatihan serta masyarakat luas.

Secara umum, kondisi awal yang dibutuhkan untuk dapat melaksanakan suatu program penyetaraan kualifikasi ketenagakerjaan tersebut nampak belum cukup kondusif dalam beberapa hal seperti misalnya belum meratanya kesadaran mutu di kalangan institusi penghasil tenaga kerja, belum tumbuhnya kesadaran tentang pentingnya kesetaraan kualifikasi antara capaian pembelajaran (*learning outcomes*) yang dihasilkan oleh penghasil tenaga kerja dengan deskripsi keilmuan, keahlian dan keterampilan yang dibutuhkan di bidang kerja atau profesi termasuk terbatasnya pemahaman mengenai dinamika tantangan sektor tenaga kerja di tingkat dunia. Oleh karena itu upaya-upaya untuk mencapai keselarasan mutu dan penjenjangan kualifikasi antara lulusan dari institusi pendidikan formal dan non formal atas dengan deskripsi kompetensi kerja yang diharapkan oleh pengguna lulusan perlu diwujudkan dengan segera.

Di jalur pendidikan non formal, pada tanggal 9 Oktober 2014 tercatat sekitar 19.080 lembaga kursus dan pelatihan yang menyelenggarakan pendidikan non formal dalam bentuk beragam jenis kursus dan pelatihan (*sumber: nilek.online*) di bawah pembinaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Salah satu infrastruktur yang penting dalam mencapai keselarasan mutu dan penjenjangan kualifikasi antara lulusan dari institusi penyelenggara kursus dan pelatihan dengan deskripsi kompetensi kerja yang diharapkan oleh pengguna lulusan adalah dokumen Standar Kompetensi Lulusan (SKL), sebagaimana dinyatakan pada PP Nomor 32 Tahun 2013 tentang Perubahan PP Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan dan Permendiknas Nomor 47 Tahun 2010 tentang SKL Kursus dan pelatihan.

Terkait dengan kepentingan yang strategis dan telah kuat aspek hukumnya, SKL disusun sebagai pelaksanaan amanah PP Nomor 32 Tahun 2013 tentang tentang Perubahan PP Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan dan Permendiknas Nomor 47 Tahun 2010 tentang SKL Kursus dan pelatihan.

Pada tahun 2009, dokumen SKL untuk 16 bidang telah selesai disusun dan ditetapkan oleh Mendiknas tahun 2010. Selanjutnya SKL 10 bidang kursus telah berhasil disusun tahun 2010 dan ditetapkan tahun 2012. Dengan terbitnya Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, maka SKL yang telah disusun tersebut perlu dikaji keselarasannya dengan kualifikasi pada KKNI. Revisi SKL ini juga sekaligus dimaksudkan untuk mengakomodasi perubahan kebutuhan kompetensi kerja dari pengguna lulusan di dunia kerja dan dunia industri.

B. Tujuan Penyusunan SKL

SKL disusun untuk digunakan sebagai pedoman pembelajaran dan penilaian dalam penentuan kelulusan peserta didik pada lembaga kursus dan pelatihan serta bagi yang belajar mandiri dan sebagai acuan dalam menyusun, merevisi, atau memutakhirkan kurikulum, baik pada aspek perencanaan maupun implementasinya.

C. Uraian Program

Peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia di Indonesia, terutama yang berkaitan dengan aspek pendidikan dan kompetensinya, telah diatur dalam undang undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dan Undang Undang Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Kedua Undang Undang tersebut mengamanatkan bahwa peningkatan kualitas SDM berbasis kompetensi. Dalam kaitannya dengan peningkatan kualitas SDM melalui pelatihan kerja, telah diterbitkan Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Sislatkernas).

Jabatan Juru Masak Roti dan Kue (*Pastry & Bakery*) di tanah air berkembang sangat pesat. Ini ditandai dengan banyaknya permintaan tenaga Juru Masak Roti dan Kue oleh perusahaan baik pemerintah maupun swasta bahkan perusahaan asing. Dengan banyaknya permintaan tersebut maka jabatan Juru Masak Roti dan Kue menjadikan pekerjaan dengan keahlian-keahlian khusus yang sangat menjanjikan. Fakta menunjukkan bahwa hampir semua perusahaan membutuhkan tenaga Juru Masak Roti dan Kue.

Pada BAB II pasal 2 Sislatkernas bertujuan untuk mewujudkan pelatihan kerja nasional yang efektif dan efisien dalam rangka meningkatkan kualitas tenaga kerja. Sistem pelatihan kerja nasional ini menggariskan prinsip-prinsip dasar pelatihan berbasis kompetensi sistem pelatihan kerja nasional disusun dan dikembangkan sejalan dengan rekomendasi *International Labor Organization* (ILO) Nomor 165 Tahun 2004 tentang *Human Resources Development*. Rekomendasi ILO tersebut juga menggariskan pentingnya pengembangan sumber daya manusia berbasis kompetensi yang bersifat “*Life Long Learning*”.

Sistem Pelatihan Kerja Nasional, yang selanjutnya disingkat Sislatkernas, bertumpu pada tiga pilar utama, yaitu mengacu pada standar kompetensi, dilaksanakan dengan prinsip pelatihan berbasis kompetensi dan sertifikasi kompetensi lulusannya dilaksanakan secara independen.

Upaya peningkatan SDM tenaga Jasa usaha makanan yang memiliki kualitas terstandar dan kompeten, yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pasar dalam negeri, regional dan internasional. Oleh karena itu kursus dan pelatihan Juru Masak Roti dan Kue sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

1. Tujuan Umum

Secara umum program kursus Juru Masak Roti dan Kue ini bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki penguasaan pengetahuan faktual, kemampuan kerja, serta memiliki hak dan tanggung jawab dalam persiapan, pengolahan serta penyajian makanan sesuai dengan standar spesifikasinya.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus program kursus Juru Masak Roti dan Kue ini bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dalam bidang penyiapan, pengolahan dan penyajian Roti dan Kue yang sehat, bergizi dan aman untuk dimakan.

3. Manfaat

Program kursus *Pastry & Bakery* ini bermanfaat bagi:

- a. Peserta memiliki kemampuan kerja, penguasaan pengetahuan, dan kemampuan manajerial dalam memilih bahan, bumbu, membersihkan, menimbang, memotong, mengolah dan menyajikan makanan yang bisa digunakan sebagai bekal bekerja atau berwirausaha.
- b. Industri yang bergerak di bidang makanan seperti Restoran, Hotel dan Catering dapat merekrut tenaga kerja dari lembaga kursus *Pastry & Bakery* sesuai dengan jenjang yang dibutuhkan
- c. Lembaga penyelenggara kursus *Pastry & Bakery* dapat menghasilkan lulusan kursus yang terstandar.

4. Kualifikasi peserta

Minimal pendidikan SLTP/ sederajat atau pernah bekerja pada area pekerjaan yang relevan dengan pekerjaan juru masak roti dan kue.

5. Durasi kursus

Waktu kursus yang diperlukan peserta untuk mengikuti kursus *Pastry & Bakery* adalah 368 jam pelajaran per jabatan kerja atau jenjang sesuai KKNI, 1 jp = 60 menit.

6. Metode kursus

Metode kursus yang dilakukan adalah pelatihan berbasis kompetensi, meliputi;

- a. Presentasi audio visual
- b. Ceramah
- c. Demonstrasi/simulasi
- d. Pemecahan masalah
- e. Praktik

7. Uji kompetensi

Uji kompetensi dilaksanakan pada akhir setiap program kursus dilaksanakan. Pelaksanaan uji kompetensi terdiri dari dua jenis tes, yaitu tes teori dan praktik. Tes teori bertujuan untuk mengukur penguasaan pengetahuan, sikap, dan keterampilan berfikir peserta kursus Juru Masak Roti dan Kue dalam menyiapkan pengolahan dan penyajian makanan. Tes praktik bertujuan untuk mengukur

pengetahuan, sikap, dan keterampilan kerja peserta kursus sesuai dengan standar spesifikasinya.

8. Sertifikat kelulusan

Peserta yang dinyatakan kompeten setelah mengikuti Uji Kompetensi akan mendapatkan satu lembar Sertifikat Kompetensi. Blanko Sertifikat Kompetensi diterbitkan oleh Kemdikbud. Pengisian blanko Sertifikat Kompetensi dilakukan oleh LSK Tata Boga yang independen dan diakui oleh pemerintah, dunia usaha dan dunia industri, maka Sertifikat tersebut berlaku sebagai pengakuan Kompeten di bidang Juru Masak Roti dan Kue

D. Pengertian

1. **Capaian pembelajaran** adalah kemampuan yang diperoleh melalui internalisasi pengetahuan, sikap, keterampilan, kompetensi, dan akumulasi pengalaman kerja.
2. **Pengetahuan** adalah penguasaan teori oleh seseorang pada suatu bidang keilmuan dan keahlian tertentu atau pemahaman tentang konsep, fakta, informasi, metodologi, dan prosedur pada bidang pekerjaan tertentu.
3. **Sikap** adalah kecendrungan psikologi, sebagai hasil penghayatan seseorang terhadap nilai, norma, kehidupan yang tumbuh dari proses pendidikan, pengalaman kerja, lingkungan kehidupan keluarga, atau masyarakat secara luas.
4. **Keterampilan** adalah kemampuan psikomotorik dan kemampuan menggunakan metode, bahan, dan instrumen, yang diperoleh melalui pendidikan, pelatihan, dan pengalaman kerja.
5. **Kompetensi** adalah akumulasi kemampuan seseorang dalam melaksanakan suatu pekerjaan, secara mandiri dan bertanggung jawab dan terukur melalui suatu asesmen yang baik.
6. **Pengalaman kerja** adalah internalisasi kemampuan dalam melakukan pekerjaan di bidang tertentu dan jangka waktu tertentu.
7. **Deskripsi umum KKNI** adalah deskripsi menyatakan kemampuan karakter, kepribadian, sikap dalam berkarya, etika, moral dari setiap manusia Indonesia pada setiap jenjang kualifikasi sebagaimana dinyatakan pada lampiran Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012.

8. **Deskripsi kualifikasi KKNi** adalah deskripsi yang menyatakan ilmu pengetahuan, pengetahuan praktis, pengetahuan, afeksi dan kompetensi yang dicapai seseorang sesuai dengan jenjang kualifikasi 1 sampai 9 sebagaimana dinyatakan pada lampiran Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012.
9. **Deskripsi capaian pembelajaran khusus** adalah deskripsi capaian minimum dari setiap program kursus yang mencakup deskripsi umum dan selaras dengan Deskripsi Kualifikasi KKNi.
10. **Standar Kompetensi Lulusan berbasis KKNi** adalah kemampuan yang dibutuhkan untuk melaksanakan pekerjaan yang meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyelesaikan suatu pekerjaan sesuai dengan unjuk kerja yang dipersyaratkan dan diturunkan dari capaian pembelajaran khusus pada level KKNi yang sesuai. **Standar Kompetensi Lulusan berbasis KKNi** dinyatakan oleh tiga parameter yaitu: **Kompetensi, Unit Kompetensi, dan Indikator kelulusan**
11. **Kurikulum** adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara penyampaian dan penilaiannya sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk menghasilkan lulusan dengan capaian pembelajaran khusus.
12. **Rekognisi Pembelajaran Lampau (RPL)** adalah pengakuan atas capaian pembelajaran seseorang yang diperoleh dari pengalaman kerja, pendidikan nonformal, atau pendidikan informal ke dalam sektor pendidikan formal.

II. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

A. Profil Lulusan

Lulusan program kursus dan pelatihan Roti dan Kue (*Pastry & Bakery*) ini memiliki kemampuan untuk menghasilkan Roti dan Kue yang beragam dari Indonesia khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, Korea, dan Kontinental sesuai Standar HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan tidak bertentangan dengan norma dan kepercayaan orang yang akan mengkonsumsinya.

Juru Masak Pastry & Bakery Jenjang III KKNI yang baru lulus dari kursus dan pelatihan memiliki kemampuan sebagai berikut:

1. Membentuk karakter lulusan yang bertakwa, dan bermoral kepada Tuhan Yang Maha Esa.
2. Menguasai pengetahuan faktual tentang K3, terminologi, bahan, peralatan, resep, menu, serta metode pengolahan, dan pengelolaan operasional *Pastry & Bakery*, Dekorasi Kue Dan Coklat.
3. Membuat rencana kerja secara tertulis (menentukan kebutuhan bahan, alat, langkah-langkah kerja dan menghitung kalkulasi biaya).
4. Memilih bahan olahan makanan yang akan digunakan oleh *Pastry & Bakery* dan dapat menggunakan peralatan konvensional maupun modern serta menyiapkan bahan olahan makanan yang relevan.
5. Menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue Indonesia, Oriental, Kue Kontinental, Roti (*Bakery*), dan Dekorasi Kue Dan Coklat.
6. Mengkreasikan resep, metode pengolahan, hasil, dekorasi kue dan coklat dengan teknologi terbaru (*fussion*) serta dapat, mengolah dan menyimpan *pastry & bakery* dalam jumlah banyak sesuai standar HACCP.
7. Bertanggung jawab atas pekerjaan pribadi yang ditugaskan dan dapat bekerja sama dengan rekan sejawat, rekan kerja baru, atau pekerja magang.

8. Bekerjasama dengan rekan kerja, atasan, dan pengguna jasa serta bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri.
9. Bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur.

B. Jabatan Kerja

Lulusan Kursus dan Pelatihan *Pastry & Bakery* pada level III ini, mendapat sebutan **JURU MASAK KUE DAN ROTI (PASTRY & BAKERY COOK) JENJANG III (Setara Level III KKNI)** setelah memiliki sertifikat:

1. Kue Indonesia & Oriental
2. Kue Kontinental
3. Roti (*Bakery*)
4. Dekorasi Kue & Coklat

C. Capaian Pembelajaran

PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III	
SIKAP DAN TATA NILAI	<p>Membangun dan membentuk karakter dan kepribadian manusia Indonesia yang.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membentuk karakter lulusan yang bertakwa, dan bermoral kepada Tuhan Yang Maha Esa 2. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya 3. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia 4. Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya 5. Menghargai keanekaragaman budaya,

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
 BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

	<p>pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan original orang lain</p> <p>6. Menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas</p> <p>7. Menjunjung tinggi etika profesi</p> <p>8. Melayani pelanggan dan rekan kerja dengan pelayanan prima</p> <p>9. Saling menghormati sesama rekan sejawat dan kepada atasan</p> <p>10. Saling berbagi ilmu pengetahuan dan ketrampilan sesama rekan kerja</p>
KEMAMPUAN DI BIDANG KERJA	<p>Mampu melaksanakan serangkaian tugas spesifik dengan menerjemahkan informasi tentang rencana kerja, memilih bahan, menggunakan alat, berdasarkan sejumlah pilihan prosedur kerja (mengolah, menata, menghidangkan, analisis pasar, mengemas dan memasarkan:</p> <p>A. KUE INDONESIA DAN ORIENTAL</p> <p>Mampu menyiapkan, peralatan, bahan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue-kue Indonesia dan kue-kue khas yang terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, Korea sesuai dengan standar mutu dan higienis, meliputi kemampuan:</p> <p>1. Membuat kue:</p> <p>kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang konvensional dan modern, Oriental khas</p>

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

dari:China, Malaysia, Singapur, Thailand, Jepang

- 1.1 Memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue Indonesia dan Oriental sesuai dengan standar resep
- 1.2 Mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern
- 1.3 Menerapkan metode pengolahan kue Indonesia dan Oriental sesuai dengan prosedur kerja
2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk:
 - 2.1 Menilai hasil sesuai dengan kriteria
 - 2.2 Mengemas sesuai dengan karakteristik produk
3. Menghitung kalkulasi biaya
4. Memasarkan produk
5. Memodifikasi resep dan tampilan hidangan
6. Melaksanakan *hygiene* dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP.

B. KUE KONTINENTAL

Mampu menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue, Kontinental dari dasar dari *sponge cake batter cake, sugar dough, pie dough, choux paste, puff Pastry, Cookies* dan adonan cair (*fritter*) serta

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

mengolah krim dan saus (*cream & sauces*), membuat hidangan penutup (*dessert*) dingin dan panas, meliputi:

1. Membuat kue:

kue Kontinental dari adonan dasar *butter cake*, *sponge*, *chiffon cake*, *Pie dough*, *Choux paste*, *puff Pastry*, *Cookies*, adonan cair (*fritter*), dan hidangan penutup (*dessert*):

1.1 Memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue

Kontinental sesuai dengan standar resep

1.2 Mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern

1.3 Menerapkan metode pengolahan kue Kontinental sesuai dengan prosedur kerja

2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk:

2.1 Menilai hasil sesuai dengan kriteria

2.2 Mengemas sesuai dengan karakteristik produk

3. Menghitung/mengkalkulasi biaya

4. Memasarkan produk

5. Memodifikasi resep dan tampilan hidangan

6. Melaksanakan *hygiene* dan sanitasi serta keselamatan Dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNJ JENJANG III**

C. ROTI (*Bakery*)

Mampu menyiapkan, mengolah, menata, menghadirkan, mengemas dan memasarkan aneka Roti manis, *Soft Roll* dalam berbagai bentuk dan ukuran, mengolah/membuat Roti tawar atau Roti *Sandwich* dan membuat *Danish*, *Croissant* serta membuat *Lean Dough (Hard Roll)* dengan berbagai bentuk yang akan digunakan oleh Juru Masak *pastry & bakery*, serta dapat menggunakan peralatan konvensional maupun modern yang relevan, meliputi:

1. Membuat aneka Roti manis, *Soft Roll* Roti tawar atau Roti *Sandwich* dan membuat *Danish*, *Croissant* serta membuat *Lean Dough (Hard Roll)*
 - 1.1 Memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat aneka roti sesuai dengan standar resep
 - 1.2 Mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan aneka roti yang konvensional maupun modern
 - 1.3 Menerapkan metode pengolahan aneka roti sesuai dengan prosedur kerja
2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk
 - 2.1 Menilai hasil sesuai dengan kriteria
 - 2.2 Mengemas sesuai dengan karakteristik produk
3. Menghitung/mengkalkulasi biaya
4. Memasarkan produk

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

5. Memodifikasi resep dan tampilan hidangan
6. Melaksanakan *hygiene* dan sanitasi serta keselamatan Dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP.

D. DEKORASI KUE DAN COKLAT

Mampu menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas, memasarkan kue yang dihias (*cake dekorasi*) dengan berbagai berbagai bentuk, isi (*filling*) penutup, (*topping*) dan hiasan serta membuat aneka coklat (*praline*), dan ornamen coklat yang akan digunakan oleh Juru Masak *pastry & bakery*, serta dapat menggunakan peralatan konvensional maupun moderen yang relevan, dengan standar mutu dan higienis meliputi:

1. Membuat isi (*filling*), penutup permukaan (*topping*), hiasan/ornamen, membuat aneka coklat (*praline*) dan mendekorasi kue:
 - 1.1 Memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat isi, penutup, dan hiasan
 - 1.2 Mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan aneka roti maupun modern
 - 1.3 Menerapkan metode pengolahan dekorasi kue dan coklat sesuai dengan prosedur kerja
2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk
 - 2.1 Menilai hasil sesuai dengan kriteria

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

	<p>2.2 Mengemas sesuai dengan karakteristik produk</p> <p>3. Menyimpan kue yang sudah dihias, dan kue yang akan di hias serta coklat yg sudah diolah sesuai dengan suhu temperatur kriteria penyimpanan</p> <p>4. Menghitung/mengkalkulasi biaya</p> <p>5. Memasarkan produk</p> <p>6. Memodifikasi resep dan tampilan hidangan</p> <p>7. Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP</p> <p>8. Menggunakan bahan zat adiktif atau bahan alami (pewarna makanan, pengawet dan pengembang) yang aman dan sesuai kebutuhan</p>
PENGETAHUAN YANG DIKUASAI	<p>Menguasai pengetahuan operasional yang lengkap, prinsip-prinsip serta konsep umum untuk</p> <p>(a) menerjemahkan informasi tentang rencana kerja,</p> <p>(b) memilih bahan,</p> <p>(c) menggunakan alat, berdasarkan sejumlah pilihan prosedur kerja (mengolah, menata, menghidangkan, analisis pasar, mengemas dan memasarkan:</p> <p>A. KUE INDONESIA DAN ORIENTAL</p> <p>Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip, dan pengetahuan operasional lengkap dalam mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand,</p>

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

Jepang, yang meliputi:

1. Memahami konsep umum tentang satuan berat dan volume dari bahan
2. Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi, dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue
3. Memahami pengetahuan faktual tentang keamanan menggunakan bahan adiktif
4. Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan
5. Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan kue Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang
6. Memahami konsep umum tentang warna dan estetika dalam penataan dan penyajian kue
7. Pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue Indonesia & Oriental
8. Memahami prinsip dan tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar
9. Memahami konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya
10. Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran
11. Memahami prinsip dan pengetahuan operasional tentang *hygiene* dan sanitasi serta keselamatan

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

di area kerja HACCP

B. KUE KONTINENTAL

Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan pengetahuan oprasional lengkap dalam mengolah, menata, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue Kontinental dari adonan dasar *butter cake*, *sponge cake*, *chiffon cake*, *sugar dough*, *Pie dough*, *choux paste*, *Puff Pastry*, *Cookies* dan *Fritter* (adonan cair), *cream* dan *sauce* hidangan penutup yang meliputi:

1. Memahami konsep umum tentang satuan berat, volume bahan dan cara membuat kue
2. Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpan aneka sumber bahan kue
3. Memahami pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif
4. Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan oprasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan
5. Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan oprasional lengkap pembuatan kue Kontinental dari adonan dasar *butter cake*, *sponge cake*, *chiffon cake*, *sugar dough*, *Pie dough*, *choux paste*, *Puff Pastry*, *Cookies* dan cair (*Fritter*)
6. Memahami konsep umum tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

Kontinental

7. Memahami pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue Kontinental
8. Memahami prinsip, tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar
9. Memahami konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya
10. Memahami prinsip teknik, dan pengetahuan oprasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran
11. Memahami prinsip, pengetahuan operasional tentang *hygiene* dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP

C. ROTI (*Bakery*)

Menguasai pengetahuan bahan pokok, isi dan *topping* dalam pengolahan Roti serta peralatan pengolahan, metode pengolahan, kriteria hasil, penyajian/pengemasan dan pemasaran serta pengetahuan faktual tentang K3, meliputi :

1. Memahami konsep umum tentang satuan berat dan volume dari bahan untuk Roti (*Bakery*)
2. Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi, dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue
3. Memahami pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif
4. Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik,

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

fungsi, penggunaan dan pemeliharaan alat yang relevan

5. Memahami prinsip, teknik dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan Aneka Roti Tawar atau Roti *Sandwich*
6. Memahami konsep umum tentang warna dan estetika dalam penataan dan penyajian roti
7. Memahami pengetahuan prosedural penataan dan penyajian roti
8. Memahami prinsip tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar
9. Konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya
10. Memahami prinsip, teknik dan pengetahuan operasional lengkap, tentang pengemasan dan pemasaran
11. Memahami prinsip dan pengetahuan operasional tentang *hygiene* dan sanitasi serta keselamatan kerja di area kerja HACCP.

D. DEKORASI KUE DAN COKLAT

Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan pengetahuan operasional lengkap dalam mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan dekorasi kue dan coklat, yang meliputi:

1. Memahami konsep umum tentang satuan berat dan volume dari bahan (dekorasi kue dan coklat)
2. Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi, dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka dekorasi kue dan

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNI JENJANG III**

	<p>coklat</p> <ol style="list-style-type: none"> Memahami pengetahuan faktual tentang bahan adiktif Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, pemeliharaan peralatan yang relevan Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan dekorasi kue dan coklat Memahami konsep umum tentang warna dan estetika dalam penataan dan penyajian dekorasi kue dan coklat Memahami pengetahuan prosedural penataan dan penyajian dekorasi kue dan coklat Memahami prinsip tata cara menyusun dan memodifikasi kue dan coklat Memahami konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran Memahami prinsip dan pengetahuan operasional tentang <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP
HAK DAN TANGGUNG JAWAB	<ol style="list-style-type: none"> Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas kuantitas dan mutu hasil kerja rekan sejawat, rekan kerja baru, atau pekerja magang

**PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS
BIDANG PASTRY BAKERY SESUAI KKNJ JENJANG III**

2. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3.

D. Standar Kompetensi Lulusan

Uraian standar kompetensi berbasis KKNJ terdiri atas:

1. Unit Kompetensi
2. Elemen Kompetensi
3. Indikator Kelulusan

Sebagaimana dinyatakan pada tabel berikut ini:

**STANDAR KOMPETENSI LULUSAN BERBASIS KKNJ
BIDANG PASTRY & BAKERY JENJANG III**

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
SIKAP DAN TATA NILAI			
1.	Membentuk karakter lulusan yang bertakwa, kepada Tuhan Yang Maha Esa, memiliki moral, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa	1.1 Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya	1.1.1 Menunjukkan perilaku santun, bersih, berbagi ilmu selama proses pelatihan maupun di tempat magang sesuai dengan moral etika profesi
		1.2 Berperan mewujudkan etika dan kepribadian	1.1.2 Menunjukkan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		yang baik sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia	prilaku dan berkepribadian berdasarkan budaya dan norma agama serta saling menghargai
		1.3 Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya	1.1.3 Menunjukkan kejujuran, kedisiplinan dalam menjalankan tugas di tempat kerja dan lingkungan sebagai masyarakat dan warga negara yang baik
		1.4 Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan original orang lain	1.1.4 Menunjukkan ketaatan dalam beribadah kepada Tuhan Yang Maha Esa dan saling menghormati sesama umat beragama
		1.5 Menjunjung tinggi penegakan	1.1.5 Menunjukkan pelayanan prima pada pelanggan dalam

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas	melaksanakan tugas
KEMAMPUAN BIDANG KERJA A. KUE INDONESIA DAN ORIENTAL			
2.	Mampu menyiapkan, peralatan, bahan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue-kue Indonesia dan kue-kue khas yang terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, dan Korea sesuai dengan standar mutu dan <i>hygienis</i>	2.1 Membuat kue Indonesia dari bahan beras, ketan, dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang konvensional dan modern, Oriental khas dari: China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, dan Korea a. Memilih, menyiapkan	2.1.1 Membuat perencanaan kerja dengan tepat 2.1.2 Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat 2.1.3 Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat 2.1.4 Mempersiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih dengan tepat 2.1.5 Mengolah kue-kue Indonesia dari bahan beras,

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue Indonesia dan Oriental sesuai dengan standar resep b. Mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern c. Menerapkan metode pengolahan kue Indonesia dan Oriental sesuai dengan prosedur kerja	ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) berdasarkan resep standar dengan tepat 2.1.6 Menggunakan metode pengolahan berdasarkan standar resep dengan tepat 2.1.7 Membuat ukuran dan bentuk kue sesuai jenisnya dengan tepat 2.1.8 Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat
		2.2 Menata, menyajikan, dan mengemas produk	2.2.1 Memilih peralatan tata hidang dengan tepat 2.2.2 Menentukan spesifikasi

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>bentuk, warna kemasan dan masa kadaluarsa dengan tepat</p> <p>2.2.3 Menentukan suhu penyimpanan saat produk dikemas dengan tepat</p> <p>2.2.4 Menata, menyajikan, mengemas kue khas dan terkenal dari Indonesia, China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, dan Korea dalam bentuk yang menarik dan proporsional dengan tepat</p> <p>2.2.5 Menilai hasil penataan, penyajian, dan kemasan berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		2.3 Menghitung kalkulasi biaya	<p>2.3.1 Menentukan biaya pokok (<i>Food Cost</i>) dengan benar</p> <p>2.3.2 Menentukan biaya produksi dengan benar</p> <p>2.3.3 Menentukan harga jual (<i>Selling Price</i>) dengan benar</p>
		2.4 Memasarkan produk	<p>2.4.1 Memilih teknik dan prosedur pemasaran produk kue dengan tepat</p> <p>2.4.2 Menyusun tehnik dasar pemasaran yang efektif dengan tepat</p> <p>2.4.3 Menentukan sasaran pasar dan target penjualan dengan tepat</p> <p>2.4.4 Membuat rancangan evaluasi penjualan dengan tepat</p>
		2.5 Memodifikasi	2.5.1 Menentukan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		resep dan tampilan hidangan	ukuran bahan dengan tepat 2.5.2 Menentukan bahan pengganti (substitusi) dengan tepat 2.5.3 Menentukan tekstur, bentuk, rasa, dan hiasan dengan tepat
		2.6 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP	2.6.1 Melaksanakan kebersihan pribadi (<i>personal hygiene</i>) dalam bekerja dengan tepat 2.6.2 Melaksanakan kebersihan di lingkungan kerja (<i>kitchen hygiene</i>) dengan tepat 2.6.3 Melaksanakan kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>) dengan tepat 2.6.4 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi lingkungan kerja dengan tepat

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			2.6.5 Melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja dengan tepat
B. KUE KONTINENTAL			
3.	Mampu menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue Kontinental dari dasar dari <i>sponge cake batter cake, sugar Dough, pie Dough, choux paste, puff Pastry, Cookies dan adonan cair (fritter)</i> , krim & saus (<i>cream & sauces</i>) serta mengolah hidangan penutup (<i>dessert</i>) dingin dan panas	<p>3.1 Membuat Kue Kontinental dari adonan dasar <i>butter cake, sponge, chiffon cake, Pie dough, Choux paste, puff Pastry, Cookies</i>, adonan cair (<i>fritter</i>), krim & saus (<i>cream & sauces</i>) dan hidangan penutup (<i>dessert</i>)</p> <p>a. Memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue Kontinental sesuai dengan standar resep</p> <p>b. Mengidentifikasi, mengklasifikasi,</p>	<p>3.1.1 Memilih bahan dasar dan bahan tambahan yang sesuai dengan jenis kue Kontinental dengan tepat</p> <p>3.1.2 Menimbang bahan sesuai resep standar dengan tepat</p> <p>3.1.3 Memilih peralatan pengolahan sesuai dengan jenis kue Kontinental dengan tepat</p> <p>3.1.4 Mempersiapkan loyang/cetakan dengan tepat</p> <p>3.1.5 Menentukan suhu/temperatur sesuai dengan jenis kue dengan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern c. Menerapkan metode pengolahan kue Kontinental sesuai dengan prosedur kerja	tepat 3.1.6 Memilih teknik pencampuran adonan (<i>mixing methode</i>) sesuai dengan jenis kue dengan tepat 3.1.7 Menentukan waktu pembuatan adonan dengan tepat 3.1.8 Pencetakan adonan sesuai dengan jenis kue dengan tepat 3.1.9 Menentukan waktu pembakaran sesuai dengan jenis kue dengan tepat 3.1.10 Pendinginan kue di atas rak pendingin (<i>cooling wire</i>) dengan tepat 3.1.11 Menilai hasil sesuai kriteria dengan tepat 3.1.12 Pemilihan teknik penyelesaian

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat</p> <p>3.1.13 Pemilihan bahan untuk penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat</p> <p>3.1.14 Menentukan kerapihan penyelesaian akhir kue dengan tepat</p>
		3.2 Menata, menyajikan, dan mengemas produk	<p>3.2.1 Memilih alat hidang dengan tepat</p> <p>3.2.2 Memilih dan menggunakan hiasan/ornamen sesuai dengan jenis kue dengan tepat</p> <p>3.2.3 Menghidangkan sesuai suhu dan kesempatan dengan tepat</p> <p>3.2.4 Memilih kemasan yang sesuai jenis kue dengan tepat</p> <p>3.2.5 Mengemas kue</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>sesuai jenis kue dan menentukan kadaluarsa dengan tepat</p> <p>3.2.6 Menempatkan/ menyimpan kue yang sudah dikemas dan suhu penyimpanan dengan tepat</p> <p>3.2.7 Menyajikan produk kue berdasarkan rasa, tekstur, tampilan, aroma dan warna sesuai dengan karakteristik jenis kue dengan tepat</p>
		3.3 Menghitung biaya produksi	<p>3.3.1 Menentukan biaya bahan (<i>food cost</i>) dengan tepat</p> <p>3.3.2 Menentukan biaya tambahan/biaya lainnya dengan tepat</p> <p>3.3.3 Menentukan harga jual dengan tepat</p> <p>3.3.4 Menghitung</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>untung rugi dengan tepat</p> <p>3.3.5 Membuat pembukuan sederhana dengan tepat</p>
		3.4 Memasarkan produk	<p>3.4.1 Memilih teknik dan prosedur pemasaran produk kue dengan tepat</p> <p>3.4.2 Menyusun tehnik dasar pemasaran yang efektif dengan tepat</p> <p>3.4.3 Menentukan sasaran pasar dan target penjualan dengan tepat</p> <p>3.4.4 Membuat rancangan evaluasi penjualan dengan tepat</p>
		3.5 Memodifikasi resep dan tampilan hidangan	<p>3.5.1 Menentukan resep yang akan dimodifikasi dengan tepat</p> <p>3.5.2 Menentukan bahan, metode,</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>dan bentuk yang akan dimodifikasi dari resep aslinya dengan tepat</p> <p>3.5.3 Menulis resep modifikasi dengan tepat</p> <p>3.5.4 Meningkatkan nilai jual kue dengan adanya modifikasi tampilan</p>
		3.6 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP	<p>3.6.1 Melaksanakan kebersihan pribadi (<i>personal hygiene</i>) dalam bekerja dengan tepat</p> <p>3.6.2 Melaksanakan kebersihan di lingkungan kerja (<i>kitchen hygiene</i>) dengan tepat</p> <p>3.6.3 Melaksanakan kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>) dengan tepat</p> <p>3.6.4 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			lingkungan kerja dengan tepat 3.6.5 Melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja dengan tepat
C. ROTI			
4.	Mampu menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan aneka Roti manis, <i>Soft Roll</i> dalam berbagai bentuk dan ukuran, mengolah/ membuat Roti tawar atau Roti <i>Sandwich</i> dan membuat <i>Danish</i> , <i>Croissant</i> serta membuat <i>Lean Dough (Hard Roll)</i> dengan berbagai	4.1 Membuat aneka Roti manis, <i>Soft Roll</i> Roti tawar atau Roti <i>Sandwich</i> dan membuat <i>Danish</i> , <i>Croissant</i> serta membuat <i>Lean Dough (Hard Roll)</i>	4.1.1 Memilih produk bahan yang segar dan berkualitas sesuai standar resep dengan tepat 4.1.2 Memilih bahan pengganti/substitusi dengan tepat 4.1.3 Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat 4.1.4 Memilih peralatan pengolahan kue, coklat dan dekorasi dengan alat yang konvensional maupun modern dengan tepat

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
	bentuk yang akan digunakan oleh Juru Masak <i>pastry & bakery</i> , serta dapat menggunakan peralatan konvensional maupun modern yang relevan, meliputi:		<p>4.1.5 Mempersiapkan peralatan dengan tepat</p> <p>4.1.6 Menggunakan peralatan dengan baik dan benar</p> <p>4.1.7 Membersihkan peralatan yang tepat</p> <p>4.1.8 Menyimpan peralatan dengan tepat</p> <p>4.1.9 Menggunakan metode pengolahan (<i>no time dough</i>, <i>straigh dough</i>, <i>sponge and dough</i>) dengan tepat</p> <p>4.1.10 Menentukan ukuran dan bentuk kue dengan tepat</p> <p>4.1.11 Menentukan temperatur pengolahan dengan tepat</p> <p>4.1.12 Melakukan waktu fermentasi dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>4.1.13 Menentukan tingkat tekstur adonan</p> <p>4.1.14 Menentukan standar porsi roti dengan tepat</p> <p>4.1.15 Melakukan pembentukan adonan sesuai standar resep dengan tepat</p> <p>4.1.16 Melakukan teknik pembakaran dengan tepat</p> <p>4.1.17 Melakukan teknik pendinginan dan penyimpanan</p>
		4.2 Menata, menyajikan, dan mengemas produk	<p>4.2.1 Memilih alat hidang dengan tepat</p> <p>4.2.2 Memilih dan menggunakan hiasan/ornamen sesuai dengan jenis kue dengan tepat</p> <p>4.2.3 Menghidangkan sesuai suhu dan kesempatan dengan tepat</p> <p>4.2.4 Memilih kemasan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			yang sesuai jenis kue dengan tepat
			4.2.5 Mengemas kue sesuai jenis kue dan menentukan kadaluarsa dengan tepat
			4.2.6 Menempatkan/ menyimpan kue yang sudah dikemas dan suhu penyimpanan dengan tepat
			4.2.7 Menyajikan produk kue berdasarkan rasa, tekstur, tampilan, aroma dan warna sesuai dengan karakteristik jenis kue dengan tepat
		4.3 Menghitung biaya	4.3.1 Menentukan biaya bahan produksi (<i>food cost</i>) dengan tepat
			4.3.2 Menentukan biaya harga jual (<i>selling price</i>) dengan tepat
		4.4 Memasarkan	4.4.1 Memilih teknik

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		produk	<p>dan prosedur pemasaran produk kue dengan tepat</p> <p>4.4.2 Menyusun tehnik dasar pemasaran yang efektif dengan tepat</p> <p>4.4.3 Menentukan sasaran pasar dan target penjualan dengan tepat</p> <p>4.4.4 Membuat rancangan evaluasi penjualan dengan tepat</p>
		4.5 Memodifikasi resep dan tampilan hidangan	<p>4.5.1 Menentukan resep yang akan dimodifikasi dengan tepat</p> <p>4.5.2 Menentukan bahan, metode, dan bentuk yang akan dimodifikasi dari resep aslinya dengan tepat</p> <p>4.5.3 Membuat penulisan resep modifikasi</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			dengan tepat 4.5.4 Membuat tampilan kue sehingga menambah nilai jual dengan tepat
		4.6 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP	4.6.1 Melaksanakan kebersihan pribadi (personal <i>hygiene</i>) dalam bekerja dengan tepat 4.6.2 Melaksanakan kebersihan di lingkungan kerja (<i>kitchen hygiene</i>) dengan tepat 4.6.3 Melaksanakan kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>) dengan tepat 4.6.4 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi lingkungan kerja dengan tepat 4.6.5 Melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			kecelakaan kerja dengan tepat
		4.7 Menggunakan bahan zat adiktif atau bahan alami (pewarna makanan, pengawet dan pengembang) yang aman dan sesuai kebutuhan	<p>4.7.1 Mengklasifikasikan, memilih dan menentukan bahan yang akan digunakan sesuai dengan kebutuhan yang dianjurkan dengan tepat</p> <p>4.7.2 Menggunakan bahan sesuai takaran yang dianjurkan dengan tepat</p> <p>4.7.3 Mampu memilih dan menggunakan bahan alami sebagai alternatif pengganti bahan zat adiktif sesuai kebutuhan dengan tepat</p>
D. DEKORASI KUE			
5.	Mampu menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan,	5.1 Membuat isi (<i>Filling</i>), penutup permukaan (<i>Topping</i>),	<p>5.1.1 Membuat resep bahan isi, <i>topping</i> dan ornamen dengan tepat</p> <p>5.1.2 Menentukan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
	<p>mengemas, memasarkan kue yang dihias (<i>cake decoration</i>) dengan berbagai berbagai bentuk, isi (<i>filling</i>) penutup permukaan (<i>topping</i>) dan hiasan</p> <p>Serta membuat aneka coklat (<i>praline</i>), dan ornamen coklat yang akan digunakan oleh Juru Masak <i>pastry & bakery</i>, serta dapat menggunakan peralatan konvensional maupun moderen yang relevan, dengan standar mutu dan <i>hygienis</i></p>	<p>hiasan/ornamen, membuat aneka coklat (<i>praline</i>) dan mendekorasi kue</p>	<p>bentuk, ukuran, bahan isi, <i>topping</i> dan ornamen dengan tepat</p> <p>5.1.3 Memilih bahan yang segar dan berkualitas sesuai standar resep dengan tepat</p> <p>5.1.4 Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat</p> <p>5.1.5 Memilih bahan sesuai dengan tema yang sudah ditentukan dengan tepat</p> <p>5.1.6 Memilih dan menentukan hiasan kue/ornamen sesuai tema dengan tepat</p> <p>5.1.7 Memilih bahan sesuai dengan tema yang sudah ditentukan dengan tepat</p> <p>5.1.8 Memilih bahan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>pengganti/substitusi dengan tepat</p> <p>5.1.9 Memilih peralatan pengolahan kue, coklat dan dekorasi dengan alat yang konvensional maupun modern dengan tepat</p> <p>5.1.10 Menggunakan peralatan dengan tepat</p> <p>5.1.11 Membersihkan peralatan yang tepat</p> <p>5.1.12 Menyimpan peralatan dengan tepat</p> <p>5.1.13 Membuat dan memodifikasi dekorasi kue dengan tepat</p> <p>5.1.14 Mengolah dan memodifikasi isi (<i>filling</i>) dari berbagai bahan dengan tepat</p> <p>5.1.15 Ketepatan membuat isi <i>filling</i> sesuai</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>tekstur, warna, rasa dengan tepat</p> <p>5.1.16 Mendekorasi kue dengan isi (<i>filling</i>) dan <i>topping</i> (penutup) sesuai tema dengan tepat</p> <p>5.1.17 Mendekorasi kue berbagai bentuk dengan bermacam isi, <i>topping</i> dan hiasan dengan tepat</p> <p>5.1.18 Mengolah dan memodifikasi penutup permukaan kue (<i>topping</i>) dari berbagai bahan dengan tepat</p> <p>5.1.19 Membuat kreasi <i>topping</i> dengan berbagai rasa, bentuk dan warna yang benar dengan tepat</p> <p>5.1.20 Membuat aneka</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			coklat sesuai bentuk, rasa dan warna dengan tepat
		5.2 Menata, menyajikan, dan mengemas produk	<p>5.2.1 Memilih alat hidang dengan tepat</p> <p>5.2.2 Memilih dan menggunakan hiasan/ornamen sesuai dengan jenis kue dengan tepat</p> <p>5.2.3 Menghidangkan sesuai suhu dan kesempatan dengan tepat</p> <p>5.2.4 Memilih kemasan yang sesuai jenis kue dengan tepat</p> <p>5.2.5 Mengemas kue sesuai jenis kue dan menentukan kadaluarsa dengan tepat</p> <p>5.2.6 Menempatkan/ menyimpan kue yang sudah dikemas dan suhu penyimpanan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			dengan tepat 5.2.7 Menyajikan produk kue berdasarkan rasa, tekstur, tampilan, aroma dan warna sesuai dengan karakteristik jenis kue dengan tepat
		5.3 Menyimpan kue yang sudah dihias, dan kue yang akan di hias serta coklat yang sudah diolah sesuai dengan suhu temperatur kriteria penyimpanan	5.3.1 Menyimpan hasil hiasan sesuai dengan temperatur/ FIFO standar 5.3.2 Menjelaskan fungsi alat penyimpanan sesuai kegunaan dengan tepat
		5.4 Menghitung biaya produk	5.4.1 Menentukan biaya bahan produksi (<i>food cost</i>) dengan tepat 5.4.2 Menentukan biaya harga jual (<i>selling price</i>) dengan tepat
		5.5 Memasarkan produk	5.5.1 Memilih teknik dan prosedur

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>pemasaran produk kue dengan tepat</p> <p>5.5.2 Menyusun tehnik dasar pemasaran yang efektif dengan tepat</p> <p>5.5.3 Menentukan sasaran pasar dan target penjualan dengan tepat</p> <p>5.5.4 Membuat rancangan evaluasi penjualan dengan tepat</p>
		<p>5.6 Memodifikasi resep dan tampilan hidangan</p>	<p>5.6.1 Menentukan resep yang akan dimodifikasi dengan tepat</p> <p>5.6.2 Menentukan bahan, metode, dan bentuk yang akan dimodifikasi dari resep aslinya dengan tepat</p> <p>5.6.3 Membuat penulisan resep modifikasi dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			5.6.4 Membuat tampilan kue sehingga menambah nilai jual dengan tepat
		5.7 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP	<p>5.7.1 Melaksanakan kebersihan pribadi (<i>personal hygiene</i>) dalam bekerja dengan tepat</p> <p>5.7.2 Melaksanakan kebersihan di lingkungan kerja (<i>kitchen hygiene</i>) dengan tepat</p> <p>5.7.3 Melaksanakan kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>) dengan tepat</p> <p>5.7.4 Melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>5.7.5 Melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			dengan tepat
		5.8 Menggunakan bahan zat adiktif atau bahan alami (pewarna makanan, pengawet dan pengembang) yang aman dan sesuai kebutuhan	5.8.1 Mengklasifikasikan, memilih, dan menentukan bahan yang akan digunakan sesuai dengan kebutuhan yang dianjurkan dengan tepat 5.8.2 Menggunakan bahan sesuai takaran yang dianjurkan dengan tepat 5.8.3 Memilih dan menggunakan bahan alami sebagai alternatif pengganti bahan zat adiktif sesuai dengan kebutuhan dengan tepat
PENGETAHUAN YANG DIKUASAI A. KUE INDONESIA DAN ORIENTAL			
1.	Memahami pengetahuan bahan-bahan kue Indonesia, kue-kue khas terkenal	1.1 Memahami konsep umum tentang satuan berat dan volume dari	1.1.1 Menjelaskan pengertian satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
	Oriental dan peralatan pengolahan, metode pengolahan, kriteria hasil, penyajian, pengemasan dan pemasaran serta pengetahuan faktual tentang K3	bahan	<p>1.1.2 Menjelaskan macam-macam satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat</p> <p>1.1.3 Menjelaskan fungsi satuan berat dan volume dengan tepat</p>
		1.2 Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi, dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	<p>1.2.1 Mendefinisikan bahan-bahan kue dengan tepat</p> <p>1.2.2 Menjelaskan jenis-jenis bahan (halal dan non halal) dengan tepat</p> <p>1.2.3 Menjelaskan karakteristik bahan-bahan kue dengan benar</p> <p>1.2.4 Menjelaskan fungsi setiap bahan kue dengan benar</p> <p>1.2.5 Mendefinisikan penanganan bahan dengan tepat</p> <p>1.2.6 Menjelaskan cara</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			penyimpanan aneka bahan kue dengan tepat
		1.3 Memahami pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan <i>food</i> adiktif	<p>1.3.1 Mendefinisikan bahan <i>food</i> adiktif dengan tepat</p> <p>1.3.2 Menjelaskan jenis-jenis bahan adiktif dengan tepat</p> <p>1.3.3 Menjelaskan cara menggunakan bahan <i>food</i> adiktif dengan tepat</p> <p>1.3.4 Menjelaskan bahaya kesalahan penggunaan bahan <i>Food</i> adiktif yang berlebihan dengan tepat</p>
		1.4 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan,	<p>1.4.1 Menjelaskan jenis-jenis peralatan dengan tepat</p> <p>1.4.2 Menjelaskan karakteristik peralatan dengan tepat</p> <p>1.4.3 Menjelaskan fungsi peralatan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		pemeliharaan dan penyimpanan peralatan yang relevan	<p>dengan tepat</p> <p>1.4.4 Menjelaskan cara mengoperasikan setiap peralatan dengan tepat</p> <p>1.4.5 Menjelaskan cara penyimpanan dan pemeliharaan peralatan bersih dan siap pakai dengan tepat</p>
		1.5 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan dan pengolahan kue Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, dan Korea	<p>1.5.1 Menjelaskan teknik pembuatan aneka kue Indonesia dan Oriental dengan tepat</p> <p>1.5.2 Menjelaskan prinsip-prinsip pembuatan aneka kue Indonesia dan Oriental dengan tepat</p> <p>1.5.3 Menjelaskan tehnik pengolahan aneka kue Indonesia dan oriental dengan tepat</p>
		1.6 Memahami konsep umum	1.6.1 Menjelaskan karakteristik

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		tentang warna dan estetika dalam penataan dan penyajian kue	<p>warna estetika penataan dan penyajian kue dengan tepat</p> <p>1.6.2 Menjelaskan fungsi warna dan estetika dalam penataan dan penyajian kue dengan tepat</p> <p>1.6.3 Menjelaskan pengaruh penggunaan warna dalam penataan dan penyajian kue dengan tepat</p>
		1.7 Memahami pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue	<p>1.7.1 Menjelaskan prosedur (tahapan) dalam penataan dan penyajian kue dengan tepat</p> <p>1.7.2 Menjelaskan prinsip-prinsip, yang harus diperhatikan dalam penataan dan penyajian kue dengan tepat</p> <p>1.7.3 Menjelaskan hal-</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			hal yang harus diperhatikan dalam penataan dan penyajian kue dengan tepat
		1.8 Memahami prinsip dan cara membuat resep standar	1.8.1 Mendefinisikan pengertian standar resep dengan tepat 1.8.2 Menjelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat resep standar dengan tepat 1.8.3 Menjelaskan komposisi penggunaan bahan kue dengan lengkap dan tepat
		1.9 Memahami konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya	1.9.1 Mendeskripsikan analisis situasi pasar dan analisis pesaing dengan tepat 1.9.2 Menjelaskan tujuan analisis pasar dengan tepat 1.9.3 Menjelaskan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat konsumsi pembelian</p> <p>1.9.4 Menjelaskan dengan tepat pengertian biaya pokok (<i>Food Cost</i>), produksi dan harga jual dengan tepat</p>
		<p>1.10 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran</p>	<p>1.10.1 Menjelaskan jenis-jenis kemasan untuk kue dengan tepat</p> <p>1.10.2 Menjelaskan fungsi kemasan dengan tepat</p> <p>1.10.3 Menjelaskan persyaratan kemasan dengan tepat</p> <p>1.10.4 Mendeskripsikan strategi pemasaran dengan tepat</p> <p>1.10.5 Menjelaskan keuntungan dalam melaksanakan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>analisis pasar dengan tepat</p> <p>1.10.6 Menjelaskan target pemasaran (<i>target market</i>) dengan tepat</p>
		<p>1.11 Memahami prinsip, pengetahuan operasional tentang <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP</p>	<p>1.11.1 Mendefinisikan pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi dengan tepat</p> <p>1.11.2 Mengklasifikasi <i>hygiene</i> dan sanitasi dengan tepat</p> <p>1.11.3 Mendefinisikan kebersihan pribadi dengan tepat</p> <p>1.11.4 Mendefinisikan fungsi kebersihan pribadi dengan tepat</p> <p>1.11.5 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan pribadi dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>1.11.6 Mendefinisikan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>1.11.7 Mendefinisikan fungsi kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>1.11.8 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>1.11.9 Mendefinisikan kebersihan makanan dengan tepat</p> <p>1.11.10 Mendefinisikan fungsi kebersihan makanan dengan tepat</p> <p>1.11.11 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan makanan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			dengan tepat 1.11.12 Mendefinisikan kebersihan makanan dengan tepat
B. KUE KONTINENTAL			
2.	Memahami konsep umum, prinsip-prinsip dan pengetahuan operasional lengkap dalam mengolah, menata, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue Kontinental dari adonan dasar <i>butter cake</i> , <i>sponge cake</i> , <i>chiffon cake</i> , <i>sugar dough</i> , <i>Pie dough</i> , <i>choux paste</i> , <i>Puff Pastry</i> , <i>Cookies</i> dan adonan cair (<i>Fritter</i>), krim & sauc (<i>cream & sauce</i>) serta	<p>2.1 Memahami konsep umum tentang satuan berat, dan volume dari bahan</p> <p>2.2 Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan</p>	<p>2.1.1 Menjelaskan pengertian satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat</p> <p>2.1.2 Menjelaskan macam-macam satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat</p> <p>2.1.3 Menjelaskan fungsi satuan berat dan volume dengan tepat</p> <p>2.2.1 Menguasai pengetahuan jenis dan karakteristik bahan kue Kontinental dengan tepat</p> <p>2.2.2 Menguasai</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
	hidangan penutup	aneka sumber bahan kue	<p>pengetahuan fungsi bahan kue Kontinental dengan tepat</p> <p>2.2.3 Menguasai pengetahuan tentang penanganan dan penyimpanan bahan kue Kontinental dengan tepat</p>
		2.3 Memahami Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	<p>2.3.1 Mendefinisikan dan penguasaan pengetahuan bahan adiktif dengan tepat</p> <p>2.3.2 Menguasai pengetahuan tentang cara penggunaan/pemakaian bahan adiktif dengan tepat</p>
		2.4 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis,	2.4.1 Menguasai pengetahuan tentang jenis peralatan pengolahan dan penyajian dengan tepat

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	2.4.2 Menguasai pengetahuan tentang karakteristik peralatan dengan tepat 2.4.3 Menjelaskan fungsi peralatan dengan tepat 2.4.4 Menjelaskan tata cara mengoperasikan peralatan dengan tepat 2.4.5 Menjelaskan tata cara pemeliharaan peralatan dengan tepat
		2.5 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan oprasional lengkap pembuatan kue Kontinental dari adonan <i>dasar butter cake, sponge cake, chiffon cake,</i>	2.5.1 Mendefinisikan tentang macam-macam adonan dasar kue Kontinental dengan tepat 2.5.2 Menguasai pengetahuan tentang metode dasar pengolahan kue Kontinental

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		<i>sugar dough, Pie dough, choux paste, Puff Pastry, Cookies dan Fritter (adonan cair), cream & sauce serta hidangan penutup</i>	<p>dengan tepat</p> <p>2.5.3 Menguasai pengetahuan tentang sistematika dalam operasional pengolahan kue Kontinental dengan tepat</p> <p>2.5.4 Mendeskripsikan tentang kriteria hasil kue Kontinental dengan tepat</p>
		2.6 Memahami konsep umum tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue Kontinental	<p>2.6.1 Mendeskripsikan zat pewarna makanan dengan tepat</p> <p>2.6.2 Menjelaskan nilai-nilai estetika dalam penyajian Kue Kontinental dengan tepat</p> <p>2.6.3 Menjelaskan perpaduan/komposisi warna dalam penyajian kue Kontinental dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		2.7 Memahami pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue Kontinental	<p>2.7.1 Mendefinisikan penataan dan penyajian dengan tepat</p> <p>2.7.2 Mendefinisikan kemasan kue dengan tepat</p> <p>2.7.3 Mendefinisikan cara membuat kue dan menata kue pada tempat yang benar dengan tepat</p> <p>2.7.4 Mendefinisikan cara menyajikan kue sesuai dengan karakter dan kesempatan dengan tepat</p> <p>2.7.5 Mendefinisikan macam macam kemasan dengan tepat</p> <p>2.7.6 Mendefinisikan cara mengemas kue sesuai kerakter dengan tepat</p> <p>2.7.7 Mendefinisikan cara penggunaan <i>labelling</i> pada</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			kemasan (komposisi, tanggal kadaluarsa, izin BPOM, sertifikat halal, dan nama perusahaan dengan tepat
		2.8 Memahami prinsip, tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar	<p>2.8.1 Mendefinisikan tata cara memodifikasi resep dengan tepat</p> <p>2.8.2 Mendeskripsikan tentang memodifikasi tampilan hidangan dengan tepat</p> <p>2.8.3 Menjelaskan cara penulisan resep yang di modifikasi dengan tepat</p>
		2.9 Memahami konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi	<p>2.9.1 Mendefinisikan kalkulasi biaya dengan tepat</p> <p>2.9.2 Menjelaskan cara menghitung harga bahan makanan (<i>food</i></p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		biaya	<p><i>cost</i>) sesuai standar resep dengan tepat</p> <p>2.9.3 Menjelaskan menentukan harga jual dengan tepat</p> <p>2.9.4 Menguasai cara menentukan laba rugi dengan tepat</p> <p>2.9.5 Mendefinisikan tentang cara pemasaran dengan tepat</p> <p>2.9.6 Menguasai memasarkan produk (pemilihan tempat dan cara/metode memasarkan) dengan tepat</p> <p>2.9.7 Menguasai cara membuat pembukuan sederhana dengan tepat</p>
		2.10 Memahami prinsip teknik, dan pengetahuan	2.10.1 Mendefinisikan tata cara pengemasan dengan tepat

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		oprasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	<p>2.10.2 Mendeskripsikan macam-macam kemasan dengan tepat</p> <p>2.10.3 Menjelaskan teknik pemasaran dengan tepat</p> <p>2.10.4 Mendeskripsikan macam-macam pemasaran dengan tepat</p> <p>2.10.5 Menjelaskan hal-hal penting dalam pengemasan dan pemasaran dengan tepat</p>
		2.11 Memahami prinsip, pengetahuan operasional tentang <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	<p>2.11.1 Mendefinisikan pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi dengan tepat</p> <p>2.11.2 Mengklasifikasi <i>hygiene</i> dan sanitasi dengan tepat</p> <p>2.11.3 Mendefinisikan kebersihan pribadi dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>2.11.4 Mendefinisikan fungsi kebersihan pribadi dengan tepat</p> <p>2.11.5 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan pribadi dengan tepat</p> <p>2.11.6 Mendefinisikan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>2.11.7 Mendefinisikan fungsi kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>2.11.8 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>2.11.9 Mendefinisikan kebersihan makanan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>2.11.10 Mendefinisikan fungsi kebersihan makanan dengan tepat</p> <p>2.11.11 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan makanan dengan tepat</p> <p>2.11.12 Mendefinisikan kebersihan makanan dengan tepat</p>
C. ROTI			
3.	Menguasai pengetahuan bahan pokok, isi dan <i>topping</i> dalam pengolahan Roti serta peralatan pengolahan, metode pengolahan, kriteria hasil, penyajian/penge- masan dan	3.1 Memahami konsep umum tentang, satuan berat dan volume dari bahan untuk Roti (<i>Bakery</i>)	<p>3.1.1 Memberikan contoh alat ukur untuk satuan berat dan volume bahan yang akan digunakan dengan tepat</p> <p>3.1.2 Menguasai pengetahuan tentang resep dengan tepat</p> <p>3.1.3 Menguasai pengetahuan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
	pemasaran serta pengetahuan faktual tentang K3		<p>membuat rencana tertulis dengan tepat</p> <p>3.1.4 Menguasai pengetahuan tentang bahan kue dengan tepat</p> <p>3.1.5 Menguasai pengetahuan konsep umum tentang satuan berat, volume bahan dan cara membuat kue dengan tepat</p>
		3.2 Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi, dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	<p>3.2.1 Mendefinisikan bahan kue dengan tepat</p> <p>3.2.2 Menjelaskan jenis bahan halal dan non Ketepatan dalam menjelaskan karakteristik bahan dengan tepat</p> <p>3.2.3 Menguasai pengetahuan tentang fungsi setiap bahan dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>3.2.4 Menguasai pengetahuan tentang penggunaan bahan kue dengan tepat</p> <p>3.2.5 Menguasai pengetahuan tentang prosedur penyimpanan bahan kue dengan tepat</p>
		<p>3.3 Memahami Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif</p>	<p>3.3.1 Mendeskripsikan dalam memilih bahan adiktif sesuai badan POM dengan tepat</p> <p>3.3.2 Menguasai pengetahuan bahan adiktif yang berbahaya dengan tepat</p> <p>3.3.3 Menguasai pengetahuan tentang cara penggunaan bahan adiktif dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		3.4 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan dan pemeliharaan alat yang relevan	<p>3.4.1 Menguasai pengetahuan tentang jenis-jenis peralatan pengolahan dan penyajian dengan tepat</p> <p>3.4.2 Menguasai pengetahuan tentang karakteristik peralatan dengan tepat</p> <p>3.4.3 Menjelaskan fungsi peralatan dengan tepat</p> <p>3.4.4 Menjelaskan tata cara mengoperasikan peralatan dengan tepat</p> <p>3.4.5 Menjelaskan tata cara pemeliharaan peralatan dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		3.5 Memahami prinsip, teknik dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan aneka Roti Tawar atau Roti <i>Sandwich</i>	<p>3.5.1 Menjelaskan resep Aneka Roti Tawar atau Roti <i>Sandwich</i> dengan tepat</p> <p>3.5.2 Menjelaskan bentuk, ukuran Aneka Roti Tawar atau Roti <i>Sandwich</i> dengan tepat</p>
		3.6 Memahami konsep umum tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue Kontinental	<p>3.6.1 Mendeskripsikan zat pewarna makanan dengan tepat</p> <p>3.6.2 Menjelaskan nilai-nilai estetika dalam penyajian Kue Kontinental dengan tepat</p> <p>3.6.3 Menjelaskan perpaduan/ komposisi warna dalam penyajian kue Kontinental dengan tepat</p>
		3.7 Menguasai pengetahuan faktual tentang pengolahan	3.7.1 Mendefinisikan <i>Danish Pastry</i> dan <i>Croissant</i> berdasarkan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		<i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i>	resep standar dengan tepat 3.7.2 Menjelaskan bahan isi dan topping untuk <i>Danish Pastry</i> dan <i>Croissant</i> dengan tepat
		3.8 Menguasai pengetahuan faktual pengolahan <i>lean dough (hard roll)</i> dengan berbagai bentuk konsep umum tentang warna dan estetika dlm penataan dan penyajian roti	3.8.1 Menjelaskan pengertian <i>Lean dough (Hard Roll)</i> dengan tepat 3.8.2 Menjelaskan bentuk, ukuran <i>Lean dough (Hard Roll)</i> dengan tepat
		3.9 Menguasai pengetahuan faktual tentang penilaian, hasil pembuatan roti sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan	3.9.1 Mendefinisikan rumusan penilaian pembuatan roti dengan tepat 3.9.2 Mendeskripsikan menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria dengan tepat

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		3.10 Menguasai pengetahuan faktual tentang penataan, penyajian/ menghidangkan, pengemasan dan pemasaran	<p>3.10.1 Mendefinisikan tentang menata, menghidangkan/ menyajikan, dan mengemas memasarkan Aneka Roti (<i>Bakery</i>) dengan tepat dan proporsional</p> <p>3.10.2 Menjelaskan syarat-syarat menata, menghidangkan/ menyajikan, dan mengemas memasarkan Aneka Roti (<i>Bakery</i>) dengan tepat</p>
		3.11 Prinsip, pengetahuan operasional tentang <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	<p>3.11.1 Mendefinisikan pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi dengan tepat</p> <p>3.11.2 Mengklasifikasi <i>hygiene</i> dan sanitasi dengan tepat</p> <p>3.11.3 Mendefinisikan kebersihan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>pribadi dengan tepat</p> <p>3.11.4 Mendefinisikan fungsi kebersihan pribadi dengan tepat</p> <p>3.11.5 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan pribadi dengan tepat</p> <p>3.11.6 Mendefinisikan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>3.11.7 Mendefinisikan fungsi kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>3.11.8 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat</p> <p>3.11.9 Mendefinisikan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			kebersihan makanan dengan tepat 3.11.10 Mendefinisikan fungsi kebersihan makanan dengan tepat 3.11.11 Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan makanan dengan tepat 3.11.12 Mendefinisikan kebersihan makanan dengan tepat
D. DEKORASI KUE dan COKLAT			
4.	Memahami konsep umum, prinsip-prinsip dan pengetahuan operasional lengkap dalam mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan	4.1 Memahami konsep umum tentang satuan berat dan volume dari bahan (dekorasi kue dan coklat)	4.1.1 Memberikan contoh alat ukur untuk satuan berat dan volume bahan yang akan digunakan dengan tepat 4.1.2 Menguasai pengetahuan tentang resep dengan tepat

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
	dekorasi kue dan coklat		<p>4.1.3 Menguasai pengetahuan membuat rencana tertulis dengan tepat</p> <p>4.1.4 Menguasai pengetahuan tentang bahan kue dengan tepat</p> <p>4.1.5 Menguasai konsep umum tentang satuan berat, volume bahan dan cara membuat kue dengan tepat</p>
		<p>4.2 Memahami konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi, dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka dekorasi kue dan coklat</p>	<p>4.2.1 Mendefinisikan bahan kue dengan tepat</p> <p>4.2.2 Menjelaskan jenis bahan halal dan non halal dengan tepat</p> <p>4.2.3 Menjelaskan karakteristik bahan dengan tepat</p> <p>4.2.4 Menguasai pengetahuan tentang fungsi</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>setiap bahan dengan tepat</p> <p>4.2.5 Menguasai pengetahuan tentang penggunaan bahan kue dengan tepat</p> <p>4.2.6 Menguasai pengetahuan tentang prosedur penyimpanan bahan kue dengan tepat</p>
		<p>4.3 Memahami pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif</p>	<p>4.3.1 Mendeskripsikan bahan adiktif sesuai menurut badan POM dengan tepat</p> <p>4.3.2 Menguasai pengetahuan bahan adiktif yang berbahaya dengan tepat</p> <p>4.3.3 Menguasai pengetahuan tentang cara penggunaan/ pemakaian bahan adiktif dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		4.4 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, pemeliharaan peralatan yang relevan	<p>4.4.1 Mendefinisikan bahan-bahan dekorasi kue dan coklat dengan tepat</p> <p>4.4.2 Menjelaskan jenis-jenis bahan (halal dan non halal) dengan tepat</p> <p>4.4.3 Menjelaskan karakteristik bahan-bahan dekorasi kue dan coklat dengan tepat</p> <p>4.4.4 Menjelaskan fungsi setiap bahan dekorasi kue dan coklat dengan tepat</p> <p>4.4.5 Mendefinisikan penanganan bahan dengan tepat</p> <p>4.4.6 Menjelaskan cara penyimpanan aneka bahan dekorasi kue dan coklat dengan tepat</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		4.5 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan dekorasi kue dan coklat	<p>4.5.1 Menjelaskan resep aneka dekorasi kue dan coklat</p> <p>4.5.2 Menjelaskan bentuk dan ukuran dekorasi kue dan coklat</p> <p>4.5.3 Menjelaskan metode pembuatan aneka dekorasi kue dan coklat dengan tepat</p>
		4.6 Memahami konsep umum tentang warna dan estetika dalam penataan dan penyajian dekorasi kue dan coklat	<p>4.6.1 Mendeskripsikan zat pewarna makanan dengan tepat</p> <p>4.6.2 Menjelaskan nilai-nilai estetika dalam penyajian Kue Kontinental dengan tepat</p> <p>4.6.3 Menjelaskan perpaduan/ komposisi warna dalam penyajian kue Kontinental dengan tepat</p>
		4.7 Memahami	4.7.1 Menata dan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		<p>pengetahuan prosedural penataan dan penyajian dekorasi kue dan coklat</p>	<p>menyajikan dekorasi kue dan coklat dengan tepat dan proporsional dengan tepat</p> <p>4.7.2 Memilih peralatan hidang dengan tepat</p> <p>4.7.3 Ketepatan menentukan bentuk, warna penataan dengan tepat</p>
		<p>4.8 Memahami prinsip tata cara menyusun dan memodifikasi kue dan coklat</p>	<p>4.8.1 Menjelaskan rencana kerja untuk menyusun dan memodifikasi kue dan coklat</p> <p>4.8.2 Menjelaskan tehnik pembuatan dan penilaian hasil modifikasi kue dan coklat</p>
		<p>4.9 Memahami konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip</p>	<p>4.9.1 Mendeskripsikan situasi pasar dan pesaing dengan tepat</p> <p>4.9.2 Menjelaskan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		dan teknik mengkalkulasi biaya	<p>tujuan analisis pasar dengan tepat</p> <p>4.9.3 Mendeskripsikan strategi pemasaran dengan tepat</p> <p>4.9.4 Menjelaskan target pemasaran atau target market dengan tepat</p> <p>4.9.5 Menjelaskan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat konsumsi pembelian dengan tepat</p> <p>4.9.6 Menjelaskan pengertian biaya pokok, produksi dan harga jual dengan tepat</p>
		4.10 Memahami prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan	4.10.1 Menjelaskan definisi pengemasan, memasarkan, kue, coklat dekorasi dengan tepat dan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
		pemasaran	proporsional 4.10.2 Menjelaskan pengemasan, pemasaran, masa berlaku kue, coklat dan dekorasi dengan tepat
		4.11 Memahami prinsip, pengetahuan operasional tentang <i>hygiene</i> dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	4.11.1 Ketepatan mendefinisikan pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi 4.11.2 Ketepatan mengklasifikasi <i>hygiene</i> dan sanitasi 4.11.3 Ketepatan mendefinisikan kebersihan pribadi 4.11.4 Ketepatan mendefinisikan fungsi kebersihan pribadi 4.11.5 Ketepatan mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			<p>kebersihan pribadi</p> <p>4.11.6 Ketepatan mendefinisikan kebersihan lingkungan kerja</p> <p>4.11.7 Ketepatan mendefinisikan fungsi kebersihan lingkungan kerja</p> <p>4.11.8 Ketepatan mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan kerja</p> <p>4.11.9 Ketepatan mendefinisikan kebersihan makanan</p> <p>4.11.10 Ketepatan mendefinisikan fungsi kebersihan makanan</p> <p>4.11.11 Ketepatan mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan</p>

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			dengan kebersihan makanan 4.11.12 Ketepatan mendefinisikan kebersihan makanan
HAK DAN TANGGUNG JAWAB			
1.	Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas kuantitas dan mutu hasil kerja rekan sejawat, rekan kerja baru, atau pekerja magang	1.1 Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3 1.2 Mampu membangun kerjasama tim 1.3 Mampu menyusun laporan kerja	1.1.1 Melaksanakan tanggung jawab atas segala pekerjaan secara umum yang ditugaskan dengan tepat 1.1.2 Melaksanakan tanggung jawab atas pekerjaan secara spesifik yang ditugaskan dengan tepat 1.1.3 Menciptakan kenyamanan dan keamanan kerja dengan tepat 1.1.4 Menciptakan kerjasama tim dengan tepat 1.1.5 Membuat laporan kerja dengan

NO.	UNIT KOMPETENSI	ELEMEN KOMPETENSI	INDIKATOR KELULUSAN
			tepat

E. Rekognisi Pembelajaran Lampau

Rekognisi Pembelajaran Lampau (RPL) adalah proses penilaian dan pengakuan berbasis KKNI, atas capaian pembelajaran seseorang yang diperoleh selama hidupnya, baik melalui program pendidikan formal, informal, non formal maupun secara otodidak.

RPL dapat dikembangkan pada sektor pendidikan, sektor ketenagakerjaan (kenaikan pangkat, jenjang karir) atau pemberian penghargaan dan pengakuan oleh masyarakat terhadap seseorang yang telah menunjukkan bukti-bukti unggul dalam keahlian atau kompetensi tertentu.

RPL diharapkan dapat memperluas akses dan kesempatan serta mempercepat waktu bagi masyarakat luas dalam meningkatkan kemampuan maupun keahliannya melalui program kursus dan pelatihan.

Pengembangan dan pelaksanaan RPL harus didasari oleh beberapa prinsip, antara lain.

1. Mengutamakan transparansi dan akuntabilitas. Informasi tentang proses penyelenggaraan dan persyaratan untuk mengikuti RPL harus dapat diakses secara luas baik oleh pengguna (individu yang membutuhkan) maupun masyarakat umum.
2. Institusi atau lembaga penyelenggara RPL harus telah terakreditasi oleh badan akreditasi tingkat nasional, memiliki mandat yang sah dari institusi atau badan yang relevan dan berwenang untuk hal tersebut.

3. Menunjukkan kesadaran mutu terhadap penyelenggaraan dan implikasi RPL pada lulusan, khususnya dan masyarakat luas pada umumnya.
4. Setiap institusi atau lembaga penyelenggara RPL harus melakukan evaluasi secara berkelanjutan baik secara internal untuk menjamin pencapaian mutu lulusan sesuai dengan standar yang ditetapkan.
5. Penyelenggara kursus dan pelatihan yang memiliki sifat multi disiplin perlu mempertimbangkan kemungkinan untuk menyelenggarakan program RPL.

III. PENUTUP

Program kursus dan pelatihan telah mulai berkembang sejak lama di berbagai negara maju, sehingga banyak jenis kursus dan pelatihan yang dikembangkan di Indonesia mungkin telah pula berkembang dengan baik di negara-negara lain. Oleh karena itu arah pengembangan lembaga kursus dan pelatihan di Indonesia pada waktu yang akan datang harus menuju ke arah internasionalisasi, sehingga dapat dicapai kesetaraan capaian pembelajaran dan standar kompetensi lulusan.

Tendensi pergerakan pekerja antar negara akan semakin besar di waktu yang akan datang sebagai implikasi dari globalisasi. Oleh karena itu lembaga kursus dan pelatihan di Indonesia akan menjadi salah satu penyedia tenaga kerja terampil yang potensial baik untuk Indonesia sendiri maupun negara-negara lain yang membutuhkan. Hal ini menuntut perlunya ditumbuhkan kesadaran yang tinggi akan penjaminan mutu berkelanjutan, baik dalam lingkungan internal lembaga penyelenggara maupun secara eksternal melalui badan-badan akreditasi dan sertifikasi. Keunggulan dalam memenangkan persaingan antara lulusan lembaga kursus dan pelatihan nasional dengan lembaga kursus dan pelatihan internasional harus menjadi salah satu fokus pengembangan dimasa yang akan datang.

Sebagai bangsa yang memiliki kekayaan tradisi dan budaya maka berbagai kursus dan pelatihan yang khas Indonesia sudah berkembang dengan pesat sampai saat ini, terutama dalam bidang seni, pariwisata, kuliner, dan lain-lain. Walaupun demikian, masih diperlukan upaya untuk memperoleh pangakuan yang lebih luas baik ditingkat nasional maupun internasional, mengembangkan standar kompetensi lulusan yang khas serta menjadikannya sebagai kekayaan nasional.

Terkait dengan kursus dan pelatihan ini maka arah pengembangan spesifik yang akan dilakukan peserta kursus dan pelatihan dapat melanjutkan ke

level yang lebih tinggi agar peserta kursus dan pelatihan memiliki kompetensi yang mampu berkompetisi di Indonesia maupun dengan negara lain.

MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA,

TTD.

ANIES BASWEDAN

Salinan sesuai dengan aslinya,
Kepala Biro Hukum dan Organisasi
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan,

TTD.

Aris Soviyani
NIP 196112071986031001