

# KURIKULUM BERBASIS KOMPETENSI JASA USAHA MAKANAN



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI, NONFORMAL DAN INFORMAL  
DIREKTORAT PEMBINAAN KURSUS DAN PELATIHAN  
2011**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI, NONFORMAL DAN INFORMAL  
DIREKTORAT PEMBINAAN KURSUS DAN PELATIHAN  
2011**

**KURIKULUM BERBASIS KOMPETENSI  
PENGELOLAAN JASA USAHA MAKANAN  
TAHUN 2011**

**PENYUSUN :**

**TEKA SIEN SUMARDI, SE**

**HERMAN SULAIMAN, S.Pd**

**Dra. ERMAINIS**

**JOHNNY WILLIAM MAUKAR, SH, MM**

**Dra SUCI RAHAYU**

**ZAURAH HASFIAN, SE**

**Reviewer**

**TJATIN MULJONO**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI, NONFORMAL DAN INFORMAL  
DIREKTORAT PEMBINAAN KURSUS DAN PELATIHAN  
2011**

## PENUTUP

Kurikulum Berbasis Kompetensi ini disusun sesuai dengan ketentuan PP Nomor 19 Tahun 2005 yang menegaskan bahwa satuan pendidikan nonformal seyogyanya menggunakan kurikulum berbasis kompetensi. Kurikulum demikian ini sangat penting karena merupakan acuan yang berstandar nasional dan dapat digunakan oleh seluruh penyelenggara kursus dan pelatihan atau satu pendidikan non formal lainnya. Dengan menggunakan kurikulum ini dalam proses pembelajaran maka diharapkan para lulusan dapat memiliki standar kompetensi yang berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri.

Kurikulum yang disusun ini memerlukan penyempurnaan lebih lanjut sehingga terbuka untuk pengkajian dan masukan-masukan yang relevan dengan kebutuhan dan perkembangan dunia usaha dan industri di bidang pengelolaan jasa usaha makanan.

Kiranya Kurikulum Berbasis Kompetensi ini dapat digunakan dan bermanfaat bagi masyarakat, khususnya pengelola pendidikan non formal dan pemangku kepentingannya.

## DAFTAR ISI

<b>Daftar Isi .....</b>	<b>1</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>A. Rasional .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Tujuan dan Sasaran .....</b>	<b>1</b>
<b>C. Hakikat Pengelolaan Jasa Usaha Makanan .....</b>	<b>2</b>
<b>D. Hubungannya dengan Program Lain .....</b>	<b>3</b>
<b>BAB II RUANG LINGKUP .....</b>	<b>4</b>
<b>A. Struktur Program .....</b>	<b>4</b>
<b>B. Program Kegiatan Belajar (multi entre &amp; multy exit) .....</b>	<b>12</b>
<b>C. Pendekatan Pembelajaran .....</b>	<b>12</b>
<b>D. Evaluasi dan Penilaian .....</b>	<b>12</b>
<b>E. Profil Lulusan .....</b>	<b>13</b>
<b>BAB III KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR .....</b>	<b>14</b>
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>103</b>

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Rasional

Perkembangan usaha jasa makanan dewasa ini telah berada di era teknologi pangan dan inovasi yang berkelanjutan. Dunia industri dan usaha jasa pangan dipenuhi dengan persaingan, dan hanya perusahaan yang didukung oleh sumber daya manusia yang menguasai teknologi dan melakukan inovasi yang bisa tetap survive. Untuk itu maka diperlukan sumber daya manusia yang kompeten dalam mengelola usaha jasa makanan, dimulai dari level bawah sampai dengan pimpinan. Jawaban kebutuhan ini adalah diperlukan standar pendidikan berbasis kompetensi.

Pendidikan Berbasis Kompetensi diharapkan akan mewujudkan link and match antara entitas pendidikan dan pelatihan dengan dunia usaha dan industri. Kita menyadari bahwa di zaman modern dengan teknologi yang canggih saat ini semua entitas bisnis di bidang Pengelolaan Jasa Usaha Makanan memerlukan sumber daya manusia yang sehat, cerdas, terampil dalam mengelola dan mengembangkan serta meningkatkan pemasaran. Selain itu diharapkan pendidikan berbasis kompetensi tidak hanya akan menghasilkan pekerja kompeten saja tetapi juga dapat membangun lapisan kelompok wirausaha di Indonesia.

Untuk mempercepat proses peningkatan kemampuan profesional serta tenaga-tenaga siap kerja dan siap mandiri, maka diperlukan adanya pembinaan dan, pengarahan untuk membentuk kompetensi. Kursus sebagai salah satu lembaga pendidikan merupakan wadah dimana masyarakat bisa mendapatkan pengetahuan dan keterampilan melalui mutu pendidikan yang berkualitas. Oleh karena itu kursus di bidang Pengelola Jasa Usaha Makanan sudah seharusnya menggunakan Kurikulum Berbasis Kompetensi agar dapat menghasilkan lulusan yang kompeten sesuai profesinya dan mampu berwirausaha. Lulusan yang berkualitas ini sangat penting sebagai asset bangsa untuk menunjang pembangunan nasional.

### B. Tujuan dan Sasaran

#### - Tujuan

Tujuan penyusunan kurikulum Pengelola Jasa Usaha Makanan secara umum dimaksudkan untuk melaksanakan Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional yang menyebutkan bahwa Pendidikan Nonformal mempersiapkan peserta didik untuk memperoleh keterampilan dalam bidang tertentu.

	wirausahawan dibidang makanan 2.3.Menganalisis profil pengembangan kewirausahaan yang sukses	Syarat syarat wirausaha makanan		
3. Menganalisis sumber sumber untuk memulai usaha makanan	3.1.Menentukan sumber sumber pengembangan usaha makanan 3.2. Mengidentifikasi macam macam sumber 3.3.Menganalisa sumber sumber untuk mengembangkan wirausaha di bidang makanan	Sumber yang tersedia untuk mengembangkan usaha makanan  Estimasi biaya  Langkah langkah mengembangkan usaha makanan		
4.Melakukan analisis pasar dibidang usaha makanan	4.1.Melakukan analisis pasar dibidang usaha makanan 4.2.Menggunakan fungsi analisis pasar untuk usaha makanan 4.3.Menggunakan analisis SWOT	Survey pasar  Fungsi analisa pasar  Analisa SWOT  Tindaklanjut hasil analisa		
5. Menentukan kiat kiat mengelola usaha makanan	5.1.Menentukan standar usaha 5.2.Menganalisa menu dan resep 5.3.Menentukan standar pelayanan 5.4.Menentukan jenis jenis promosi	Hal hal yang perlu diperhatikan dalam melaksanakan kiat kiat usaha  Standar menu dan resep  Standar pelayanan  Paket paket promosi		

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM03.001.01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Melakukan wirausaha dalam jasa Usaha Makanan**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan :: - Mempunyai sikap kepemimpinan
  - Motivator dan komunikator yang baik
  - Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI PRAKTEK	
1. Menjelaskan konsep kewirausahaan dibidang usaha makanan	1.1. Meningkatkan pengetahuan untuk pengembangan usaha 1.2. Menjelaskan konsep pengembangan usaha makanan 1.3. Menginformasikan bentuk pengembangan wirausaha dalam bidang makanan 1.4. Mengidentifikasi sifat sifat pengembangan wirausaha di bidang makanan	Pengertian kewirausahaan dalam bidang makanan  Macam macam wirausaha dibidang makanan  Sifat sifat wirausaha makanan		
2. Mengidentifikasi karakteristik wirausahawan	2.1. Mengidentifikasi karakteristik pengembangan wirausahawan 2.2. Menentukan syarat syarat pengembangan menjadi	Fungsi kewirausahaan  Tujuan kewirausahaan  Hal hal yang perlu diperhatikan dalam wirausaha makanan		

Secara khusus tujuan kurikulum berbasis kompetensi Pengelola Jasa Usaha Makanan adalah untuk membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam bidang Pengelola Jasa Usaha Makanan sesuai dengan materi pokok yang terdapat dalam kurikulum berbasis kompetensi.

### - Sasaran

Sasaran yang hendak dicapai adalah sumber daya manusia yang kompeten di bidang jasa usaha pengelolaan makanan yang sesuai dengan kebutuhan standar kompetensi di dunia usaha dan dunia industri (dudi), yang meliputi:

1. Penguasaan keterampilan
2. Pengembangan sikap kewirausahaan
3. Pengembangan kepribadian profesional.

## C. Hakikat Pengelolaan Jasa Makanan

Seberapa pentingkah Pengelola Jasa Usaha Makanan itu ?

Kebutuhan akan jasa makanan semakin meningkat tidak saja dalam kuantitas maupun kualitas hasil produksinya tetapi juga kualitas pelayanannya. Semakin bertambahnya kegiatan berkaitan dengan keperluan di berbagai pembangunan kompleks, perkantoran, perumahan, kawasan industri, kawasan perdagangan dan sebagainya, akan menyebabkan bertambahnya kebutuhan bahan makanan yang tidak lepas dari kuantitas dan kualitas sumber daya manusia dibidang Pengelola Jasa Usaha Makanan.

Kebutuhan dengan pangsa pasar yang sangat besar dan prospektif ini mempunyai nilai ekonomis yang sangat tinggi sehingga merupakan peluang bisnis. Namun demikian pengelolaan jasa makanan, bukanlah hanya ditinjau dari aspek bisnis semata tetapi juga merupakan upaya pelestarian budaya bangsa. Aneka resep makanan yang sangat kaya dengan variasinya yang berasal dari seluruh nusantara merupakan warisan budaya (heritage) yang harus dijaga, dilestarikan dan dikembangkan.

Dari aspek ekonomis dan budaya ini kita bisa memahami betapa pentingnya usaha Pengelola Jasa Usaha Makanan. Pengelolaan usaha jasa makanan mempunyai hakekat yang multi dimensi karena bukan hanya sekedar memenuhi kebutuhan pokok manusia atau sebagai kegiatan bisnis, tetapi juga merupakan alat ketahanan budaya bangsa Indonesia, khususnya dalam kegiatan pelestarian warisan resep makanan nusantara sebagai pusaka bangsa.

#### D. Hubungannya dengan Program Lain

Pendidikan Pengelola Usaha Jasa Makanan mempunyai hubungan yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung dengan berbagai disiplin ilmu lainnya, seperti halnya ilmu manajemen dan turunannya, antara lain: akuntansi dalam menghitung kalkulasi pembukuan penjualan dan pemasukan; pemasaran dalam merencanakan dan menjual hasil produksi makanan. Disamping itu juga mempunyai hubungan dengan program lainnya seperti Komputer, Bahasa Inggris, Perhotelan dan program-program yang berkaitan dengan pengembangan kewirausahaan (entrepreneurship) di bidang jasa usaha makanan..

2. Menggunakan bahasa Inggris dalam berkomunikasi di bidang jasa usaha makanan	2.1 Menggunakan bahasa Inggris di bidang usaha makanan 2.2 Menulis resep masakan dalam bahasa Inggris dan bahasa lainnya 2.3 Membuat laporan jasa usaha makanan dalam bahasa Inggris 2.4 Menulis makalah dalam bahasa Inggris untuk diseminarkan		mm	

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM03.001.01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Melaksanakan komunikasi bahasa Inggris di Bidang jasa usaha makanan**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan :: - Mempunyai sikap kepemimpinan  
- Motivator dan komunikator yang baik  
- Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI	PRAKTEK
1. Menggunakan istilah bahasa Inggris dan bahasa asing lainnya	1.1 Menjelaskan berbagai istilah bahasa Inggris dan bahasa lainnya di bidang usaha makanan 1.2 Mengenalkan istilah yang populer di bidang usaha makanan dalam berbagai bahasa asing yang digunakan secara internasional	- Terminologi bahasa Inggris di bidang usaha jasa makanan - Penggunaan bahasa asing dalam usaha jasa makanan		

## BAB II RUANG LINGKUP

### A. Struktur Program

Struktur Program dalam kursus Pengelola Jasa Usaha Makanan tergambar dalam matriks berikut ini.

#### Level II (Asisten Juru Masak)

##### 1. Umum

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.01.002.01	Melaksanakan pelayanan prima dalam bidang jasa usaha makanan	
2	JUM.UM.01.005.01	Melakukan kebersihan diri dan lingkungan dalam Pengelolaan Jasa Usaha makanan berdasarkan prinsip hygiene dan sanitasi	8 jam @ 45 menit

##### 2. Inti

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.02.001.01	Mempelajari susunan Menu untuk, menyiapkan dan mengolah bahan makanan lunch box	60 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.02.003.01	Memilih Bahan Baku Bumbu dan Rempah	6 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.02.004.01	Menyiapkan, mengolah bahan makanan bumbu dan rempah untuk makanan rantangan keluarga	60 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.03.001.01	Melaksanakan tugas penyimpanan peralatan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku	6 jam @ 45 menit
5	JUM.UM.03.002.01	Membersihkan area kerja sesuai dengan prosedur	4 jam @ 45 menit
6	JUM.UM.02.002.01	Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep yang akan dibuat ( mengolah lauk pauk	8 jam @ 45 menit

		dari hewani, nabati, dengan teknik digoreng, dikukus, dan panggang)	
7	JUM.UM.01.004.01	Menentukan bahan baku, bumbu dan rempah ( mengolah sayur dan sayuran)	8 jam @ 45 menit
8	JUM.UM.02.004.01	Mengolah bahan makanan, bumbu rempah untuk makanan rantangan keluarga berdasarkan pesanan (mengolah hidangan pendamping )	8 jam @ 45 menit
9	JUM.UM.03.001.01	Membersihkan area kerja berdasarkan SOP ( mengolah kue-kue Indonesia dari beras. Tepung beras, ketan, sagu, terigu dan tapioka)	4 jam @ 45 menit
10	JUM.UM.03.001.01	Membersihkan dan mengembalikan alat-alat ( melaksanakan prinsip, sanitasi, hygiene dalam pelaksanaan pengolahan dan pelayanan makanan dan K3 )	6 jam @ 45 menit

### Level III (Juru Masak)

#### 1. Umum

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.01.002.01	Melaksanakan pelayanan prima dalam bidang jasa usaha makanan	8 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.01.003.01	Melaksanakan komunikasi dalam bahasa asing dibidang pengelola jasa usaha makanan	6 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.01.004.01	Melaksanakan wirausaha dibidang makanan untuk melayani rantangan industri dan tumpeng untuk berbagai acara	12 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.01.001.01	Melakukan komunikasi bersama dalam pelayanan rantangan indusytri dan tumpeng untuk berbagai acara	6 jam @ 45 menit

	2.3 Memperhatikan tanggapan dan umpan balik dari pelanggan terhadap penjelasan		
	2.4 Mengidentifikasi manfaat dan penjelasan bagi pelanggan		
3. Melakukan layanan prima secara dini	3.1. Menjelaskan peranan kerja sama dalam pelayanan 3.2. Mengidentifikasi syarat syarat layanan prima secara dini 3.3. Mengidentifikasi hambatan dalam pelayanan prima secara dini	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pentingnya pelayanan prima secara dini</li> <li>- Syarat-syarat pelaksanaan layanan prima secara dini</li> <li>- Identifikasi hambatan dalam layanan prima dan cara mengatasinya secara dini</li> </ul>	

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM03.001.01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Melaksanakan Layanan Prima**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan :: - Mempunyai sikap kepemimpinan  
- Motivator dan komunikator yang baik  
- Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Melakukan layanan prima di tempat kerja	1.1 Menyebutkan ruang lingkup usaha makanan 1.2 Menginformasikan berbagai menu makanan untuk acara 1.3 Memberikan layanan prima kepada pelanggan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian layanan prima berdasar konsep 3 A (attitude, attention, action)</li> <li>- Fungsi layanan prima bagi konsumen</li> <li>- Hal-hal yang harus diperhatikan di dalam memberikan layanan prima</li> </ul>		
2. Memberikan konsultasi kepada pelanggan	2.1 Memberikan konsep yang cocok bagi acara yang akan diselenggarakan pelanggan 2.2 Memberikan penjelasan tentang menu dan makanan untuk acara	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etika dalam berinteraksi dan berkomunikasi</li> <li>- Kemampuan dalam menjelaskan</li> <li>- Identifikasi manfaat dalam melakukan layanan prima</li> </ul>		

## 2. Inti

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.02.001.01	Memilih bahan baku, bumbu dan rempah untuk pengelola jasa usaha makanan rantang industri berdasarkan pesanan ( Mengolah makanan pokok nasi berbumbu, makanan sepinggan)	6 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.02.002.01	Memilih peralatan yang akan digunakan untuk pengelola jasa usaha makanan rantang industri dan tumpeng berbagai acara (mengolah lauk pauk dari ikan,daging, unggas)	6 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.01.003.01	Menyiapkan bahan baku, bumbu, rempah untuk pengelola jasa usaha makanan tumpeng berbagai acara sesuai pesanan ( mengolah sayur dan sayuran )	6 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.03.001.01	Menata, mengemas rantangan industri ( mengolah makanan penutup )	8 jam @ 45 menit
5	JUM.UM.03.002.01	Mengirim rantang industri dan tumpeng sesuai pesanan (mengolah aneka kue Indonesia)	8 jam @ 45 menit
6	JUM.UM.03.003.01	Mengolah aneka kue-kue dasar kontinental	
7	JUM.UM.03.004.01	Menata dan menghidangkan makanan	

### Level IV (Asisten Kepala Dapur)

#### 1. Umum

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.01.001.01	Melakukan komunikasi bisnis di bidang makanan untuk melayani coffee breaks, untuk berbagai acara buffe makan	8 jam @ 45 menit

2	JUM.UM.01.002.01	Melaksanakan pelayanan prima dalam bidang makanan untuk melayani coffee breaks berbagai acara dan buffe	6 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.01.003.01	Melakukan komunikasi dalam bahasa asing di bidang pengelola jasa usaha makanan	4 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.01.004.01	Melakukan wirausaha dalam makanan untuk melayani buffee sederhana dan coffee breaks untuk berbagai acara	6 jam @ 45 menit

	dilaksanakan dengan benar dan baik			
	3.2. Penampilan diri ditunjukkan secara profesional sesuai dengan jabatan, dan dilakukan dengan baik, jujur dan bertanggung jawab			

## 2. Inti

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.02.001.01	Pengetahuan keterampilan dalam memilih bahan-bahan, bumbu, rempah untuk melayani pesanan buffee makan dan coffee breaks	8 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.02.002.01	Melakukan pemeriksaan inventarisasi peralatan	6 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.02.003.01	Pengetahuan menu untuk melayani makan pesanan buffee dan coffee breaks	8 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.02.005.01	Mengolah berbagai makanan sesuai resep standar yang memenuhi persyaratan gizi untuk melayani buffet makan sederhana untuk berbagai acara	60 jam @ 45 menit
5	JUM.UM.02.003.01	Menginformasikan susunan menu kepada juru masak	6 jam @ 45 menit
6	JUM.UM.02.004.01	Menindak lanjuti sosialisasi standar resep	6 jam @ 45 menit
7	JUM.UM02.005.01	Melakukan pengolahan makanan dalam bidang jasa usaha makanan berdasarkan syarat gizi	30 jam @ 45 menit

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM03.001.01
2. Judul Unit/Standar Komp : **Melakukan komunikasi bisnis**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan :: - Mempunyai sikap kepemimpinan
8. Motivator dan komunikator yang baik
9. Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI PRAKTEK	
1. Melakukan komunikasi di lingkungan kerja	1.1 Masalah dilingkungan kerja diidentifikasi untuk diselesaikan secara tuntas bersama kolega 1.2 Setiap pekerjaan yang melibatkan kolega dikomunikasikan sesuai prosedur	- Identifikasi dan pemecahan masalah (problem solving) - Teknik Komunikasi		
2. Memberikan konsultasi kepada kolega	2.1 Konsultasi diberikan kepada kolega sesuai kebutuhan 2.2 Konsultasi dilaksanakan sesuai prosedur	- Identifikasi kebutuhan - Penyampaian konsep - Teknik konseling		
3. Memelihara standar penampilan diri	3.1. Etika dan estetika dalam komunikasi bisnis	- Etika dan estetika - Performa Diri		

## 3. Khusus

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.03.001.01	Mendekorasi hidangan untuk penataan persyaratan sarana coffee breaks dan buffee makan	18 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.03.002.01	Mengoperasikan komputer untuk membuat laporan dalam pengelolaan usaha makanan	6 jam @ 45 menit

## Level V (Kepala Dapur)

### 1. Umum

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.01.001.01	Melakukan komunikasi bisnis di bidang usaha makanan untuk melayani pesanan buffee makanan menu oriental/Indonesia	4 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.01.002.01	Melakukan pelayanan prima dalam bidang jasa usaha makan untuk melayani pesanan buffee berbagai acara pesta	6 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.01.003.01	Melakukan komunikasi bahasa Inggris/asing untuk melayani dalam acara berbagai pesta	4 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.01.004.01	Melakukan wira usaha dalam bidang jasa usaha makanan untuk melayani pesanan buffee makanan untuk berbagai acara pesta	6 jam @ 45 menit

### 2. Inti

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.02.001.01	Menerima laporan dan analisa tentang menu yang akan diolah untuk melayani buffee makan pesta dalam berbagai acara	60 jam @ 45 menit

2	JUM.UM.02.002.01	Mengolah berbagai masakan untuk pameran, bazar dan seminar dalam rangka promosi	36 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.02.003.01	Melakukan manajemen jasa usaha makanan untuk pelayanan berbagai pesta	6 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.02.004.01	Mengolah makanan yang sedang trendy di masyarakat	36 jam @ 45 menit

### 3. Khusus

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.03.001.01	Mengolah dan menampilkan pengembangan makan/ inovasi sesuai kebutuhan masyarakat	18 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.03.002.01	Menata dan mendekorasi meja sesuai layout untuk buffee pesta berbagai acara	24 jam @ 45 menit

### Level VI (Pimpinan)

#### 1. Umum

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.01.001.01	Melaksanakan pelayanan prima di bidang makanan pesta khusus	6 jam @ 45 menit

	penyimpanan barang			
	1.4 Mengugaskan pelaksanaan penyimpanan kembali barang-barang selesai acara.			
2. Mengontrol barang-barang pada tempat penyimpanan	2.1. Meneliti kembali penyimpanan barang-barang sesuai dengan pengelompokannya 2.2. Menjamin penyimpanan barang-barang dalam kondisi aman dan siap dipergunakan. 2.3. Memeriksa daftar keluar masuknya barang/peralatan 2.4. Mengawasi pelaksanaan inventori sesuai dengan SOP 2.5. Menerima usulan pengadaan barang	- Pemeriksaan barang berdasarkan inventori dan kondisinya - Pengecekan ulang antara laporan inventori dengan keadaan barang di area penyimpanan  Membuat daftar usulan pengadaan barang		

	penyimpanan aneka peralatan dan barang Memeriksa kelengkapan barang selesai pengemasan	semua barang yang telah digunakan		

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM03.001.01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Mengontrol pelaksanaan penyimpanan barang-barang dan siap dipergunakan kembali berdasarkan SOP**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan :: - Mempunyai sikap kepemimpinan  
- Motivator dan komunikator yang baik  
- Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI PRAKTEK	
1. Memberikan tugas kepada penganggungjawab pelaksanaan penyimpanan kembali barang-barang selesai acara	1.1 Mengidentifikasi tugas-tugas dalam penyimpanan barang. 1.2 Menentukan kelompok-kelompok barang berdasarkan penggunaannya 1.3 Menentukan tempat atau ruangan untuk	- Membuat daftar tugas pokok - Menata tempat penyimpanan - Membuat daftar inventaris barang		

2	JUM.UM.01.002.01	Melaksanakan komunikasi dalam bahasa Inggris dibidang jasa usaha makanan	6 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.01.003.01	Mengembangkan pengetahuan jasa usaha makanan dalam peningkatan usaha	4 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.01.004.01	Mengenal lingkungan konsumen untuk mengembangkan usaha makanan	6 jam @ 45 menit

### 2. Inti

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.02.001.01	Mendelegasikan tugas dan kepercayaan kepada karyawan sesuai dengan tanggung jawab masing-masing	6 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.02.002.01	Mentraining dan mensosialisasikan standar perusahaan kepada seluruh perusahaan lain	8 jam @ 45 menit
3	JUM.UM.02.003.01	Memberikan tugas kepada karyawan untuk mengolah makanan pesta dalam penyajian buffee dan stall	10 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.02.004.01	Mengontrol semua hasil produksi untuk segera dikirim sesuai dengan pesanan konsumen	6 jam @ 45 menit
4	JUM.UM.02.004.01	Memonitor petugas lapangan dalam menghidangkan makanan untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen	16 jam @ 45 menit

### 3. Khusus

No	Kode Unit	Standar Kompetensi (SK)	Alokasi Waktu
1	JUM.UM.03.001.01	Mendelegasikan tugas kepada semua pelanggan pada petugas lapangan sesuai dengan tanggung jawab masing-masing dalam manajemen barang sesudah selesai acara	6 jam @ 45 menit
2	JUM.UM.03.002.01	Mengontrol pelaksanaan penyimpanan barang dan siap digunakan kembali berdasarkan SOP (Standar Operasional Prosedur)	6 jam @ 45 menit

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM03. 001. 01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Mendelegasikan tugas kepada semua petugas lapangan sesuai tanggung jawab masing-masing dalam mengemas barang- barang sesudah selesai acara**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan :
  - Mempunyai sikap kepemimpinan
  - Motivator dan komunikator yang baik
  - Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Melaksanakan pendelegasian tugas kepada petugas lapangan	1.1 Mengidentifikasi tugas – tugas dalam pengemasan barang barang selesai acara. 1.2 Menentukan petugas pelaksana pengemasan barang 1.3 Mendelegasikan tugas masing-masing di lapangan.	-Menginformasikan tugas -Teknik mengemas barang -barang		
2. Menugaskan untuk pelaksanaan pengemasan barang-barang selesai acara	2.1 Mengawasi pelaksanaan tugas pengemasan barang selesai acara. 2.2 Menentukan tempat	-Hal- hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan barang -Macam- macam tempat penyimpanan -Inventarisasi		

acara	lapangan. 2.2 Mengawasi pelaksanaan kebersihan aneka peralatan tata hidangan berdasarkan standar operasional prosedur (SOP). 2.3 Mengawasi pelaksanaan penyajian hidangan sesuai SOP Mengawasi pelaksanaan penataan hidangan berbagai acara	digunakan memenuhi persyaratan sanitasi berdasarkan SOP Hal hal yang perlu diperhatikan dalam penataan dan penyajian		
3. Mengevaluasi pelaksanaan standar penyajian	3.1 Menyampaikan hasil monitoring dalam pertemuan singkat (briefing) 3.2 Membahas hasil pelaksanaan standar penyajian 3.1 Menyarankan perbaikan dalam penyajian hidangan berbagai acara	-Standar penyajian -persyaratan penyajian -Langkah- langkah dalam penyajian		

## B. Program Kegiatan Belajar

Kursus Pengelola Jasa Usaha Makanan menumbuhkembangkan kemampuan dalam lingkup pekerjaan Pengelola Jasa Usaha Makanan yang dirinci dalam cakupan sebagai berikut:

1. Pemahaman tentang pengetahuan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan prinsip-prinsip dan standar kompetensi yang dibutuhkan untuk menjadi seorang asisten juru masak, juru masak, asisten kepala dapur, kepala dapur dan pimpinan badan usaha.
2. Kemampuan-kemampuan dalam lingkup pekerjaan yang berkaitan dengan Pengelola Jasa Usaha Makanan.
3. Nilai-nilai, sikap, dan etika kerja serta kemampuan berkomunikasi guna menjadi pekerja Pengelola Jasa Usaha Makanan.

## C. Pendekatan Pembelajaran

Proses pembelajaran dilakukan dengan menggunakan beberapa metode yang dianggap relevan

1	Brainstorming	5	Tanya Jawab
2	Ceramah	6	Praktikum
3	Demonstrasi/Eksperimen	7	Simulasi
4	Diskusi kelompok	8	Studi Mandiri

## D. Evaluasi dan Penilaian

- 1 Evaluasi terhadap kegiatan pembelajaran dilakukan dengan mengevaluasi pelaksanaan kegiatan itu sendiri untuk menilai segi efektivitasnya sekaligus untuk menilai hasil belajar melalui evaluasi dalam bentuk:
  - a). Formative
  - b). Sumative

Penilaian terhadap hasil belajar dari segi kompetensi dilaksanakan dalam bentuk kegiatan:

- a). Uji Lokal ( oleh lembaga kursus)
- b). Uji Kompetensi
- c). Ujian Internasional

## E. Profil Lulusan

Lulusan program sertifikat Pengelola Jasa Usaha Makanan dan dapat bekerja sebagai bagian dari tim Pengelola Jasa Usaha Makanan yang memproduksi berbagai masakan, makanan serta pengelolaannya dalam berbagai acara, pesta, syukuran, seminar, rapat, rantangan keluarga, rantangan industri serta mengatasi permasalahan dalam bisnis masak. Mereka akan bekerja dalam suatu pelayanan dan sekaligus produksi serta akan berinteraksi dengan budaya lain selain budaya mereka sendiri. Hal ini merupakan suatu hal yang penting bagi mereka untuk menjadi peka terhadap kebudayaan yang berbeda-beda. Seluruh kelas dalam program ini menggabungkan komponen-komponen dari pengetahuan dalam bidang makanan yang sangat dipengaruhi dengan budaya dan agama.

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM02.....**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Memonitor petugas lapangan dalam menghidangkan makanan untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan : - Mempunyai sikap kepemimpinan  
- Motivator dan komunikator yang baik  
- Mempunyai kemampuan manajerial dan i

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Menentukan standar penyajian hidangan berbagai acara	1.1 Mengidentifikasi standar penyajian hidangan berbagai acara 1.2 Melaksanakan pengarahannya standar penyajian hidangan berbagai acara kepada Petugas di lapangan. 1.3 Mendelegasikan tugas monitoring berdasarkan tempat pelaksanaan acara.	- Standar penyajian hidangan - Ketentuan memonitoring pelaksanaan penyajian		
2. Memonitor pelaksanaan standar penyajian hidangan berbagai	2.1 Mengawasi penggunaan peralatan tata hidangan sesuai kebutuhan	klasifikasi berbagai alat hidang berdasarkan kegunaan  -alat - alat yang		

	produksi	standar mutu		
	2.3 Membuat laporan hasil penilaian mutu produksi			
3. Memadukan mutu produksi sesuai standar perusahaan dan selera konsumen	<p>3.1 Memperbaiki mutu produksi sesuai standar perusahaan dan selera konsumen.</p> <p>3.2 Mempertahankan mutu produksi sesuai standar perusahaan dan selera konsumen</p> <p>3.3 Meningkatkan mutu produksi sesuai standar perusahaan dan selera konsumen.</p>	<p>- Menentukan hasil produksi sesuai dengan kebutuhan konsumen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trend market</li> <li>•</li> </ul>		

### BAB III KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

#### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM.02.002.01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Menyiapkan bahan dan bumbu**
3. Waktu : 8Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
7. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI PRAKTEK
1. Mengidentifikasi bahan dan bumbu	<p>1.1 Mengidentifikasi penggolongan bahan dan bumbu</p> <p>1.2 Mengidentifikasi penggolongan rempah</p> <p>1.3 Mengidentifikasi penggolongan bumbu pelengkap.</p>	<p>- Pengetahuan bahan</p> <p>- Pengetahuan bumbu</p> <p>- Pengetahuan rempah</p> <p>- Klasifikasi bahan</p> <p>- Klasifikasi bumbu dan rempah</p> <p>- Klasifikasi bumbu pelengkap</p>	4 x 45 Menit
2. Mengklasifikasi bahan dan bumbu	<p>2.1 Mengklasifikasikan bahan sesuai dengan jenisnya</p> <p>2.2 Mengklasifikasikan</p>	<p>- Klasifikasi bahan makanan menurut jenis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan daging, ikan, unggas</li> <li>- Bahan sayuran</li> <li>- Bahan makanan olahan</li> </ul> <p>- Klasifikasi bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buah dan biji-bijian</li> </ul>	

	an bumbu sesuai jenisnya	- Bunga, kulit, akar, daun - Sayuran bumbu		
3. Menentukan karakteristik bahan, bumbu, rempah dan bumbu pelengkap.	3.1 Mengetahui karakteristik bahan baku bumbu, rempah, dan bumbu pelengkap. 3.2 Mengenali sifat bahan baku bumbu dan rempah. 3.3 Mengenali kegunaan bumbu pelengkap.	- Karakteristik bahan makanan, bumbu dan rempah serta bumbu pelengkap - Sifat-sifat bumbu: - Memperlancar pencernaan - Memperlancar peredaran darah - Bumbu penyedap rasa - Penanganan bahan, bumbu sesuai dengan S.O.P	4x 45 Menit	
4. Menyimpan bahan dan bumbu	4.1 Menyimpan bahan makanan menurut jenisnya 4.2 Menyimpan bumbu dan rempah menurut jenisnya sesuai standar penyimpanan.	- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan bahan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kualitas bahan</li> <li>• Penanganan bahan</li> <li>• Hygiene sanitasi</li> </ul> - Teknik menyimpan bahan makanan - Syarat-syarat tempat penyimpanan - Syarat-syarat Peralatan untuk menyimpan bahan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyimpan bumbu dan rempah menurut jenisnya sesuai standar penyimpanan.</li> </ul>		

tugas dan fungsi manajemen	dengan pedoman POAC 5.2 Menyusun kerangka tugas (job description)	wewenang - Tugas pokok dan fungsi - Pedoman pelaksanaan kerja - Kerangka tugas		
----------------------------	--	---	--	--

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- Kode Unit : **JUM.UM02.....**
- Judul Unit/Standar Komp : **Mengontrol semua hasil produksi untuk segera dikirim sesuai dengan pesanan konsumen pekerjaannya**
- Waktu : 6 Jam @ 45 menit
- Level : VI (enam)
- Jabatan : **Pimpinan**
- Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
- Sikap yang diharapkan : - Mempunyai sikap kepemimpinan  
- Motivator dan komunikator yang baik  
- Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Menentukan mutu produksi sesuai standar perusahaan	1.1 Mengidentifikasi mutu produksi 1.2 Menyusun standar mutu produksi 1.3 Mensosialisasi kan standar mutu produksi	- Standar produksi - Standar mutu		
2. Menilai mutu produksi sesuai standar perusahaan	2.1 Menyusun aspek penilaian mutu produksi 2.2 Melaksanakan penilaian mutu	- Menentukan standar penilaian mutu produksi Hal hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan		

2. Merumuskan uraian tugas dan tanggung jawab sesuai dengan bidang pekerjaan	2.1 Memahami struktur organisasi 2.2 Membuat uraian tugas dan tanggung jawab sesuai dengan bidang pekerjaan 2.3 Menentukan unit kerja: - Persiapan - Pengolahan - Penyajian pengemasan	- Klasifikasi tugas - Struktur organisasi - Uraian tugas sesuai dengan kualifikasi pekerjaan		
3. Menempatkan karyawan sesuai dengan kemampuan bidang pekerjaannya	3.1 Mengidentifikasi kebutuhan karyawan di setiap unit kerja 3.2 Membagi tugas dan tanggung jawab 3.3 Menjelaskan posisi	- Syarat-syarat untuk menempati posisi pekerjaan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengalaman kerja</li> <li>• Pendidikan</li> <li>• Seleksi</li> <li>• Kemampuan</li> </ul>		
4. Mengidentifikasi tugas dan fungsi manajemen	4.1 Mengidentifikasi tugas sesuai dengan prinsip-prinsip manajemen 4.2 Menetapkan tugas sesuai dengan Rencana kerja	- Prinsip-prinsip dan fungsi manajemen - Identifikasi tugas : - Perencanaan - Pengorganisasian - Pelaksanaan - Pengawasan		
5. Menyusun klasifikasi	5.1 Menyusun klasifikasi tugas	- Kualifikasi jabatan dan		

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM**.....
2. Judul Unit/Standar Komp : **Menyiapkan peralatan pengolahan**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
7. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Mengidentifikasi peralatan pengolahan	1.1. Mengidentifikasi macam-macam peralatan yang akan digunakan  1.2. Mengidentifikasi bahan peralatan yang akan digunakan	- Pengetahuan peralatan - Macam-macam peralatan sesuai spesifikasinya  - Bahan dasar peralatan: - Peralatan logam - Peralatan gelas/keramik - Peralatan plastik/melamin - Peralatan berlapis email		
2. Mengklasifikasi peralatan	2.1 Mengklasifikasikan peralatan yang akan gunakan sesuai dengan susunan menu 2.2 Mengklasifikasi peralatan sesuai dengan fungsinya	- Pengetahuan fungsi alat : - Peralatan untuk memotong dan mengupas - Peralatan untuk memasak rebus, goreng, panggang		
3. Menentukan cara pemakaian dan pemeliharaan	3.1 Mengidentifikasi kebutuhan peralatan tiap unit	- Pengetahuan teknik peralatan: - menggunakan alat untuk memotong		

alat	3.2 Menginventarisir kebutuhan peralatan tiap unit 3.3 Mendistribusikan kebutuhan peralatan tiap unit	dan mengpas -menggunakan alat untuk memasak rebus, goreng, panggang - Pembagian peralatan sesuai susunan menu dan alur kerja		
4. Menentukan cara penyimpanan peralatan	4.1 Mengklasifikasikan peralatan yang akan disimpan. 4.2 Menyimpan peralatan sesuai klasifikasinya dan kemudahan penjangkauan. 4.3 Mengawasi tempat penyimpanan peralatan.	- Pengetahuan sifat karakteristik alat yang akan disimpan - Klasifikasi peralatan memasak sesuai jenis dan fungsinya - Teknik menyimpan peralatan diruang penyimpanan - Syarat-syarat ruang penyimpanan peralatan		

	teguran dan atau sanksi bagi karyawan yang melanggar peraturan			
--	--	--	--	--

#### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM02.....
2. Judul Unit/Standar Komp : **Memberi tugas kepada karyawan sesuai dengan bidang pekerjaannya**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin Usaha Usaha Pengelola Makanan
7. Sikap yang diharapkan : - Mempunyai sikap kepemimpinan  
- Motivator dan komunikator yang baik  
- Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Memahami tugas dan fungsi manajemen	1.1 Mengidentifikasi tugas dan fungsi manajemen 1.2 Menyusun klasifikasi tugas dan fungsi manajemen (POAC) 1.3 Menjelaskan tugas dan fungsi manajemen	-Pengertian manajemen - Fungsi manajemen - Klasifikasi tugas - Struktur organisasi -Uraian tugas manajemen		

	manajemen dan staf terkait	kebijakan		
	2.3 Merumuskan kebijakan sesuai dengan kondisi dan kebutuhan perusahaan	- Hambatan-hambatan pelaksanaan kebijakan - Teknik Evaluasi kebijakan ( angket, wawancara, pengamatan, penghargaan )  - Tindak lanjut hasil evaluasi pelaksanaan kebijakan		
3. Mensosialisasikan peraturan dan kebijakan	3.1 Membuat jadwal sosialisasi peraturan dan kebijakan 3.2 Melaksanakan sosialisasi peraturan dan kebijakan 3.3 Melakukan evaluasi sosialisasi peraturan dan kebijakan	- Rencana sosialisasi kebijakan - Pelaksanaan sosialisasi kebijakan - Evaluasi hasil sosialisasi - Tindak lanjut hasil evaluasi		
4. Memotivasi pelaksanaan peraturan dan kebijakan	4.1 Memberikan keteladanan dalam pelaksanaan peraturan dan kebijakan 4.2 Memberikan apresiasi kepada karyawan yang patuh melaksanakan peraturan dan kebijakan 4.3 Memberikan	- Sifat dan karakter seorang pemimpin - Macam-macam Penghargaan terhadap karyawan - Macam-macam sangsi		

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM.01.005.01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Melaksanakan prinsip sanitasi hygiene dan sanitasi dalam pelaksanaan pengolahan dan pelayanan makanan dan K3 Melakukan kebersihan diri dan lingkungan dalam pengelolaan jasa usaha makanan berdasarkan prinsip hygiene sanitasi**
3. Waktu : 8 Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
7. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Trampil, Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Melaksanakan prinsip personal hygiene dalam bekerja	1.1 Mengidentifikasi prinsip-prinsip hygiene 1.2 Melakukan personal hygiene 1.3 Menerapkan prinsip personal hygiene sesuai SOP	- Pengertian hygiene dalam lingkungan kerja - Prinsip prinsip hygiene - Pengertian hygiene perorangan - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam personal hygiene - Hygiene makanan - Hal hal yang diperhatikan dalam hygiene makanan	2 x 45 menit	
3. Membersihkan dan mensanitasi tempat kerja	4.1 Menentukan jenis sanitasi menurut keadaan area kerja 4.2 Melaksanakan sanitasi tempat kerja 4.3 Melaksanakan peraturan	- Bagian-bagian tempat kerja dalam usaha makanan - Pemakaian obat, alat pembersih sesuai dengan jenis tempat kerja - Langkah-langkah kerja membersihkan ruangan sesuai		4 x 45 menit

	pelaksanaan sanitasi	dengan SOP		
4. Memberikan pertolongan pertama pada kecelakaan	5.1 Mengidentifikasi jenis-jenis kecelakaan kerja 5.2 Menilai, merespon situasi darurat pada kecelakaan kerja. 5.3 Memberikan perawatan yang tepat pada pasien sesuai dengan prosedur P <sub>3</sub> K	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis-jenis kecelakaan kerja</li> <li>- Hal hal yang perlu diperhatikan dalam memberikan pertolongan</li> <li>- Prosedur penanganan P3K</li> </ul>	2 x 45 Menit	
5. Menerapkan prinsip-prinsip kerja sesuai SOP	Melaksanakan pekerjaan dan menunjukkan hasil kerja sesuai dengan SOP	Menjelaskan cara melakukan pekerjaan yang sesuai dengan SOP	2 x 45 Menit	

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM02.....**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Mentraining dan mensosialisasikan standar perusahaan kepada seluruh karyawan**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : VI (enam)
5. Jabatan : **Pimpinan**
6. Deskripsi Jabatan : Memimpin perusahaan Jasa Usaha Makanan
7. Sikap yang diharapkan :
  - Mempunyai sikap kepemimpinan
  - Motivator dan komunikator yang baik
  - Mempunyai kemampuan manajerial dan inovasi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Memahami peraturan perusahaan	1.1 Mengidentifikasi peraturan yang berlaku di perusahaan 1.2 Melakukan tinjauan terhadap relevansi peraturan 1.3 Melakukan tinjauan terhadap pelaksanaan peraturan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian peraturan</li> <li>- Macam-macam peraturan perusahaan</li> <li>- Langkah-langkah pelaksanaan Monitoring pelaksanaan peraturan</li> <li>- Teknik Evaluasi pelaksanaan peraturan</li> <li>- ( angket, wawancara, pengamatan, penghargaan )</li> <li>- Tindak lanjut hasil evaluasi</li> </ul>		
2. Membuat kebijakan perusahaan	2.1 Menginventarisir kebijakan yang relevan dengan kebutuhan perusahaan 2.2 Membahas kebijakan dengan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian kebijakan</li> <li>- Hal-hal yang mempengaruhi Kebijakan-kebijakan perusahaan</li> <li>- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam Pelaksanaan</li> </ul>		

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
		3.2. Langkah penataan meja prasmanan 3.3. Menata peralatan diatas meja prasmanan sesuai dengan alur 3.4. Memasang hiasan khusus sebagai sentervic	- Langkah-langkah penataan meja prasmanan - Hal hal yang diperhatikan dalam penataan meja		
4.	Menata masakan diatas meja prasmanan sesuai dengan pola menu	4.1. Membuat rencana tertulis 4.2. Menata masakan sesuai dengan pola menu 4.3. Menata peralatan hidangan sesuai masakan	- Rencana belanja - Kalkulasi biaya - Langkah-langkah kerja - Persiapan alat dan lainnya - Penataan makanan	-	-

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM. 01.004.01**
2. Judul Unit/Standar Kom. : **Melakukan pengolahan makanan dalam bidang jasa usaha Makanan berdasarkan syarat gizi**
3. Waktu : 8 Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
7. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Menyebutkan pengertian gizi	1.1. Mengenali komposisi gizi makanan 1.2. Mengenali gizi seimbang dalam makanan	- Pengertian gizi - Peranan gizi makanan - Syarat-syarat gizi dalam pengolahan makanan	2x 45 Menit	
2. Menentukan sifat-sifat bahan makanan berdasarkan syarat gizi	2.1. Mengidentifikasi Sifat-sifat bahan makanan dengan benar berdasarkan syarat-syarat gizi 2.2. Menganalisis bahan – bahan makanan dengan benar berdasarkan syarat – syarat gizi 2.3. Mengidentifikasi sebab-sebab terjadinya	- Klasifikasi bahan makanan yang banyak mengandung gizi - sifat-sifat bahan makanan yang mengandung gizi - Ciri-ciri bahan makanan yang banyak mengandung zat gizi	2 x 45 menit	

	penurunan zat gizi.			
3. Mengidentifikasi kandungan gizi pada bahan makanan	<p>3.1 Mengidentifikasi kandungan gizi dalam pengolahan makanan sesuai dengan jenis hidangannya</p> <p>3.2 Mengenali hubungan gizi dengan pengolahan makanan secara benar</p> <p>3.3 Mengolah makanan dengan memperhatikan kandungan gizi dalam makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Komposisi gizi dalam makanan</li> <li>- Nilai gizi yang menonjol dari bermacam-macam jenis makanan</li> </ul>	2x 45 Menit	
4. Menentukan penanganan bahan makanan sesuai persyaratan gizi	<p>4.1 Menentukan bahan makanan dengan kandungan gizinya</p> <p>4.2 Membuat masakan yang bergizi sesuai resep standar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Komponen-komponen Makanan dan hubungannya dengan gizi</li> <li>- Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan makanan yang bergizi</li> </ul>	2x 45 Menit	

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

**Kode Unit** JUM.UM.03.008.01  
**Standar Kompetensi** Mengawasi Dekorasi Hidangan

**Waktu** 24 Jam @ 45 menit  
**1. Level** : V (lima)  
**2. Jabatan** : Kepala Dapur  
**3. Deskripsi Jabatan** : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Mengamati penataan meja prasmanan dalam ruangan	<p>1.1. Mencermati penataan meja prasmanan</p> <p>1.2. Menentukan bentuk /layout meja prasmanan</p> <p>1.3. Menetapkan panjang lebar meja harus sesuai jumlah menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persyaratan penataan meja prasmanan</li> <li>- Bentuk-bentuk meja prasmanan</li> <li>- Ketentuan ruangan dengan jumlah tamu</li> </ul>	2 x 45 menit	-
2.	Menyiapkan keperluan untuk penataan meja prasmanan	<p>2.1. Menentukan persyaratan ruangan dan bentuk meja</p> <p>2.2. Menyiapkan keperluan untuk penataan meja prasmanan</p> <p>2.3. Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan (alat hidang)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- macam-macam bentuk meja prasmanan</li> <li>- lenan meja (skirting, taplak meja, multon)</li> <li>- Peralatan yang digunakan (alat hidang)</li> <li>- peralatan tambahan</li> </ul>	4 x 45 menit	-
3.	Menata meja prasmanan	3.1 Menentukan bentuk meja prasmanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macam-macam bentuk meja prasmanan</li> </ul>	-	18 x 45 menit

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
		tempat produksi dan pemasaran			
4.	Menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan makanan yang dikembangkan	4.1. Membuat rencana tertulis 4.2. Membuat food costing untuk pengembangan usaha 4.3. Menyiapkan dan alat dan bahan 4.4. Mengolah makanan yang dikembangkan sesuai dengan jumlah dengan menggunakan tehnik kerja yang tepat, bekerja efektif dan efisien dan memenuhi persyaratan sanitasi hygiene 4.5. Mengemas, menata, menghidangkan sesuai pesanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rencana belanja</li> <li>- Kalkulasi biaya</li> <li>- Langka langka kerja</li> <li>- Persiapan bahan, bumbu, dan alat</li> <li>- Pengolahan makanan yang dikembangkan</li> <li>- Pengemasan, penataan dan menghidangkan.</li> </ul>		14 x 45 menit

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM02. 001. 01**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Mempelajari susunan menu Mempelajari menu yang diinformasikan oleh Juru Masak**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
7. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI PRAKTEK
1. Membedakan menu berdasarkan kebutuhan yang disesuaikan keadaan khusus	2.1 Mengenali menu berdasarkan waktu dan kesempatan makan. 2.2 Mengidentifikasi menu berdasarkan tingkatan usia. 2.3 Membedakan Menu sehari-hari dengan susunan menu khusus 2.4 (memahami variasi menu sebagai alternatif pilihan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian menu khusus / diet</li> <li>- Macam-macam menu khusus / diet</li> <li>- Hal-hal yang harus diperhatikan dalam menyusun menu khusus / diet</li> </ul>	2 x 45 Menit
2. Menyiapkan bahan makanan untuk susunan menu lunch box, snack	3.1 Mengidentifikasi bahan-bahan untuk lunch box dan snack box yang diperlukan sesuai dengan resep standar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian resep lunch box dan snack box</li> <li>- Teknik penulisan resep lunch box</li> <li>- Klasifikasi bahan makanan lunch box dan snack box</li> </ul>	

box dan menu khusus / diet sesuai dengan resep standar	3.2 Metode pemilihan bahan yang digunakan berdasarkan resep standar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik menyiapkan bahan makanan lunch box sesuai dengan resep standar</li> <li>- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan bahan makanan lunch box dan snack box</li> </ul>		
4. Menyiapkan, mengolah, menata, mengemas, mengirim makanan lunch box	<p>4.1 Membuat rencana tertulis</p> <p>4.2 Menyiapkan bahan dan alat</p> <p>4.1 Mengolah makanan lunch box dan snack box</p> <p>4.2 Menata dan mengemas lunch box dan snack box</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rencana belanja</li> <li>- Kalkulasi biaya (Food cost)</li> <li>- Menyiapkan bahan dan alat</li> <li>- Mengolah makanan untuk pastry, makanan pokok, lauk pauk nabati, hewani dan sayuran serta aneka snack</li> <li>- Syarat dan standar penataan dan pengemasan dalam box</li> <li>- Teknik penataan dan pengemasan</li> <li>- Syarat-syarat pengiriman</li> </ul>		4x 45 Menit

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

Kode Unit : JUM.UM.03.007.01  
 Standar Kompetensi Menampilkan rancangan Pengembangan Jasa Usaha Makanan

Waktu : 18 Jam @ 45 menit  
 1. Level : V (lima)  
 2. Jabatan : Kepala Dapur  
 3. Deskripsi Jabatan : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Merencanakan kebutuhan tenaga kerja untuk pengembangan usaha makanan	<p>1.1. Membuat rencana kebutuhan tenaga kerja</p> <p>1.2. Membuat analisis jabatan dan deskripsi jabatan yang spesifik</p> <p>1.3. Menentukan spesifikasi jabatan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spesifikasi jabatan</li> <li>- Struktur organisasi</li> <li>- Uraian tugas</li> <li>- Kebutuhan tenaga kerja</li> </ul>	2 x 45 menit	-
2.	Memverifikasi dan analisis keuangan	<p>1. Melakukan verifikasi keuangan tersedia</p> <p>2. Membuat estimasi biaya untuk pengembangan usaha</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keuangan yang tersedia</li> <li>- Perhitungan biaya pengembangan usaha</li> </ul>	2 x 45 menit	-
3.	Menetapkan produksi yang akan pengembangan usaha	<p>1. Menentukan usaha yang akan kembangkan</p> <p>2. Menentukan jumlah yang akan diolah</p> <p>3. Menetapkan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cara menentukan usaha dan jumlahnya</li> <li>- Persyaratan tempat pengembangan usaha</li> </ul>	-	-

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
	trend makanan pada masa datang	yang mempengaruhi tren makanan. 3.2 Mengambil langkah-langkah dalam mengikuti tren pasar. 3.3 Menciptakan inovasi hidangan populer di masa datang.	mempengaruhi penampilan makanan - Langkah-langkah menentukan tren pangsa pasar	menit	
4.	Menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan masakan yang sedang tren saat ini	4.1.Membuat rencana tertulis 4.2.Menghitung food costing 4.3.Menyiapkan bahan dan bumbu 4.4.Menyiapkan alat 4.5.Mengolah masakan untuk bazar sesuai dengan ketentuan 4.6.Mengolah masakan untuk pameran sesuai dengan tema 4.7.Mengemas,manata masakan pameran dan bazar 4.8.Mengolah dengan tehnik kerja yang tepat, efisien, efektif	- Rencana belanja sesuai dengan menu - Kalkulasi biaya (food cost) - Langkah-langkah kerja - Persiapan bahan dan bumbu - Persiapan alat - Macam-macam masakan yang sedang tren - Mengolah masakan yang sedang tren saat ini - Mengemas, menghidangkan masakan yang tren saat ini	-	26 x 45 menit

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- Kode Unit : JUM.UM. 02.003.01
- Judul Unit/Standar Komp : **Meracik bahan dan bumbu sesuai dengan kebutuhan**
- Waktu : 8 Jam @ 45 menit
- Level : II (dua)
- Jabatan : Asisten Juru Masak
- Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
- Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi,Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan kebutuhan	1.1. Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai resep 1.2. Menentukan penanganan bahan dan bumbu 1.3. Membersihkan, bahan dan bumbu untuk pengolahan secara bersih dengan suhu yang tepat	- Mengklasifikasikan macam-macam bumbu dan rempah - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan bumbu dan rempah -	2 x 45 Menit	
2. Membuat bumbu sesuai dengan resep	2.1. Menentukan cara penanganan bumbu, rempah dan bumbu pelengkap. 2.2. Memilih bumbu, rempah dan bumbu pelengkap sesuai	- Syarat-syarat pemilihan bahan, bumbu dan rempah - Teknik menyiapkan bahan makanan bumbu dan rempah - Hal hal yang perlu diperhatikan dalam membuat bumbu: - membersihkan - mengiris,		6x 45 menit

	kebutuhan. 2.3. Membersihkan, mengiris, dan menghaluskan bumbu dan rempah 2.4. Meracik bumbu, rempah dan bumbu pelengkap.	menghaluskan dan meracik		
--	--	-----------------------------	--	--

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

**Kode Unit** JUM.UM.02.016.01  
**Standar Kompetensi** Membaca Perkembangan Makanan Yang Sedang Diminati Pasar  
**Waktu** : 36 Jam @ 45 menit  
**1. Level** : V (lima)  
**2. Jabatan** : Kepala Dapur  
**3. Deskripsi Jabatan** : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Menganalisis hidangan yang sedang populer	1.1 Mengidentifikasi hidangan yang sedang populer 1.2 Menentukan pengaruh tren hidangan saat ini terhadap perkembangan usaha 1.3 Mengikuti perkembangan hidangan yang sedang populer	- Pengertian tren makanan - membaca tren makanan saat ini - menerapkan tren terhadap masakan	4 x 45 menit	-
2.	Membaca trend makanan ditinjau dari beberapa aspek	2.1 Menganalisis perbedaan trend masa lalu dan masa kini 2.2 Menentukan trend dalam bahan utama, bumbu dan bahan tambahan yang mempengaruhi penampilan makanan. 2.3 Mengamati rend pangsa pasar.	- Pengaruh tren terhadap penampilan makanan - Tren pangsa pasar - Perbedaan tren masa lalu dengan tren masa kini	4 x 45 menit	-
3.	Memprediksi	3.1 Memprediksi hal	- Hal-hal yang	2 x 45	-

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
		evaluasi jasa usaha makanan	pelaksanaan usaha makanan - Pengawasan kegiatan usaha - Evaluasi usaha Cara-cara pembuatan laporan		
2	Mengatur sumber-sumber tersedia untuk melakukan jasa usaha makanan.	2.1 Mendata sumber-sumber tersedia 2.2 Menganalisa sumber yang tersedia 2.3 Membuat rencana kebutuhan dalam jasa usaha makanan	- Sumber-sumber yang tersedia dianalisa - Kebutuhan-kebutuhan dalam jasa usaha makanan - Struktur organisasi dan uraian tugas	2 x 45 menit	-
3	Melakukan pekerjaan berdasarkan efisiensi dan efektifitas.	Melakukan pekerjaan dengan tepat waktu, efisien dan efektif 3.1 Melakukan pekerjaan berdasarkan SOP 3.2 Memberikan sanksi kepada yang melanggar dan memberikan penghargaan kepada yang berprestasi.	- Efisien dan efektif dalam bekerja - Standar prosedur usaha - makanan - Sanksi dan reward	2 x 45 menit	-

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- Kode Unit : **JUM.UM.02.004.01**
- Judul Unit/Standar Komp : **Melaksanakan pengolahan makanan pokok dari beras dengan teknik direbus dan dikukus Mengolah bahan makanan, bumbu dan rempah dengan teknik direbus, dikukus, digoreng, digonngseng dan disemur**
- Waktu : 8 Jam @ 45 menit
- Level : II (dua)
- Jabatan : Asisten Juru Masak
- Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
- Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI PRAKTEK
1. Menyiapkan bahan dan alat	1.1 Menyiapkan bahan makanan pokok (beras) sesuai dengan jumlah pesanan 1.2 Menyiapkan alat sesuai dengan standard an kebutuhan	- Pengetahuan resep standar - Pengetahuan teknik dasar memasak - Pengetahuan alat dan penggunaan - Jenis dan kualitas bahan pokok beras	2x 45 menit
2. Memasak nasi dengan teknik diaron (direbus) dan dikukus	2.1 Mengolah makanan pokok dari beras dengan teknik direbus dan dikukus (diaron) dengan memperhatikan keselamatan kerja dan sanitasi hygiene 2.2 Mengerjakan pengolahan makanan pokok dengan tepat	- Teknik pengolahan makanan pokok dari beras - Pengetahuan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja - Pengemasan makanan yang sudah jadi	2 x 45 menit

	waktu efisien dan efektif	secara dan		
3. Menentukan kriteria hasil yang baik	3.1 Menentukan kriteria hasil berdasarkan kualitas bahan dan kelengkapan alat 3.2 Ditentukan jumlah hasil	- Pengaruh kualitas bahan dan kelengkapan alat terhadap hasil - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan kriteria hasil	2x 45 menit	
4. Melakukan pekerjaan sesuai dengan SOP	Melaksanakan pekerjaan dan menunjukkan hasil kerja sesuai dengan SOP	Menjelaskan cara melakukan pekerjaan yang sesuai dengan SOP	2x 45 Menit	

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
		dengan tema 3.7 Mengemas,manata masakan pameran dan bazar 3.8 Mengolah dengan tehnik kerja yang tepat, efisien, efektif	pameran - Kemasan,penataan masakan - Penataan meja pameran		

#### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

KODE UNIT  
Standar Kompetensi

JUM.UM.02.015.01  
Melakukan Manajemen Pengolahan Makanan

1. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
2. Level : V (lima)
3. Jabatan : Kepala Dapur
4. Deskripsi Jabatan : .....

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1	Melaksanakan manajemen usaha dalam bidang jasa usaha makanan.	1.1 Mengidentifikasi prinsip-prinsip manajemen usaha. 1.2 Merencanakan kegiatan jasa usaha makanan 1.3 Melaksanakan kegiatan jasa usaha makanan. 1.4 Mengawasi kegiatan jasa usaha makanan. 1.5 Membuat laporan	- Pengertian manajemen usaha - Perencanaan usaha - Modal, penentuan biaya (estimasi cost) - Tenaga kerja - Langkah-langkah	2 x 45 menit	-

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
2.	Merencanakan dan melaksanakan kegiatan seminar, bazar dan pameran untuk pengembangan usaha.	2.1 Membuat rencana seminar, bazar atau pameran. 2.2 Melaksanakan seminar, bazar atau pameran. 2.3 Mengevaluasi kegiatan seminar, bazar atau pameran. 2.4 Membuat laporan seminar, bazar atau pameran. 2.5 Menindaklanjuti hasil evaluasi.	- Langkah-langkah dalam mengadakan seminar, bazar dan pameran - Persiapan yang dilakukan dalam mengadakan kegiatan seminar, bazar dan pameran - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan seminar, bazar dan pameran - Cara membuat laporan kegiatan - Evaluasi kegiatan seminar, bazar dan pameran - Tindak lanjut dari hasil evaluasi kegiatan	6 x 45 menit	-
3.	Menyiapkan, mengolah, menata, mengemas masakan untuk pameran dan bazar	3.1 Membuat rencana tertulis 3.2 Menghitung food costing 3.3 Menyiapkan bahan dan bumbu 3.4 Menyiapkan alat 3.5 Mengolah masakan untuk bazar sesuai dengan ketentuan 3.6 Mengolah masakan untuk pameran sesuai	- Rencana belanja sesuai dengan menu - Kalkulasi biaya (food cost) - Langkah-langkah kerja - Persiapan bahan dan bumbu - Persiapan alat - Macam-macam masakan untuk bazar - Macam-macam masakan untuk	-	26 x 45 menit

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM.**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Mengolah lauk pauk hewani, nabati dengan teknik digoreng, dikukus dan dipanggang**
3. Waktu : 8 Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
7. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Menyiapkan bahan dan alat	1.1 Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep dan jumlah pesanan 1.2 Menyiapkan alat sesuai dengan kebutuhan	- Pengetahuan resep masakan - Pengetahuan alat dan penggunaan - Pengetahuan gizi	2 x 45 menit	
2. Memasak lauk dengan berbagai teknik	2.1 Mengolah lauk pauk hewani nabati dengan teknik digoreng 2.2 Mengolah lauk pauk hewani nabati dengan teknik direbus/kukus 2.3 Mengolah lauk pauk hewani nabati dengan teknik dipanggang 2.4 Mengerjakan pengolahan	- Teknik dasar memasak - Teknik pengolahan secara goreng, rebus/kukus, panggang - Racikan bahan dan bumbu - Mengemas, menata, menghidangkan makanan	2x 45 menit	

	laku paku dengan tepat waktu secara efisien dan efektif			
3. Menentukan kriteria hasil yang baik	3.1 Menentukan kriteria hasil berdasarkan kualitas bahan dan kelengkapan alat 3.2 Ditentukan jumlah hasil	- Pengaruh kualitas bahan dan kelengkapan alat terhadap hasil - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan kriteria hasil	2x 45 Menit	
4. Melakukan pekerjaan sesuai dengan SOP	Melaksanakan pekerjaan dan menunjukkan hasil kerja sesuai dengan SOP	Menjelaskan cara melakukan pekerjaan yang sesuai dengan SOP	2x 45 Menit	

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
			pendamping - Mengolah makanan penutup		

### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

Kode Unit  
Standar Kompetensi

**JUM.UM.02.014.01**  
**Mengadakan Promosi Melalui Seminar, Bahan Pameran atau media massa untuk mengembangkan Jasa Usaha Makanan**

1. Waktu : 36 Jam @ 45 menit
2. Level : V (lima)
3. Jabatan : Kepala Dapur
4. Deskripsi Jabatan : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Melakukan promosi untuk pengembangan usaha makanan	1.1 Mengidentifikasi macam-macam promosi pengembangan usaha makanan 1.2 Merencanakan promosi pengembangan usaha makanan 1.3 Menetapkan jenis dan teknik promosi	- Pengertian promosi - Tujuan dan guna promosi - Jenis-jenis promosi dalam bidang usaha makanan	4 x 45 menit	

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
			Indonesia		
2.	Menyiapkan bahan dan alat	2.1 Membuat perencanaan tertulis 2.2 Menghitung food costing 2.3 Menyiapkan bahan dan bumbu 2.4 Menyiapkan alat sesuai dengan masakan	- Rencana belanja sesuai dengan menu - Kalkulasi biaya (food cost) - Langkah-langkah kerja - Persiapan bahan dan bumbu - Persiapan alat	4 x 45 menit	-
3.	Mengolah menu buffet masakan Indonesia / Oriental untuk berbagai pesta	3.1 Mengolah makanan pembuka (cool appertizer dan hot appertizer). 3.2 Mengolah sop dan soto 3.3 Mengolah makanan pokok (Beras, Non Beras) - Lauk pauk hewani dan nabati dan sayuran 3.4 Mengolah makanan penutup atau dessert 3.5 Mengolah dengan tehnik kerja yang benar efektif dan memenuhi persyaratan sanitasi hygiene	- Mengolah makanan pembuka (aneka selada, asinan, sayuran berkuah kacang) - Mengolah aneka sop dan soto - Mengolah lauk pauk hewani (daging, ayam, ikan, seafood, telur, dll) - Mengolah lauk pauk nabati (tempe, tahu) - Mengolah makanan pokok dari beras dan non beras - Mengolah sayur-sayuran - Mengolah makanan	-	46 x 45 menit

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- Kode Unit : **JUM.UM02**
- Judul Unit/Standar Komp : **Mengolah sayur dan sayuran**
- Waktu : 6 Jam @ 45 menit
- Level : II (dua)
- Jabatan : Asisten Juru Masak
- Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
- Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Menyiapkan bahan dan alat	1.1. Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep dan jumlah pesanan 1.2. Menyiapkan alat sesuai dengan kebutuhan	- Pengetahuan resep masakan - Pengetahuan alat dan penggunaan - Pengetahuan gizi	2 x 45 menit	
2. Memasak sayur dan sayuran	2.1 Mengolah sayuran dengan teknik direbus 2.2 Mengolah sayuran dengan teknik dikukus 2.3 Mengolah sayuran dengan teknik ditumis 2.3 Mengerjakan pengolahan makanan pokok dengan tepat waktu secara efisien dan efektif	- Teknik dasar memasak - Teknik pengolahan secara rebus, kukus, tumis - Racikan bahan sayuran dan bumbu - Mengemas, menata, menghidangkan makanan	2 x 45 Menit	

3. Menentukan kriteria hasil yang baik	3.1. Menentukan kriteria hasil berdasarkan kualitas bahan dan kelengkapan alat 3.2. Ditentukan jumlah hasil	- Pengaruh bahan kelengkapan terhadap hasil - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan kriteria hasil	kualitas dan alat	2x 45 Menit
--	--	--	-------------------	-------------

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

**Kode Unit** JUM.UM.02,013.01  
**Standar Kompetensi** Menerima Laporan Analisis Menu Dari Kepala Dapur

1. Waktu : 60 Jam @ 45 menit  
 2. Level : V (lima)  
 3. Jabatan : Kepala Dapur  
 4. Deskripsi Jabatan : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Menentukan menu untuk berbagai acara pesta	1.1 Mengidentifikasi macam-macam menu untuk berbagai acara pesta. 1.2 Menentukan menu secara umum dan khusus 1.3 Menetapkan syarat-syarat menu untuk berbagai acara pesta 1.4 Menyusun menu untuk berbagai acara pesta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macam-macam menu buffet untuk berbagai acara pesta</li> <li>- Macam-macam masakan Indonesia untuk buffet berbagai pesta</li> <li>- Syarat-syarat penyusunan menu buffet berbagai pesta</li> <li>- Susunan menu buffet berdasarkan pola menu misal:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Makanan pembuka (cool appertaizer, hot appertaizer)</li> <li>- Makanan pokok (main corps)</li> <li>- Makanan penutup (dessert)</li> <li>- Dari masakan</li> </ul> </li> </ul>	6 x 45 menit	-

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRATEK
3.	Menganalisis sumber-sumber untuk memulai usaha makanan.	a. Menentukan sumber-sumber usaha makanan b. Mengidentifikasi macam-macam sumber. c. Menganalisa sumber-sumber untuk memulai wirausaha di bidang makanan.	- Sumber yang tersedia untuk - buka usaha makanan - Estimasi biaya - Langkah langka memulai - usaha makanan	2 x 45 menit	-
4.	Melakukan analisis pasar di bidang usaha makanan.	4.1. Melakukan analisis pasar di bidang usaha makanan. 4.2. Menggunakan fungsi analisis pasar untuk usaha makanan. 4.3. Menggunakan analisis SWOT	- Survey pasar - Fungsi analisa pasar - Analisa SWOT - Tindak lanjut hasil analisa	2 x 45 menit	-

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : **JUM.UM02**
2. Judul Unit/Standar Komp : **Mengolah makanan pendamping**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
7. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
			TEORI	PRAKTEK
1. Menyiapkan bahan dan alat	1.3. Menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep dan jumlah pesanan 1.4. Menyiapkan alat sesuai dengan kebutuhan	- Pengetahuan resep masakan - Pengetahuan alat dan penggunaan - Pengetahuan gizi	2x 45 Menit	
2. Memasak makanan pendamping	2.1 Mengolah makanan pendamping dengan teknik direbus 2.2 Mengolah sayuran dengan teknik dikukus 2.3 Mengolah sayuran dengan teknik ditumis 2.4 Mengerjakan pengolahan makanan pokok dengan	- Teknik dasar memasak - Teknik pengolahan secara rebus, kukus, tumis - Racikan bahan sayuran dan bumbu - Mengemas, menata, menghidangkan makanan	2x 45 Menit	

	tepat waktu secara efisien dan efektif			
3. Menentukan kriteria hasil yang baik	3.3. Menentukan kriteria hasil berdasarkan kualitas bahan dan kelengkapan alat 3.4. Ditentukan jumlah hasil	- Pengaruh kualitas bahan dan kelengkapan alat terhadap hasil - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan kriteria hasil	2x 45 Menit	
4. Melakukan pekerjaan sesuai dengan SOP	Melaksanakan pekerjaan dan menunjukkan hasil kerja sesuai dengan SOP	Menjelaskan cara melakukan pekerjaan yang sesuai dengan SOP	2x 45 Menit	

### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

Kode Unit JUM.UM.01.004.01  
Standar Kompetensi Melakukan Wirausaha Dalam Bidang Jasa Usaha Makanan Untuk melayani pesanan buffet untuk berbagai acara pesta

1. Waktu : 6 Jam @ 45 menit  
2. Level : V (lima)  
3. Jabatan : Kepala Dapur  
4. Deskripsi Jabatan : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRATEK
1.	Menjelaskan konsep kewirausahaan di bidang jasa usaha makanan.	1.1 Menjelaskan konsep kewirausahaan di bidang usaha makanan. 1.2 Menginformasikan bentuk wirausaha dalam bidang makanan. 1.3 Mengidentifikasi sifat-sifat wirausaha di bidang makanan.	- Pengertian kewirausahaan - dalam bidang makanan - Macam-macam wirausaha - dibidang makanan - Sifat-sifat wirausaha - makanan	2 x 45 menit	-
2.	Mengidentifikasi karakteristik wirausahawan.	2.1. Mengidentifikasi karakteristik wirausahawan. 2.2. Menentukan syarat-syarat menjadi wirausahawan di bidang makanan. 2.3. Menganalisis profil wirausahawan yang sukses.	- Fungsi kewirausahaan - Tujuan kewirausahaan - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam wirausaha makanan - Syarat-syarat wirausaha makanan		-

	bahasa asing lainnya.	dan bahasa lainnya di bidang usaha makanan. 1.2 Mengenalkan istilah yang populer di bidang usaha makanan dalam berbagai bahasa asing yang digunakan secara internasional.	- jasa makanan - Penggunaan bahasa asing dalam usaha jasa makanan		
2.	Menggunakan bahasa Inggris dalam berkomunikasi di bidang jasa usaha makanan.	2.1. Menggunakan berbicara dalam bahasa Inggris di bidang usaha makanan. 2.2. Menulis resep masakan dalam bahasa Inggris dan bahasa lainnya. 2.3. Membuat laporan jasa usaha makanan dalam bahasa Inggris. 2.4. Menulis makalah dalam bahasa Inggris untuk diseminarkan.	- Cara penulisan resep dalam bahasa asing - Cara membuat laporan dalam bahasa asing - Membuat naskah seminar dalam bahasa asing	3 x 45 menit	-

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM02.....
2. Judul Unit/Standar Komp : **Mengolah kue-kue Indonesia dari beras, tepung beras,**  
**Ketan, tepung ketan, tepung terigu**
3. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
4. Level : II (dua)
5. Jabatan : Asisten Juru Masak
8. Deskripsi Jabatan : Membantu Juru Masak Menyiapkan dan Mengolah Makanan
6. Sikap yang diharapkan : Disiplin, Rapi, Teliti dan Cekatan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI PRAKTEK
1. Menyiapkan bahan dan alat	1.1 Memilih dan menyiapkan bahan pokok dari beras, ketan dan tepung yang berkualitas baik 1.2 Memilih dan menyiapkan bahan campuran adonan/penambah rasa dan aroma. 1.3 Menyiapkan peralatan sesuai dengan kebutuhan berdasar menu pesanan	- Pengetahuan resep aneka kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan tepungnya serta tepung terigu.  - Identifikasi bahan pokok beras, ketan dan tepungnya, serta tepung terigu yang berkualitas.  - Identifikasi bahan-bahan tambahan dan penambah rasa/aroma  - Pengetahuan alat pembuat kue dan	

		penggunaan		
2. Membuat aneka kue Indonesia	2.1 Mengolah makanan kue yang terbuat dari beras/ tepung beras 2.2 Mengolah makanan kue yang terbuat dari ketan/ tepung ketans 2.3 Mengolah makanan kue yang terbuat dari beras/ tepung beras 2.4 Mengolah makanan kue yang terbuat dari tepung terigu	- Teknik pembuatan kue melalui cara kukus, goreng, panggang		
3. Menentukan kriteria hasil yang baik	3.5. Menentukan kriteria hasil berdasarkan kualitas bahan dan kelengkapan alat 3.6. Ditentukan jumlah hasil	- Pengaruh kualitas bahan dan kelengkapan alat terhadap hasil - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan kriteria hasil		
4. Melakukan pekerjaan sesuai dengan SOP	Melaksanakan pekerjaan dan menunjukkan hasil kerja sesuai dengan SOP	Menjelaskan cara melakukan pekerjaan yang sesuai dengan SOP		

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
		kebutuhan pelanggan			
3.	Melakukan pelayanan prima secara dini	Menjelaskan peranan kerjasama dalam pelayanan. Menyebutkan syarat pelaksanaan pelayanan prima secara dini. Mengidentifikasi hambatan pelayanan prima secara dini. Melakukan pelayanan prima secara dini di berbagai usaha.	- Peranan pelayanan prima dini - Syarat-syarat pelayanan prima secara dini - Hambatan pelayanan prima secara dini - Pelayanan prima di beberapa usaha	2 x 45 menit	-

#### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

**Kode Unit** JUM .UM.01.003.01  
**Standar Kompetensi** Melakukan Komunikasi Bahasa Inggris / Asing untuk Melayani dalam berbagai acara pesta

- 1. Waktu** : 6 Jam @ 45 menit  
**2. Level** : V (lima)  
**3. Jabatan** : Kepala Dapur  
**4. Deskripsi Jabatan** : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Menggunakan istilah bahasa Inggris dan	1.1 Menjelaskan berbagai istilah bahasa Inggris	- Terminologi bahasa Inggris dibidang usaha	3 x 45 menit	-

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

**Kode unit** : JUM .UM .01.002.01  
**Standar Kompetensi** : **Melakukan pelayanan Prima dalam Usaha Jasa Makanan untuk melayani Buffet bernagai acara pesta**

1. Waktu : 6 Jam @ 45 menit
2. Level : V ( Lima)
3. Jabatan : Kepala Dapur
4. Deskripsi Jabatan : .....

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Melakukan pelayanan prima di tempat kerja.	1.1 Menyebutkan ruang lingkup usaha makanan. 1.2 Menginformasikan peranan pelayanan dalam usaha makanan. 1.3 Melakukan pelayanan prima di tempat kerja	- Pengertian pelayanan prima berdasarkan konsep 3 A (Atitude, Attention and Action) - Fungsi pelayanan prima di tempat kerja - Berfikir positif, sikap menghargai dalam pelayanan	2 x 45 menit	-
2.	Memberi konsultasi kepada pelanggan.	2.1.Menjelaskan pentingnya konsultasi pelayanan makanan. 2.2.Melakukan kiat-kiat konsultasi terhadap pelanggan. 2.3.Menentukan manfaat konsultasi dalam meningkatkan	- Cara-cara konsultasi - Tehnik konsultasi - Manfaat menggunakan jasa konsultan	2 x 45 menit	-

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode unit : JUM .UM .02.001.01
2. Judul unit : Menginstruksikan Kepada Asisten Juru Masak Untuk Memilih Bahan Baku Bumbu dan Rempah Berdasarkan Kebutuhan
3. Waktu : 2 x 45 menit
4. Level : III ( Tiga )
5. Jabatan : Juru Masak
6. Diskripsi Unit :

Unit Kompetensi Ini berhubungan dengan pengetahuan ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memenuhi instruksi juru masak dalam memilih bahan baku bumbu dan rempah berdasarkan kebutuhan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	TEORI	PRAKTEK
1	Mengkomunikasikan bahan baku, bumbu dan rempah yang diperlukan untuk pesanan makanan	1.1. Bahan , bumbu dan rempah yang diperlukan untuk membuat pesanan makanan dipelajari 1.2. Persediaan bahan baku, bumbu dan rempah yang ada didapur diperiksa oleh asisten jurumasak	Teknik memeriksa bahan baku , bumbu dan rempah		
2	Memeriksa persediaan	2.1. Bumbu dan rempah yang perlu ditambah dicatat dan diambil di tempat penyimpanan	Menginventory persediaan bahan baku bumbu dan rempah yang masih tersedia		
3	Memilih bahan baku oleh asisten jurumasak	3.1. bahan baku, bumbu dan rempah dipilih oleh asisten jurumasak dibawah pengawasan juru masak	Standar kualitas bahan baku ,bumbu dan rempah		

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode unit : JUM .UM.02.002.01  
 2. Judul unit : Menugaskan Asisten Juru Masak Untuk Memilih Peralatan Yang Akan Digunakan Dalam Pengolahan Makanan

3. Waktu : 2 x 45 menit  
 4. Level III ( Tiga )  
 5. Jabatan Juru Masak

6. Deskripsi Unit  
 Unit berhubungan dengan pengetahuan dan ketrampilan serta sikap kerja yang dibutuhkan untuk memilih peralatan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan yang dipesan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	TEORI	PRAKTEK
1	Membaca daftar alat yang akan dipakai	1.1. Daftar alat yang akan digunakan diteliti 1.2. Alat dipilih sesuai daftar 1.3. Alat dipilih sesuai fungsinya	Pengenalan berbagai jenis alat alat yang digunakan untuk pengolahan		
2	Menggunakan alat sesuai fungsinya	2. 1. Alat di pergunakan sesuai fungsinya	Pengenalan bahan bahan alat alat yang akan digunakan untuk pengolahan		
3	Membersihkan alat yang telah digunakan	3.1. Alat yang telah digunakan dibersihkan dan dikeringkan	Cara mencuci dan mengeringkan alat alat yang digunakan		
4	Menyimpan alat ditempatnya masing masing	4.1. Alat alat yang telah dibersihkan disimpan sesuai inventaris	Cara menyimpan alat alat bersih dan kering di tempat penyimpanan alat alat		

		1.5	Daftar inventaris peralatan dibuat dalam data base dengan sistem komputer		
2	Membuat laporan kegiatan dengan menggunakan komputer	2.1	Menerapkan cara membuat format laporan dengan menggunakan komputer	- Teknik pembuatan laporan - Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan laporan dengan perangkat komputer	3 x 45 menit
		2.2	Menerapkan cara membuat laporan kegiatan dengan menggunakan komputer		
		2.3	Menerapkan cara menggunakan printer untuk mencetak laporan kegiatan		

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM.03.005.01
2. Judul Standar Kompetensi : Mengaplikasikan Komputer Untuk Membuat Laporan
3. Waktu : 6 x 45 menit
4. Level : IV ( empat)
5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
6. Deskripsi Jabatan : Membantu Pelaksanaan Tugas Kepala Dapur Membuat Laporan
7. Sikap yang diharapkan : Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1	Menggunakan komputer dalam jasa usaha makanan	1.1 Administrasi jasa usaha makanan dijalankan dengan system komputer 1.2 Format – format administrasi dibuat dengan komputer 1.3 Standar resep ditulis dan tersimpan dalam soft ware komputer 1.4 Daftar kebutuhan bahan dan bumbu dibuat dalam data base dengan sistem komputer	- Menenal perangkat komputer - Memahami dan mampu mengoperasi kan komputer	3 x 45 menit	-

## KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode unit : JUM .UM .02.003.01
2. Judul unit : Mengawasi Proses Pengolahan Makanan Yang di Lakukan Asisten Juru Masak
3. Waktu : 2 x 45 menit
4. Level : III ( Tiga )
5. Jabatan : Juru Masak
6. Diskripsi Unit :  
Unit Kompetensi Berhubungan Dengan Pengetahuan , Ketrampilan, Dan Sikap Kerja Yang Dibutuhkan Dalam Mencermati , Mengawasi Proses pengolahan Makanan Yang Dilakukan oleh Asisten Juru masak

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	TEORI	PRAKTEK
1	Memeriksa bahan baku , bumbu , rempah dan alat pengolahan	1.1. Bahan baku , bumbu, rempah dan peralatan dicermati , kualitas dan macamnya di sesuaikan dengan kebutuhan 1.2. Bahan Baku Bumbu dan rempah disiapkan sesuai kebutuhan 1.3. Alat yang dipilih diteliti bahan dan kebutuhannya	Pengenalan berbagai kualitas bahan baku , bumbu dan rempah yang akan digunakan  Pengenalan berbagai kualitas alat alat yang akan digunakan		
2	Mencermati cara menyiapkan bahan bumbu rempah dan alat	2.1. Bahan makanan hewani disiapkan sesuai dengan resep standar 2.2. Bahan makanan nabati disiapkan sesuai dengan resep standar 2.3. Bumbu dan	Pengenalan teknik menyiapkan bahan nabati dan hewani yang akan digunakan  Pengenalan alat alat saji yang akan digunakan		

		rempah disiapkan berdasarkan resep masakan yang akan diproses			
		2.4. Alat disajikan sesuai dengan masakan yang akan di buat			
3	Memperhatikan teknik memasak yang digunakan	3.1. Teknik mengolah yang digunakan sesuai dengan jenis jenis masakan yang dipesan	<p>Teknik mengolah makanan pokok nasi berbumbu makanan sepinggan</p> <p>Teknik mengolah lauk pauk dari ikan daging dan unggas</p> <p>Teknik mengolah sayur dan sayuran</p> <p>Teknik mengolah makanan penutup</p> <p>Teknik mengolah aneka kue Indonesia</p> <p>Teknik mengolah aneka kue dasar kontinental</p> <p>Teknik menata dan menghidangkan makanan</p>		

		1.3 Mengolah makanan dengan memperhatikan kandungan gizi dalam makanan	makanan yang bergizi		
		1.4 Membuat masakan yang bergizi sesuai resep standar			
2	Menjelaskan sifat-sifat bahan makanan berdasarkan syarat gizi	<p>2.4 Mengidentifikasi Sifat-sifat bahan ma-kanan dengan benar berdasarkan syarat- syarat gizi</p> <p>2.5 Menganalisis bahan – bahan makanan dengan benar berdasarkan syarat – syarat gizi</p> <p>2.6 Mengidentifikasi sebab-sebab terjadinya penurunan zat gizi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klasifikasi bahan makanan yang banyak mengandung gizi</li> <li>- Menjelaskan sifat-sifat bahan makanan yang mengandung gizi</li> <li>- Ciri-ciri bahan makanan yang banyak mengandung zat gizi</li> </ul>	4x 45 menit	-

5	Mengolah kue kontinental	Mengolah sponge dough , sugar dough , pie dough , choux paste	karakteristik produk Teknik Pembuatan sponge dough , pie dough , choux dough		6 x 45 Menit
6	Menata dan menghidangkan	Teknik menata dan menghidangkan	Alat alat saji yang diperlukan  Hal hal yang harus diperhatikan  Teknik menata	2 x 45 Menit	-

#### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM.01.012.01
2. Judul Standar Kompetensi : Melakukan Pengolahan Makanan Dalam Bidang Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Syarat-Syarat Gizi.
3. Waktu : 8 x 45 menit
4. Level : IV ( empat)
5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
6. Deskripsi Jabatan :
7. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan  
Skip sudah masuk ke atas no .....

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1	Menjelaskan peran gizi dalam pengolahan makanan	1.1 Mengidentifikasi kandungan gizi dalam pengolahan makanan sesuai dengan jenis hidangannya 1.2 Menjelaskan hubungan gizi dengan pengolahan makanan dengan benar	- Pengertian gizi - Peranan gizi makanan - Syarat-syarat gizi dalam pengolahan makanan - Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan	4 x 45 menit	-

#### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode unit :JUM .UM.03.001.01
  2. Judul unit :Mengawasi Asisten Juru Masak Ketika Menata Hidangan yang Sudah Matang
  3. Waktu : 2 x 45 menit
  4. Level : III ( Tiga )
  5. Jabatan :Juru Masak
  6. Diskripsi Unit : “
- Unit kompetensi yang unit berhubungan dengan pengetahuan , ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan Jurumasaak untuk mengawasi asisten juru masak dalam menata hidangan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	TEORI	PRAKTEK
1	Mencermati kebersihan tangan pakaian alat dan bahan untuk menghias makanan	1.1. Kebersihan tangan asisten jurumasaak dicermati dengan teliti 1.2. Kebersihan pakaian jurumasaak diperhatikan sesuai dengan persyaratan 1.3. Alat yang digunakan diteliti kebersihannya 1.4. Bahan yang digunakan untuk menghias diteliti kualitasnya	Persyaratan hygiene dan sanitasi personal  Persyaratan kebersihan . keutuhan dan keserasian dari alat saji yang akan digunakan  Persyaratan bahan penghias / garnish yang digunakan menghias makanan	2 x 45	
2	Memperhatikan cara kerja asisten jurumasaak dalam menghias hidangan	2.1. Hidangan ditata dengan cara kerja yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi 2.2. Hal hal yang berkaitan dengan cara kerja efisien dan efektif dicatat dengan teliti	Teknik menata makanan yang akan dihidangkan dengan memperhatikan kebersihan dan keindahan serta keserasian penyajian		

3	Menilai hasil kerja menata hidangan	3.1. Hasil menata hidangan dinilai secara terbuka 3.2. Hasil penilaian di diskusikan	Kriteria penilaian hasil kerja penataan makanan yang meliputi keserasian, keindahan dan kebersihan		
---	-------------------------------------	---	--	--	--

	2.2 Menghitung anggaran biaya produksi	-	sesuai menu yang di buat.		
--	--	---	---------------------------	--	--

### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM .02.012.01
2. Judul Standar Kompetensi : Melakukan pengolahan makanan dalam bidang jasa usaha makanan
3. Waktu
4. Level : IV ( empat)
5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
6. Deskripsi Jabatan :
7. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	TEORI	PRAK TEK
1	Menyiapkan bahan dan alat	Bahan dan alat yang dibutuhkan	Bahan bahan dan alat alat yang dibutuhkan	2 x 45 Menit	-
2	Mengolah makanan Oriental	Teknik Teknik pengolahan makanan pokok , lauk pauk dan sayuran ,	Pengolahan Untuk Makanan pokok Lauk pauk Sayuran Negara China , Korea , Thailand , Jepang dan Timur Tengah		6 x 45 Menit
3	Mengolah kue kue Oriental dari berbagai bahan	Teknik Teknik pengolahan kue kue dari berbagai bahan	Pengolahan kue dari berbagai bahan		6 x 45 Menit
4	Menentukan kriteria hasil yang baik kue Oriental	Kriteria hasil yang baik meliputi Rasa , warna , aroma , bentuk dan tekstur	Kriteria hasil yang baik meliputi rasa warna , aroma , bentuk dan tekstur . Sesuai dengan	2 x 45 menit	-

		peralatan dengan menggunakan obat pembersih sesuai dengan jenisnya	obat-obatan pembersih		
--	--	--	-----------------------	--	--

### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM.02.010.01  
1. Judul Standar Kompetensi : Membuat dan Menginformasikan Menu pada Juru masak
2. Waktu : 6 x 45 Menit  
3. Level : IV ( empat)  
4. Jabatan : Asisten Kepala Dapur  
5. Deskripsi Jabatan :  
6. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1	Merencanakan dan menyiapkan menu sesuai standar perusahaan	1.1 Menyiapkan bermacam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan 1.2 Membuat susunan menu sesuai standar perusahaan	- Pengertian menu - Syarat-syarat menu - Klasifikasi macam-macam tipe menu - Menyusun menu - Hal-hal yang harus diperhatikan dalam menyusun menu	2 x 45 menit	-
2	Menghitung anggaran dari susunan menu untuk mengetahui anggaran biaya produksi	2.1 Menghitung jumlah bahan makanan yang dibutuhkan dari susunan menu yang dibuat	- Komponen biaya produksi - Metode menghitung biaya produksi - Menghitung biaya produksi	4 x 45 menit	-

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode unit : JUM .UM.03.002.01  
2. Judul unit : Menugaskan Pemorsian Pemesanan Makanan Untuk Mengemas makanan

3. Waktu : 2 x 45 menit  
4. Level : III ( Tiga )  
5. Jabatan : Juru Masak  
6. Diskripsi Unit

Unit kompetensi yang berhubungan dengan pengetahuan , ketrampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan Jurumasak untuk mem porsi kan makanan yang dikirim dengan transportasi kepada pemesan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	TEORI	PRAKTEK
1	Membaca tugas pesanan makanan dalam bentuk pemorsian	Tugas pesanan makanan yang di porsikan dicermati	Pengenalan porsi porsi makanan  Pengenalan satuan pe morsian yang digunakan ( satuan berat , satuan volume , satuan parsial )  Pengenalan jenis jenis kemasan yang digunakan	2 x 45	
2	Membagi tugas untuk megemas bahan makanan	2.1.Tugas pengemasan makanan sesuai dengan pesanan	Pengenalan alat alat takar atau alat pemorsi yang digunakan dalam pengolahan makanan  ( alat ukur berat , alat ukur volume )		
3	Mengemas makanan yang dipesan	3.1. Mengemas makanan dilakukan sesuai tugas masing masing	Teknik urutan mengemas makanan		
4	Memeriksa hasil	4.1.Hasil pengemasan	Standar kualitas		

	pengemasan	dipelajari	kemasan yang diharapkan		
5	Meneliti pemorsian	5.1. Pemorsian di teliti ketrampilan dan ketepatan isinya	Standar porsi masakan yang diharapkan		

2	Memilih dan menggunakan peralatan masak	<p>2.1 Mengidentifikasi peralatan memasak yang digunakan menurut jenis bahan bakunya</p> <p>2.2 Menyeleksi peralatan dan menggunakan dengan tepat sesuai dengan metode pengolahan</p> <p>2.3 Menggunakan Peralatan secara higienis sesuai dengan prosedur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Syarat-syarat peralatan bantu dan peralatan pengolahan makanan</li> <li>- Peralatan memasak diklasifikasi sesuai dengan metode pengolahan</li> <li>- Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan peralatan memasak</li> </ul>		-
3	Melaksanakan perawatan alat-alat pengolahan	<p>3.1 Mengidentifikasi obat-obatan pembersih peralatan pengolahan sesuai standar hygiene sanitasi</p> <p>3.2 Melakukan perawatan peralatan pengolahan makanan secara kontinyu</p> <p>3.3 Menyiapkan obat-obatan pembersih peralatan</p> <p>3.1 Membersihkan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian obat-obatan pembersih</li> <li>- Klasifikasi obat-obatan pembersih</li> <li>- Syarat-syarat perawatan peralatan</li> <li>- Teknik perawatan peralatan pengolahan</li> <li>- Hal-hal yang harus diperhatikan dalam perawatan peralatan</li> <li>- Cara menyiapkan</li> </ul>		-

	1.3	Fungsinya	- pengolahan makanan	-	-
	1.4	Menyimpan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan standar prosedur yang benar	- pengolahan makanan - Jenis-jenis peralatan pengolahan makanan - Fungsi alat bantu pengolahan makanan	-	-
	1.5	Menyiapkan ruang penyimpanan peralatan pengolahan dengan benar, bersih dan sirkulasi udara yang baik.	- Fungsi alat pengolahan makanan - Teknik menyiapkan peralatan pengolahan makanan - Teknik menyimpan peralatan pengolahan makanan - Syarat-syarat ruang penyimpanan peralatan - 10. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk ruang penyimpanan	-	-

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode unit : JUM ....
2. Judul unit : Mengolah Aneka Kue Indonesia
3. Waktu :
4. Level : III ( Tiga )
5. Jabatan : Juru Masak
6. Diskripsi Jabatan : .

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	TEORI	PRAKTEK
1	Menyiapkan bahan dan alat	1.1. Menyiapkan bahan-bahan sesuai dengan resep dan mengidentifikasi alat-alat yang diperlukan  1.2. Mengklasifikasikan alat-alat yang akan dipakai  1.3. Mempersiapkan bahan-bahan aneka kue yang akan diolah umbi, buah dan sereal	Pengetahuan bahan untuk membuat kue  Pengetahuan alat-alat yang digunakan untuk membuat kue	2 x 45	4 x 45
2	Mengolah aneka kue dari bahan umbi, buah, dan sereal/ biji bijian	2.1. Melaksanakan pengolahan aneka kue dari bahan umbi dan sereal  2.2. Menempatkan aneka yang telah diolah sesuai resep	Pengolahan aneka kue umbi, buah dan sereal	2 x 45	6 x 45
3	Menentukan kriteria hasil yang baik	2.1. Menginformasikan, kriteria hasil yang baik  2.2. Mendiskusikan hasil produk yang memenuhi kriteria yg baik	Kriteria hasil yang baik : Kesesuaian rasa, tekstur, warna teknik penyajian, dan penampilan keseluruhan	2 x 45	2 x 45
4	Melakukan pekerjaan sesuai dan SOP	2.1. Melaksanakan pekerjaan dan menunjukkan hasil kerja sesuai dengan SOP	Menjelaskan cara melakukan pekerjaan yang sesuai dengan SOP	2 x 45	4 x 45

### KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

1. Kode unit : JUM .
2. Judul unit : Mengolah Aneka Kue Dasar Kontinental
3. Waktu :
4. Level : III ( Tiga )
5. Jabatan : Juru Masak
6. Deskripsi Jabatan : .

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU TEORI	WAKTU PRAKTEK
1	Menyiapkan bahan dan alat	Mengidentifikasi bahan aneka kue dasar continental  Menyiapkan bahan sesuai dengan resep  Mengetahui karakteristik bahan dasar kue  Menyiapkan alat-alat sesuai kegunaannya  Menentukan kegunaan alat	Mengklasifikasi bahan-bahan untuk aneka kue dasar continental  Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan aneka kue dasar  Menjelaskan karakteristik alat-alat untuk mengolah kue dasar continental	2 x 45	4 x 45
2	Mengolah cake dasar	Menyiapkan bahan-bahan pengolahan cake dasar sesuai dengan resep  Menyiapkan alat-alat pengolahan untuk cake dasar	Tehnik mengolah cake dasar	2 x 45	4 x 45
3	Menentukan kriteria hasil yang baik	Menginformasikan, kriteria hasil yang baik  Mendiskusikan hasil produk yang memenuhi kriteria yg baik	Kriteria hasil yang baik :  Kesesuaian rasa, tekstur, warna teknik penyajian, dan penampilan keseluruhan.	2 x 45	4 x 45
4	Melakukan	Melaksanakan	Menjelaskan cara	2 x 45	4 x 45

### STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM.02.009.01
2. Judul Standar Kompetensi : Memeriksa Inventaris Peralatan
3. Waktu : 2 x 45 menit
4. Level : IV ( empat)
5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
6. Deskripsi Jabatan :
7. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1	Mengidentifikasi peralatan yang dibutuhkan dalam jasa usaha makanan	1.1 Mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan sesuai dengan jenisnya  1.2 Menyiapkan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan	- Klasifikasi peralatan memasak yang menggunakan listrik dan tanpa listrik  - Jenis-jenis peralatan bantu	2 x 45 menit	-

4	Menyimpan bahan makanan bumbu dan rempah menurut jenis sesuai standar penyimpanan	4.1 Menyimpan bumbu dan rempah menurut jenisnya menurut standar penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik menyimpan bumbu dan rempah</li> <li>- Syarat-syarat tempat penyimpanan bumbu dan rempah</li> <li>- Syarat-syarat Peralatan untuk menyimpan bumbu dan rempah</li> </ul>		
---	---	---	--	--	--

	pekerjaan sesuai dengan SOP	pekerjaan dan menunjukkan hasil kerja sesuai dengan SOP	melakukan pekerjaan yang sesuai dengan SOP		
--	-----------------------------	---	--	--	--

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM.01.002.01
2. Judul Standar Kompetensi : Melaksanakan pelayanan Prima Dalam bidang usaha makanan
3. Waktu : 6 X 45 Menit
4. Level : IV ( empat)
5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
6. Deskripsi Jabatan :
7. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI	Waktu	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Melakukan pelayanan prima di tempat kerja.	1.1 Menyebutkan ruang lingkup usaha makanan. 1.2 Menginformasikan peranan pelayanan dalam usaha makanan. 1.3 Melakukan pelayanan prima di tempat kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian pelayanan prima berdasarkan konsep 3 A (Attitude, Attention and Action)</li> <li>- Fungsi pelayanan prima di tempat kerja</li> <li>- Berfikir positif, sikap menghargai dalam pelayanan</li> </ul>	2 x 45 menit	
2.	Memberi konsultasi kepada pelanggan.	2.1. Menjelaskan pentingnya konsultasi pelayanan makanan. 2.2. Melakukan kiat-kiat konsultasi terhadap pelanggan. 2.3. Menentukan manfaat konsultasi dalam meningkatkan kebutuhan pelanggan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cara-cara konsultasi</li> <li>- Tehnik konsultasi</li> <li>- Manfaat menggunakan jasa konsultan</li> </ul>	2 x 45 menit	-

2	Menyiapkan bumbu dan rempah	2.1. Menyiapkan bumbu dan rempah sesuai resep 2.2. Menentukan penanganan bumbu dan rempah 2.3. Membersihkan , bumbu dan rempah untuk pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengklasifikasi macam-macam bumbu dan rempah</li> <li>- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan bumbu dan rempah</li> <li>- Teknik mempersiapkan bumbu dan rempah</li> <li>- Membersihkan</li> <li>- Mengiris, menghaluskan dan meracik</li> </ul>		
3	Mengidentifikasi bahan makanan menurut standar kebutuhan usaha makanan	3.1 Menentukan jenis bahan maknansesuai dengan standar kebutuhan	Jenis jenis bahan makanan dari hewani , nabati dan hasil olahannya  Memilih bahan makanan sesuai standar kebutuhan	3 x 45 Menit	

	<p>Merencanakan kebutuhan bahan makanan, bumbu dan rempah secara berkala sesuai menu yang dijual</p>	<p>1.1 Mengidentifikasi jenis bahan makanan, bumbu, rempah sesuai menu yang dijual</p> <p>1.2. Menyusun rencana kebutuhan bahan makanan, bumbu rempah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macam-macam resep</li> <li>- Jenis-jenis bahan makanan hewani, nabati dan aditif</li> <li>- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan bahan</li> <li>- Kualitas bahan</li> <li>- Penanganan bahan</li> <li>- Hygiene sanitasi</li> <li>- Teknik menyimpan bahan makanan,</li> <li>- Syarat-syarat tempat penyimpanan</li> <li>- Syarat-syarat Peralatan untuk menyimpan bahan,</li> </ul>	<p><b>3 x 45 Menit</b></p>	
--	--	---	---	--------------------------------	--

<p>3.</p>	<p>Melakukan pelayanan prima secara tim</p>	<p>3.1 Menjelaskan peranan kerjasama dalam pelayanan.</p> <p>3.2 Menyebutkan syarat pelaksanaan pelayanan prima secara dini.</p> <p>3.3 Mengidentifikasi hambatan pelayanan prima secara tim</p> <p>3.4 Melakukan pelayanan prima secara tim di berbagai usaha.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peranan pelayanan prima tim</li> <li>- Syarat-syarat pelayanan prima secara dini</li> <li>- Hambatan pelayanan prima secara tim</li> <li>- Pelayanan prima di beberapa usaha</li> </ul>	<p>2 x 45 menit</p>	
-----------	---	---	--	-------------------------	--

**STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR**

- 1. Kode Unit : JUM.UM.01.003.01
- 2. Judul Standar Kompetensi : Melaksanakan Komunikasi Bahasa Inggris di Bidang Usaha Jasa Makanan
- 3. Waktu : 6 x 45 Menit
- 4. Level : IV ( empat)
- 5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
- 6. Deskripsi Jabatan :
- 7. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO.	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1.	Menggunakan istilah bahasa Inggris dan bahasa asing lainnya.	1.1 Menjelaskan berbagai istilah bahasa Inggris dan bahasa lainnya di bidang usaha makanan. 1.2 Mengenalkan istilah yang populer di bidang usaha makanan dalam berbagai bahasa asing yang digunakan secara internasional.	- Terminologi bahasa Inggris dibidang usaha jasa makanan - Penggunaan bahasa asing dalam usaha jasa makanan	2 x 45 menit	-
2.	Menggunakan bahasa Inggris dalam berkomunikasi di bidang jasa usaha makanan.	2.1 Menggunakan berbicara dalam bahasa Inggris di bidang usaha makanan. 2.2 Menulis resep masakan	- Cara penulisan resep dalam bahasa asing - Cara membuat	4 x 45 menit	-

**STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR**

- 1. Kode Unit : JUM .um.02.008.01
- 2. Judul Standar Kompetensi :Menentukan Bahan makanan , bumbu dan rempah yang relevan dengan kebutuhan pada jasa usaha makanan
- 3. Waktu : 6 x 45 Menit
- 4. Level : IV ( empat)
- 5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
- 6. Deskripsi Jabatan :
- 7. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
.					

4	Melakukan analisis pasar di bidang usaha makanan.	<p>4.1. Melakukan analisis pasar di bidang usaha makanan.</p> <p>4.2. Menggunakan fungsi analisis pasar untuk usaha makanan.</p> <p>4.3. Menggunakan analisis SWOT</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Survey pasar</li> <li>- Fungsi analisa pasar</li> <li>- Analisa SWOT</li> <li>- Tindak lanjut hasil analisa</li> </ul>		
5	Menentukan kiat-kiat mengelola usaha makanan	<p>5.1. Menentukan standar usaha</p> <p>5.2. Menganalisa menu dan resep</p> <p>5.3. Menentukan standar pelayanan</p> <p>Menentukan Jenis jenis promosi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hal hal yang perlu diperhatikan dalam melaksanakan kiat kiat usaha</li> <li>- Standar menu dan Resep</li> <li>- Standar Pelayanan</li> <li>- Paket paket promosi</li> </ul>		

		<p>dalam bahasa Inggris dan bahasa lainnya.</p> <p>2.3 Membuat laporan jasa usaha makanan dalam bahasa Inggris.</p> <p>2.4 Menulis makalah dalam bahasa Inggris untuk diseminarkan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- laporan dalam bahasa asing</li> <li>- Membuat naskah seminar dalam bahasa asing</li> </ul>		
--	--	---	---	--	--

## STANDAR KOMPETENSI DAN INDIKATOR

1. Kode Unit : JUM.UM.01.004.01
2. Judul Standar Kompetensi : Melaksanakan Wirausaha Dalam Bidang Makanan
3. Waktu : 4 x 45 Menit
4. Level : IV ( empat)
5. Jabatan : Asisten Kepala Dapur
6. Deskripsi Jabatan :
7. Sikap yang diharapkan :Jujur , Disiplin , Teliti , Cekatan

NO	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	WAKTU	
				TEORI	PRAKTEK
1	Menjelaskan konsep kewirausahaan di bidang jasa usaha makanan.	1.1 Menjelaskan konsep kewirausahaan di bidang usaha makanan. 1.2 Menginformasikan bentuk wirausaha dalam bidang makanan. 1.3 Mengidentifikasi sifat-sifat wirausaha di bidang makanan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian kewirausahaan</li> <li>- dalam bidang makanan</li> <li>- Macam-macam wirausaha dibidang makanan</li> <li>- Sifat sifat wirausaha makanan</li> </ul>	2x 45	Menit

2.	Mengidentifikasi karakteristik wirausahawan	2.1. Mengidentifikasi karakteristik wirausahawan. 2.2. Menentukan syarat-syarat menjadi wirausahawan di bidang makanan. 2.3. Menganalisis profil wirausahawan yang sukses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi kewirausahaan</li> <li>- Tujuan kewirausahaan</li> <li>- 3.Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam wirausaha makanan</li> <li>- 4.Syarat-syarat wirausaha Makanan</li> </ul>		
3	Menganalisis sumber untuk memulai usaha makanan	3.1 Menentukan sumber sumber usaha makanan 3.2 Mengidentifikasi macam macam sumber untuk memulai usaha makanan 3.3 Menganalisa sumber sumber untuk memulai wirausaha di bidang makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumber yang tersedia untuk membuka usaha makanan</li> <li>- Estimasi biaya</li> <li>- Langkah langkah memulai usaha makanan</li> </ul>	2x 45	Menit