



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR KEP. 250 / MEN/ IX /2009**

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR INDUSTRI PENGOLAHAN SUB SEKTOR INDUSTRI MAKANAN DAN
MINUMAN BIDANG INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN IKAN
SUB BIDANG INDUSTRI PENGOLAHAN UDANG**

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa dalam rangka sertifikasi kompetensi kerja dan pengembangan pendidikan dan pelatihan kerja berbasis kompetensi di Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Udang perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Udang dengan Keputusan Menteri;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);

3. Keputusan Presiden Nomor 187/M Tahun 2004 sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Keputusan Presiden Nomor 31/P Tahun 2007;

4. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER. 21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

Memperhatikan : 1. Hasil Konvensi Nasional RSKKNI Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Udang yang diselenggarakan tanggal 21 November 2008 bertempat di Jakarta;

2. Surat Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan No. B.683/P2HP/PS.530/I/2009 tanggal 30 Maret 2009 perihal Penetapan RSKKNI Pengolahan Tuna dan Pengolahan Udang;

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan** :
- KESATU** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Udang sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan Menteri ini.
- KEDUA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kerja serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.
- KETIGA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU ditinjau setiap lima tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KEEMPAT** : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 4 September 2009

**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,**



Dr. Ir. ERMAN SUPARNO, MBA., M.Si.

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR KEP.250/MEN/IX/ 2009

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR INDUSTRI PENGOLAHAN SUB SEKTOR INDUSTRI MAKANAN DAN MINUMAN BIDANG
INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN IKAN SUB BIDANG INDUSTRI PENGOLAHAN UDANG

BAB I
PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang selanjutnya disebut SKKNI adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Sub. bidang pekerjaan Operasi dan Pengawasan Produksi Industri Pengolahan Udang merupakan Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman yang termasuk Bidang Industri Pengolahan Udang Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Produksi Industri Pengolahan Udang. Pekerjaan ini merupakan bagian dari Industri Pengolahan Udang, mulai dari bidang pekerjaan kelompok terendah yaitu bidang pekerjaan Operasi dan Pengawasan Produksi sampai dengan bidang pekerjaan/kelompok tertinggi jabatan General Manajer di Industri Pengolahan Udang. Untuk Sub bidang pekerjaan kelompok Manajerial Poduksi yang telah disusun RSKKNI-nya akan dikonvensikan pada tahap berikutnya. SKKNI *Sub Bidang Pekerjaan Operasi dan Pengawasan Produksi Industri Pengolahan Udang*, terdiri atas kualifikasi sebagai berikut :

a. *Kualifikasi Sub Bidang Operasi Produksi* :

Jenjang I : 1. Penerima Bahan Baku.

2. Operator Produksi Pembekuan Udang;
 - Operator Produksi (Pembuat Udang Beku).
 - Operator Produksi (Pembuat Udang Rebus).
 - Operator Produksi (Pembuat Udang *Breaded* Beku).
3. Operator Produksi Pengeringan Udang;
 - Operator Produksi (Pembuat Kerupuk Udang).
 - Operator Produksi (Pembuat Ebi Udang).
4. Operator Produksi Fermentasi Udang.
 - Operator Produksi Terasi Udang.
5. Operator Produksi Pengalengan Udang.
6. Pengemas Produksi Pembekuan;
 - Pengemas Udang Beku.
 - Pengemas Udang Rebus Beku.
 - Pengemas Udang *Breaded* Beku.
7. Pengemas Produksi Pengeringan.
 - Pegemas Kerupuk Udang.
 - Pengemas Ebi Udang.
8. Pengemas Produksi Fermentasi,
 - Pengemas Terasi Udang.
9. Pengemas Produksi Pengalengan Udang.
10. Pelayan Kamar Mesin.
11. Pelayan Gudang.

b. *Kualifikasi Sub Bidang Pengawasan produksi :*

- Jenjang II :
1. Supervisor Bahan Baku Udang (*Receiver*).
 2. Supervisor Operasi Produksi Pembekuan Udang.
 3. Supervisor Operasi Produksi Pengeringan Udang.
 4. Supervisor Operasi Produksi Fermentasi Udang.
 5. Supervisor Operasi Produksi Pengalengan Udang.
 6. Teknisi / Mekanik Mesin Produksi.
 7. Teknisi Pergudangan.

8. Teknisi Perlengkapan.
9. Penyedia Bahan Baku Udang.

- Jenjang III:1. Pengawas Mutu (*Quality control*) Produksi Pembekuan Udang.
2. Pengawas Mutu (*Quality control*) Produksi Pengeringan Udang.
 3. Pengawas Mutu (*Quality control*) Produksi Fermentasi Udang.
 4. Pengawas Mutu (*Quality control*) Produksi Pengalengan Udang.
 5. Kepala Mekanik Mesin Produksi.
 6. Supervisor Pergudangan.

RSKKNi Sub.Bidang Manajerial Produksi, terdiri atas kualifikasi sebagai berikut :

- Jenjang IV : Asisten Manajer Produksi Industri Pengolahan Udang.
Jenjang V : Manager Produksi Industri Pengolahan Udang.
Jenjang VI : Faktori Manajer Industri Pengolahan Udang.
Jenjang VII : General Manajer Industri Pengolahan Udang.

Pemetaan Bakuan Kompetensi sebagai bahan untuk merancang RSKKNi *Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman* sebagai berikut :

Bidang Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Perairan Lainnya dalam sistem Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI 2005) Kategori D. Industri Pengolahan, 1512. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Perairan Lainnya. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Perairan lainnya termasuk dalam kelompok ini adalah hasil budidaya dan penangkapan perikanan di darat dan di laut .Karena pengolahan dan pengawetan hasil perikanan tidak terdapat di dalam kategori ini, maka kami usulkan kepada Biro pusat statistik yang bertanggung jawab dalam revisi KBLI – 2005, agar judul deskripsi 1512 Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan biota Perairan lainnya dalam kode 15121, 15122, 15123, 15124 dan 15125, seperti : tepung ikan, kecap ikan, tepung udang, tepung kerang dan peda peragian. Kegiatan industri pengolahan ikan dan biota perairan lainnya ini tidak dapat dipisahkan dari usaha penangkapan dan / atau budidaya perikanan yang dimasukkan dalam golongan 050 (Perikanan), maka dimohonkan ada revisi pengkodean, mulai dari :

- 15121. Industri Pengolahan Ikan.
- 15122. Industri Pengolahan Udang
- 15123. Industri Pengolahan Hasil Perikanan Sejenisnya
- 15124. Industri Pengolahan Biota Perairan Lainnya.

15121. Industri Pengolahan Ikan :

- 1. Industri pengolahan ikan sistem konvensional
 - 1.1. Pengolahan ikan segar
 - 1.2. Pengolahan ikan beku
 - 1.3. Pengolahan ikan pindang / asapan.
 - 1.4. Pengolahan bandeng presto.
 - 1.5. Pengolahan Kerupuk ikan.
 - 1.6. Pengolahan ikan asin.
 - 1.7. Pengolahan ikan / teri asin basah (ikan / teri peda).
 - 1.8. Pasteurisasi / pengalengan ikan udang.
- 2. Industri Pengolahan Ikan Sistem Mesin/ Fabrikasi.
 - 2.1. Pengolahan ikan dengan mesin pendingin
 - 2.2. Pengolahan ikan dengan mesin boiler
 - 2.3. Pengolahan ikan dengan mesin cuci ikan
 - 2.4. Pengolahan ikan dengan oven ikan
 - 2.5. Pengolahan ikan dengan mesin pemecah es

15122. Industri Pengolahan Udang :

- 1. Pengolahan udang sistem konvensional.
 - 1.1. Pengolahan udang segar
 - 1.2. Pengolahan udang beku
 - 1.3. Pengolahan udang *breaded* beku.
 - 1.4. Pengolahan ebi udang.
 - 1.5. Pengolahan kerupuk udang.
 - 1.6. Pengolahan terasi udang.
 - 1.7. Pesteurisasi / pengalengan udang.
- 2. Industri pengolahan Udang Sistem Mesin / Fabrikasi
 - 2.1. Pengolahan udang dengan mesin pendingin

- 2.2. Pengolahan udang dengan mesin boiler
- 2.3. Pengolahan udang dengan mesin cuci.
- 2.4. Pengolahan udang dengan oven.
- 2.5. Pengolahan udang dengan mesin pemecah es

15123. Industri Pengolahan Hasil Perikanan Sejenisnya :

1. Industri kecap ikan
2. Industri minyak ikan
3. Industri pengolahan tepung ikan atau tepung udang.
4. Industri pakan ikan
5. Industri pengolahan hasil sampingan ikan
6. Industri pembuatan kue ikan (*Fish Cake Maker*)
7. Industri penjaring minyak bubuk ikan
8. Industri pembuatan abon ikan / kepiting.
9. Industri pengolahan kerang dan sejenisnya.

15124. Industri Pengolahan Biota Perairan Lainnya :

1. Industri Pengolahan Bekut.
2. Industri Pengolahan Kepiting.
3. Industri Pengolahan Kura-kura.
4. Industri Pengolahan Katak Hijau.
5. Industri Pengolahan Rumput Laut.

RSKKNi Bidang Industri Pengolahan Udang, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Produksi Industri Pengolahan Udang telah menyelenggarakan Konvensi RSKKNi Pengolahan Udang yang difasilitasi oleh Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan bekerja sama dengan Panitia Teknis (PANTEK) RSKKNi Pengolahan Udang dan dihadiri oleh Unit Pengolahan Ikan (UPI)/Perusahaan Pengguna, Asosiasi Profesi, Asosiasi Industri, Masyarakat Perikanan Nusantara (MPN), Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP), Lembaga Pendidikan dan Pelatihan (Diklat), Lembaga Perguruan Tinggi, Praktisi, Depnakertrans, Dep. Perindustrian dan BNSP.

RSKKNi Industri Pengolahan Udang di bagi menjadi 2 (dua) sub. Bidang, yaitu Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Produksi Industri Pengolahan Udang dan Sub Bidang

Managerial Produksi Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang. Naskah RSKKNI Bidang Industri Pengolahan Udang, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang ini terdiri atas unit-unit kompetensi dari beberapa area pekerjaan, yaitu :

- 1) Bahan Baku dan Bahan Penunjang Industri Pengolahan Udang,
- 2) Pembekuan Udang,
- 3) Pengeringan Udang,
- 4) Fermentasi Udang,
- 5) Pasteurisasi/Pengalengan Udang,
- 6) Peralatan dan Permesinan Industri Pengolahan Udang,
- 7) Pengemasan dan Pengepakan Hasil Produk Industri Pengolahan Udang.
- 8) Pergudangan Industri Pengolahan Udang,
- 9) Manajemen Industri Pengolahan Udang,

Dalam rangka mendapatkan jaminan keselamatan dan jaminan kualitas serta pengakuan kompetensi (*Safety, quality insurance and recognition*) telah dilaksanakan Konvensi Nasional RSKKNI *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang* untuk menyepakati dan membakukan RSKKNI *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang*, yang melibatkan *stakeholder* terkait (Asosiasi profesi, pakar, praktisi, pemangku kepentingan, instansi pembina teknis dan instansi terkait).

B. TUJUAN

Penyusunan SKKNI Bidang Industri Pengolahan Udang, *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang* ini bertujuan :

1. Sebagai acuan penyusun program pelatihan berbasis kompetensi dan penyusun materi unji kompetensi bidang *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang*
2. Sebagai acuan penyelenggaraan program pelatihan berbasis kompetensi bagi lembaga pendidikan dan pelatihan *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang* di dalam negeri dan penempatan TKI keluar negeri.

3. Sebagai acuan pemberian pengakuan lulusan program pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang* melalui sertifikasi kompetensi kerja yang dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Indonesia (LSP.P2HPI) yang sedang dipersiapkan untuk memperoleh lisensi dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP).
4. Sebagai acuan pemberian pengakuan bagi Tenaga Kerja di Indonesia yang berpengalaman dibidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Hasil Udang melalui sertifikasi kompetensi kerja yang dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi Industri Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Indonesia (LSP P2HPI) yang sedang dipersiapkan untuk memperoleh lisensi dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP).
5. Sebagai acuan pembinaan, penempatan dan perlindungan serta pembinaan karier tenaga kerja di lingkungan pekerjaan Industri Pengolahan Udang, dalam rangka melaksanakan kebijakan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

C. FORMAT STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

Format penyusunan RSKKNI Bidang Industri Pengolahan Udang, *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang* telah diedit ulang dengan mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional dan Peraturan Menakertransi Nomor 21 Tahun 2007 tentang Tata Cara Penetapan SKKNI serta Pedoman Penyusunan SKKNI yang dikeluarkan oleh Depnakertrans tahun 2007 yang terdiri atas :

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

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

Deskripsi Unit : Menjelaskan judul unit yang mendeskripsikan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan dalam mencapai standar kompetensi.

Elemen :
Kompetensi : Mengidentifikasi tugas-tugas yang harus dikerjakan ke dalam beberapa aktivitas / kegiatan yang mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk mencapai kompetensi berupa pernyataan yang menunjukkan komponen-komponen pendukung unit kompetensi dan sasaran apa yang harus dicapai.

Kriteria
Unjuk Kerja : Menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan ke dalam unjuk kerja untuk memperagakan kompetensi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja disetiap elemen, apa yang harus dikerjakan pada waktu menilai dan apakah syarat-syarat dari elemen dipenuhi.

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

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

- Penjelasan prosedur penilaian, yang meliputi alat, bahan, tempat uji kompetensi, kondisi penilaian dan cara penilaian yang dapat dilakukan dengan cara : tertulis, lisan/ wawancara, demonstrasi/ praktek dan sikap kerja di workshop/ di tempat kerja, simulasi di ruang simulator.
- Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung seseorang dinyatakan kompeten pengetahuannya pada tingkat kualifikasi tertentu.
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung seseorang dinyatakan kompeten keterampilannya pada tingkat kualifikasi tertentu.
- Aspek kritis dari penilaian dalam menemuknenali titik kritis pada sikap kerja untuk mendukung seseorang dinyatakan kompeten sikap kerjanya merupakan kunci pokok yang perlu dilihat pada waktu pelaksanaann pengujian.

Kompetensi

Kunci : Keterampilan kunci yang diperlukan agar kriteria unjuk kerja tercapai pada gradasi atau tingkatan indikator kerja / kinerja yang dipersyaratkan untuk fungsi dan perannya pada tugas pekerjaan di dalam unit kompetensi.

Kompetensi Kunci ada tujuh keterampilan kunci, meliputi :

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

Kompetensi kunci dibagi dalam tiga gradasi / tingkatan yaitu :

Tingkat 1, harus mampu :

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

Tingkat 2, harus mampu :

- Mengelola proses.
- Menentukan kriteria untuk mengevaluasi proses.

Tingkat 3, harus mampu :

- Menentukan prinsip-prinsip dan proses.
- Mengevaluasi dan mengubah bentuk proses
- Menentukan kriteria untuk mengevaluasi proses.

D. KODIFIKASI STANDAR KOMPETENSI

Kodifikasi setiap unit kompetensi mengacu pada format kodifikasi SKKNI sebagai berikut :

XXX

Sektor.

XX

Sub-Sektor.

00

Kelompok Unit

000

. Nomor Urut Unit.

00

Versi.

Sektor/ Lapangan

Usaha : Diisi dengan singkatan 3 huruf kapital dari nama sektor/ lapangan usaha Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Perairan Lainnya, atau setara yang dimaksud, yaitu Industri Pengolahan Hasil Perikanan Udang (PHU).

Sub-Sektor/Sub-

Lapangan usaha: Diisi dengan singkatan 2 huruf kapital sari sub sektor, jika tidak ada sub sektor, diisi dengan huruf OO, diisi kode dengan Area Pekerjaan pada Sub Bidang Industri Pengolahan Udang, Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Perairan Lainnya, sebagai berikut :

1. Kompetensi Umum (UM)
2. Bahan Baku Udang dan Pengolahan,
 - 2.1. Bahan Baku Udang (BB)
 - 2.2. Pengolahan dan Laboratorium (PL)
3. Pembekuan Udang,
 - 3.1. Udang Beku (UB).
 - 3.2. Udang Rebus Beku (RB)
 - 3.3. Udang *Breaded* Beku (BB)
4. Pengeringan Udang,
 - 4.1. Ebi Udang (EU)
 - 4.2. Kerupuk Udang (KU)
5. Fermentasi Udang,
 - 5.1. Terasi Udang (TU)
6. Pengalengan Udang,
 - 6.1. Pengalengan Udang (PU)
7. Pengemasan dan Pengemasan Produk Pengolahan Udang,
 - 7.1. Pengemasan dan Pengemasan (PP).
8. Peralatan dan Mesin Industri Pengolahan Udang.
 - 8.1. Peralatan dan Mesin (AM)
9. Pergudangan Industri Pengolahan Udang,
 - 9.1. Gudang Udang (GU).
10. Manajerial Industri Pengolahan Udang,
 - 10.1. Manajerial Industri (MI).
11. Kompetensi Khusus (KS).

Kelompok Unit

Kompetensi : Diisi dengan 2 digit angka yaitu :

01. Kelompok Unit Kompetensi Umum yang diperlukan untuk dapat bekerja pada sektor, sub sektor dan bidang tertentu.
02. Kelompok Unit Kompetensi Inti yang diperlukan untuk mengerjakan tugas-tugas inti pada sektor, sub sektor, bidang tertentu
03. Kelompok Unit Kompetensi Khusus yang diperlukan untuk mengerjakan tugas khusus pada sektor, sub sektor dan bidang tertentu.
04. Kelompok Unit Kompetensi Pilihan yang diperlukan untuk mengerjakan tugas tertentu pada sektor, sub sektor dan bidang tertentu.

No. Urut Unit : Diisi dengan nomor urut unit kompetensi dengan menggunakan 3 digit angka mulai dari unit kompetensi terendah sampai unit kompetensi tertinggi , yaitu mulai dari 001, 002, 003, 004 dan seterusnya.

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

E. KELOMPOK KERJA NASIONAL

RSKKNi Sektor *Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman, Bidang Industri Pengolahan Udang* disusun dan dirumuskan oleh kelompok kerja nasional yang dibentuk dari Instansi Teknis Pembina Sektor dan merepresentasikan perwakilan pemangku kepentingan pada acara Konvensi RSKKNi Sektor *Industri Pengolahan, Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman, Bidang Industri Pengolahan Udang, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang*. Adapun nama-nama personal Kelompok Kerja Nasional RSKKNi Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang, terdiri dari :

1. KOMITE RSKKNi

Komite Nasional RSKKNi Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang adalah sebagai berikut :

NO.	N A M A	JABATAN / INSTANSI	JABATAN DALAM KOMITE	KETE RANGAN
1.	Martani Huseini	Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan DKP.	Ketua Komite, merangkap anggota.	
2.	Masri Hasyar	Dirjen Binalatas Depnakertrans.	Wakil Ketua Komite, merangkap anggota.	
3.	Victor PH. Nikijuluw	Direktur Usaha dan Investasi	Sekretaris I Komite, merangkap anggota.	

NO.	N A M A	JABATAN / INSTANSI	JABATAN DALAM KOMITE	KETE RANGAN
4.	Abd.I Wahab Bangkona	Direktur Stankomproglat	Sekretaris II Komite, merangkap anggota.	
5.	Made W Arthajaya	Kasubdit. Ketenagakerjaan Pengolahan dan Pemasaran	Anggota.	
6.	D.Slamet Prihatmodjo	Pakar A2PBK2	Anggota.	
7.	Rachmad Sudjali	BNSP	Anggota.	
8.	Herry Maryuto	LSP KP	Anggota.	
9.	Marhani Usman	Asosiasi Profesi/AP3TKI	Anggota.	
10.	Siddiq Moeslim	Komisi Undang Indonesia	Anggota.	
11.	Doharmat Purba	Dit. Usaha dan Investasi DKP.	Anggota.	
12.	Edy Susanto	Dit.Stankomproglat, Depnakertrans.	Anggota.	
13.	Muchlison Zaini	Asosiasi Perusahaan Pengolahan Hasil Perikanan.	Anggota.	
14.	Ismail	Shrimp Club Indonesia/ Asosiasi Industri	Anggota.	
15.	Slamet Budiyanto	Pakar IPB Bogor	Anggota.	
16.	Asriani	Pakar STP Jakarta.	Anggota.	
17.	Margono	Unit Pengolahan Ikan	Anggota.	
18.	Wisnu Putra	Unit Pengolahan Ikan	Anggota.	

2. PANITIA TEKNIS RSKKNI

Panitia Teknis RSKKNI Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang adalah sebagai berikut :

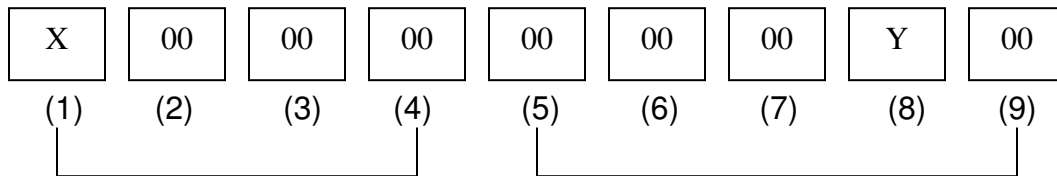
NO.	N A M A	JABATAN/ INSTANSI	JABATAN DALAM PANTEK	KETE RANGAN
1.	Victor PH. Nikijuluw	Dir. Usaha dan Investasi.	Ketua	
2.	Made W Arthajaya	Kasubdit. Ketenagakerjaan Pengolahan dan	Sekretaris	

NO.	N A M A	JABATAN/ INSTANSI	JABATAN DALAM PANTEK	KETE RANGAN
		Pemasaran		
3.	Edy Susanto	Kasubdit. Stankomp. Depnakertrans.	Anggota.	
4.	Rachmad Sudjali	BNSP	Anggota.	
5.	Wisnu Putra	UPI	Anggota.	
6.	Siddiq Moeslim	Komisi Udang Indonesia	Anggota.	
7.	Ismail	Shrimp Club Indonesia/ Asosiasi Industri	Anggota.	
8.	Muchlison Zaini	Masyarakat Perikanan Nusantara	Anggota.	
9.	Herry Maryuto	LSP KP	Anggota.	
10.	Slamet Budiyanto	Pakar IPB. Bogor	Anggota.	
11.	Asriani	Pakar STP.	Anggota.	
12.	Margono	UPI	Anggota.	
13.	Doharmat Purba	Dit. Usaha dan Investasi	Anggota.	
14.	Catur Wicaksono	Dit. Usaha dan Investasi.	Anggota.	
15.	M. Siddik	Dit.Usaha dan Investasi.	Anggota.	

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)
PENGOLAHAN UDANG

A. KODEFIKASI PEKERJAAN / PROFESI

Pemberian kode pada suatu kualifikasi pekerjaan berdasarkan hasil kesepakatan dalam pemaketan sejumlah unit kompetensi, diisi dan ditetapkan dengan mengacu pada Format Kodifikasi Pekerjaan/Profesi/Jabatan sebagai berikut :



KBLI – 2005.

Aspro, Pakar, Praktisi, LDP dan Stakeholder

(1)	X	:	Kategori, merupakan garis pokok penggolongan kegiatan ekonomi, huruf kapital dari kategori lapangan usaha.
(2)	00	:	Golongan Pokok, merupakan uraian lebih lanjut dari kategori, diisi dengan 2 digit angka sesuai nama golongan pokok lapangan usaha.
(3)	00	:	Golongan, merupakan uraian lebih lanjut dari golongan pokok, diisi dengan 2 digit angka sesuai nama golongan lapangan usaha
(4)	00	:	Sub golongan, merupakan uraian lebih lanjut dari kegiatan ekonomi yang tercakup dalam suatu golongan, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama golongan lapangan usaha.
(5)	00	:	Kelompok, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu sub golongan menjadi beberapa kegiatan yang lebih homogen, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama kelompok lapangan usaha.
(6)	00	:	Sub kelompok, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu kelompok, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama sub kelompok lapangan usaha.
(7)	00	:	Bagian, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu sub kelompok menjadi nama-nama pekerjaan (paket SKKNI), diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama bagian lapangan usaha (pekerjaan / profesi/ jabatan)
(8)	Y	:	Kualifikasi kompetensi, untuk menetapkan jenjang kualifikasi kompetensi kerja dari yang terendah s/d yang tertinggi untuk masing-masing nama pekerjaan/ jabatan/profesi, diisi dengan 1 digit angka romawi dengan mengacu pada penjenjangan KKNi, yaitu :

			<ul style="list-style-type: none"> - Kualifikasi I , untuk Sertifikat 1 - Kualifikasi II, untuk Sertifikat 2 - Kualifikasi III, untuk Sertifikat 3 - Kualifikasi IV, untuk Sertifikat 4 - Kualifikasi V s/d.IX, untuk Sertifikat 5 s/d 9
(9)	00	:	Versi, untuk pemetaan SKKNI diisi dengan nomor urut versi dengan menggunakan 2 digit angka, mulai dari 01, 02, 03 dan seterusnya.

B. PEMETAAN KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

PEMETAAN KKNi
SEKTOR INDUSTRI PENGOLAHAN, SUB SEKTOR INDUSTRI MAKANAN DAN MINUMAN,
BUDANG INDUSTRI PENGOLAHAN UDANG, SUB BIDANG OPERASI DAN PENGAWASAN INDUSTRI PENGOLAHAN UDANG

Jenjang KKNi	Area Pekerjaan/Jabatan Kerja/Profesi								
	Kualifikasi Berjenjang							Kualifikasi Tertentu	
	Bahan Baku Udang	Pembekuan Udang	Pengeringan Udang	Fermentasi Udang	Pasteurisasi/ Pengalengan Udang	Peralatan dan Permesinan	Pergudangan Pengolahan Udang		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Sertifikat IX.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sertifikat VIII.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sertifikat VII.	General Manager Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang								
Sertifikat VI.	Factory Manager Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang								
Sertifikat V.	Manager Produksi Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang								
Sertifikat IV.	Asisten Manager Produksi Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang							-	
Sertifikat III.	Pengawas Mutu (QC) Bahan Baku Udang	Pengawas Mutu (QC) Produk Pembekuan Udang	Pengawas Mutu (QC) Produk Pengeringan Udang	Pengawas Mutu (QC) Produk Fermentasi Udang	Pengawas Mutu (QC) Produk Pengalengan Udang	Kepala / Mekanik Mesin Pengolahan Udang	Supervisor Gudang Pengolahan Udang	-	
Sertifikat II.	Supervisor Penerima Bahan Baku	Supervisor Operasi Produksi Pembekuan Udang	Supervisor Operasi Produksi Pengeringan Udang	Supervisor Operasi Produksi Fermentasi Udang	Supervisor Operasi Produksi Pengalengan Udang	Teknisi / Mekanik Mesin Pengolahan Udang	Teknisi Gudang Pengolahan Hasil Udang	Penyedia Bahan Baku Udang	
								Teknisi Perlangkapan Alat dan Mesin	
Sertifikat I.	Penerima (Receiver) Bahan Baku Udang	Pengemas Produk Pembekuan Udang	Pengemas Produk Pengeringan Udang	Pengemas Produk Fermentasi Udang	Pengemas Produk Pengalengan Udang	Pelayan Kamar Mesin Pengolahan Udang	Pelayan Gudang Pengolahan Udang	-	
		Operator Produksi Pembekuan Udang	Operator Produksi Pengeringan Udang	Operator Produksi Fermentasi Udang	Operator Produksi Pengalengan Udang				

C. PEMAKETAN UNIT KOMPETENSI

1. Penjelasan Kodifikasi Pekerjaan

No	Uraian	Keterangan.
1.	Kategori	D. Industri Pengolahan.
2.	Golongan Pokok	15. Industri Makanan dan Minuman. 1512. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Perairan Lainnya.
3.	Golongan	1. Industri Pengolahan Ikan. 2. Industri Pengawetan Udang. 3. Industri Pengolahan Hasil Perikanan Sejenisnya. 4. Industri Pengolahan Biota Perairan Lainnya.
4.	Sub. Golongan	1. Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Udang. 2. Manajerial Produksi Industri Pengolahan Udang.
5.	Kelompok.	1. Kualifikasi Berjenjang. 2. Kualifikasi Tertentu.
6.	Sub.Kelompok	1. Bahan Baku Udang dan Pengolahan. 2. Pembekuan Udang 3. Pengeringan Udang 4. Fermentasi Udang 5. Pengalengan Udang 6. Peralatan dan Permesinan Industri Pengolahan Udang. 7. Pergudangan Industri Pengolahan Udang.
7.	Bidang/ Pekerjaan	<p>1. Kualifikasi Berjenjang :</p> <p>1. <u>Bahan Baku Udang dan Pengolahan.</u></p> <p>1. Penerima Bahan Baku Udang (<i>Receiver</i>)</p> <p>2. Supervisor Bahan Baku Udang.</p> <p>3. Pengawas (QC) Bahan Baku Udang.</p> <p>2. <u>Pembekuan Udang</u></p> <p>1. Operator Produksi Pembekuan Udang</p> <p>1.1. Operator Produksi (Pembuat Udang Beku).</p> <p>1.2. Operator Produksi (Pembuat Udang Rebus B)</p> <p>1.3. Operator Produksi (Pembuat Udang <i>Breaded</i>)</p> <p>2. Pengemas Produksi Udang Beku</p> <p>2.1. Pengemas Udang Beku.</p> <p>2.2. Pengemas Udang Rebus Beku.</p> <p>2.3. Pengemas Udang <i>Breaded</i>.</p>

		<p>3. Supervisor Operasi Produksi Pembekuan Udang 4. Pengawas (QC) Mutu Produksi Udang Beku.</p> <p>3. <u>Pengeringan Udang</u> 1. Operator Produksi Pengeringan Udang. 1.1. Operator Produksi (Pembuat Kerupuk Udang) 1.2. Operator Produksi (Pembuat Ebi Udang). 2. Pengemas Produksi Udang Kering. 2.1. Pengemas Kerupuk Udang. 2.2. Pengemas Ebi Udang. 3. Supervisor Operasi Produksi Pengeringan Udang 4. Pengawas (QC) Mutu Produksi Udang Kering.</p> <p>4. <u>Fermentasi Udang</u> 1. Operator Produksi Fermentasi Udang. 1. Operator Produksi (Pembuat Terasi Udang). 2. Pengemas Produksi Udang Fermentasi. 1. Pengemas Terasi Udang. 3. Supervisor Operasi Produksi Fermentasi Udang 4. Pengawas (QC) Mutu Produksi Udang Fermentasi.</p> <p>5. <u>Pengalengan Udang</u> 1. Operator Produksi Pengalengan Udang. 2. Pengemas Produksi Udang Kalengan. 3. Supervisor Operasi Produksi Pengalengan Udang 4. Pengawas (QC) Mutu Produksi Pengalengan Udang</p> <p>6. <u>Peralatan dan Permesinan Industri Pengolahan Udang</u> 1. Pelayan Kamar Mesin. 2. Teknisi / Mekanik Mesin. 3. Kepala Teknisi / Mekanik Mesin</p> <p>7. <u>Pergudangan Industri Pengolahan Udang</u> 1. Pelayan Gudang. 2. Teknisi Gudang (in coming / out going) 3. Supervisor Gudang (in coming / out going)</p> <p>2. Kualifikasi Tertentu : 1. Teknisi Perlengkapan. 2. Penyedia Bahan Baku Udang.</p>
8.	Kualifikasi Kompetensi.	1. Kualifikasi Berjenjang : <u>Jenjang Kualifikasi Kompetensi I (satu) :</u>

		<ul style="list-style-type: none"> - Penerima Bahan Baku Udang (<i>Receiver</i>) <ol style="list-style-type: none"> 1. Penerima Bahan Baku Udang. - Operator Produksi Pembekuan Udang <ol style="list-style-type: none"> 1. Operator Produksi (Pembuat Udang Beku) 2. Operator Produksi (Pembuat Udang Rebus Beku) 3. Operator Produksi (Pembuat Udang <i>Breaded</i>) - Operator Produksi Pengeringan Udang. <ol style="list-style-type: none"> 1. Operator Produksi (Pembuat Kerupuk Udang) 2. Operator Produksi (Pembuat Ebi Udang). - Operator Produksi Fermentasi Udang. <ol style="list-style-type: none"> 1. Operator Produksi (Pembuat Terasi Udang) - Operator Produksi Pengalengan Udang. <ol style="list-style-type: none"> 1. Operator Produksi Pengalengan Udang. - Pengemas Produksi Udang Beku <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengemas Udang Beku. 2. Pengemas Udang Rebus Beku. 3. Pengemas Udang <i>Breaded</i> Beku. - Pengemas Produksi Udang Kering. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengemas Kerupuk Udang 2. Pengemas Ebi Udang. - Pengemas Produksi Udang Fermentasi. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengemas Terasi Udang. - Pengemas Produksi Hasil pengalengan Udang. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengemas Produksi Udang Kalengan. - Pelayan Peralatan dan Kamar Mesin. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayan Kamar Mesin. - Pelayan Bagian Pergudangan. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayan Gudang. <p><u>Jenjang Kualifikasi Kompetensi II (dua) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Supervisor Bahan Baku Udang. - Supervisor Operasi Produksi Pembekuan Udang - Supervisor Operasi Produksi Pengeringan Udang - Supervisor Operasi Produksi Pengalengan Udang - Supervisor Operasi Produksi Pengalengan Udang - Teknisi / Mekanik Mesin. - Teknisi Gudang (in coming / out going). <p><u>Jenjang Kualifikasi Kompetensi III (tiga) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengawas (QC) Bahan Baku Udang. - Pengawas (QC) Mutu Produksi Udang Beku. - Pengawas (QC) Mutu Produksi Udang Beku. - Pengawas (QC) Mutu Produksi Udang Fermentasi. - Pengawas (QC) Mutu Produksi Pengalengan Udang - Kepala Teknisi / Mekanik Mesin - Supervisor Gudang (in coming / out going)
--	--	--

		2. Kualifikasi Tertentu : <u>Jenjang Kualifikasi Kompetensi II (dua) :</u> - Teknisi Perlengkapan. - Penyedia Bahan Baku Udang.
9.	Versi	01.

2. Paket – Paket SKKNI Sub Bidang Industri Pengolahan Udang

(1). Paket SKKNI Penerima Bahan Baku Udang (*Receiver*)

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 1. Bahan Baku dan Pengolahan.
Pekerjaan / Profesi : **1. Penerima Bahan Baku Udang (*Receiver*)**

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	1	1	1	I	01
---	----	----	----	---	---	---	---	----

Level Sertifikasi : Sertifikasi I (Satu)

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.001.01	Menyiapkan prasarana penerimaan bahan udang.
2	PHU.BB02.002.01	Menerima dan menimbang dan mencatat bahan udang.
3	PHU.BB02.003.01	Menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran/ cecairan.
4	PHU.BB02.004.01	Mencuci, meniris dan menimbang udang hasil sortiran.
5	PHU.BB02.005.01	Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang.
6	PHU.BB02.006.01	Menyusun dan menyimpan bahan baku udang siap proses.
7	PHU.BB02.006.01	Menyimpan persediaan bahan baku udang segar /atau udang beku
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.001.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Bahan Baku Udang.
2	PHU.KS03.004.01	Melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang industri pengolahan udang.
3	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi dan pengemas pengolahan udang.

(2). Paket SKKNI Operator Produksi (Pembuat Udang Beku)

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
Pekerjaan / Profesi : 1.1. **Operator Produksi (Pembuat Udang Beku)**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	2.	1.	1.1.	I	01
---	----	----	----	----	----	------	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UB02.001.01	Menerima persediaan bahan baku udang dari <i>Receiver</i>
2	PHU.UB02.002.01	Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran udang.
3	PHU.UB02.003.01	Menyiang/ membuang kepala udang.
4	PHU.UB02.004.01	Mengupas kulit udang
5	PHU.UB02.005.01	Mencuci udang tanpa kulit.
6	PHU.UB02.006.01	Menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan.
7	PHU.UB02.007.01	Membekukan udang (<i>cooling / freezing</i>)
8	PHU.UB02.008.01	Melakukan penggelasan/ <i>glazing</i> produk udang beku.
9	PHU.UB02.009.01	Mendeteksi bahan metal pada produk udang beku.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang beku
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(3). Paket SKKNI Pengemas Udang Beku

Sektor : 15.Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12.Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21.Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
Pekerjaan / Profesi : 2.1. **Pengemas Udang Beku**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	2	1	2.1.	I	01
---	----	----	----	---	---	------	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PP02.001.01	Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
2	PHU.PP02.002.01	Menerima produk udang beku dari operator produksi.
3	PHU.PP02.009.01	Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.
4	PHU.PP02.012.01	Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
5	PHU.PP02.013.01	Memberi tanda label dan kode hasil kemasan produk pengolahan udang.
6	PHU.PP02.014.01	Menyimpan hasil kemasan produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.003.01	Melakukan sanitasi dan higienis pengemasan hasil produksi pengolahan udang beku.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(4). Paket SKKNI Operator Produksi (Pembuat Udang Rebus Beku)

Sektor : 15.Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12.Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21.Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
Pekerjaan / Profesi : 1.2.**Operator Produksi (Pembuat Udang Rebus Beku)**

Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	2	1	1.2.	I	01
---	----	----	----	---	---	------	---	----

01. Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. Kompetensi Inti / Fungsional		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UB02.001.01	Menerima persediaan bahan baku udang dari <i>Receiver</i>
2	PHU.UB02.002.01	Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran udang.
3	PHU.RB01.001.01	Merebus udang
4	PHU.RB01.002.01	Mendinginkan udang rebus
5	PHU.RB01.003.01	Mengupas kulit udang rebus
6	PHU.RB01.004.01	Mencuci udang rebus
7	PHU.RB02.005.01	Membekukan udang rebus (<i>cooling / freezing</i>).
03. Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(5). Paket SKKNI Pengemas Udang Rebus Beku

Sektor : 15.Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12.Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21.Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
Pekerjaan / Profesi : **2.2. Pengemas Udang Rebus Beku**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	1	2	1	1	2.2	I	01
---	----	---	---	---	---	-----	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PP02.001.01	Menyiapkan wadah kemasan produk penolahan udang.
2	PHU.PP02.004.01	Menerima produk udang rebus beku dari operator produksi.
3	PHU.PP02.009.01	Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang
4	PHU.PP02.012.01	Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
5	PHU.PP02.013.01	Memberi tanda label dan kode hasil kemasan produk pengolahan udang.
6	PHU.PP02.014.01	Menyimpan hasil kemasan produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.003.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis kemasan produk akhir hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(6). Paket SKKNI Operator Produksi (Pembuat Udang *Breaded* Beku)

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
 Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
 Pekerjaan / Profesi : 1.3. **Operator Produksi (Pembuat Udang *Breaded* Beku)**
 Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	2	1	1.3.	I	01
---	----	----	----	---	---	------	---	----

01. Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.

3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. Kompetensi Inti / Fungsional		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UB02.001.01	Menerima persediaan bahan baku udang dari <i>Receiver</i>
2	PHU.UB02.002.01	Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran udang
3	PHU.BB02.001.01	Mengupas dan membersihkan udang
4	PHU.BB02.002.01	Menyayat dan membentuk udang <i>breaded</i>
5	PHU.BB02.003.01	Merendam udang kedalam adonan
6	PHU.BB02.004.01	Melumuri udang dengan tepung
7	PHU.BB02.005.01	Merapikan bentuk udang
8	PHU.BB02.006.01	Menggoreng udang <i>breaded</i>
03. Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(7). Paket SKKNI Pengemas Udang *Breaded* Beku

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
 Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
 Pekerjaan / Profesi : 2.3. **Pengemas Udang *Breaded* Beku**
 Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	2	1	2.3	I	01
---	----	----	----	---	---	-----	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PP02.001.01	Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang .
2	PHU.PP02.004.01	Menerima produk udang breded beku dari operator produksi.

3	PHU.PP02.009.01	Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang
4	PHU.PP02.012.01	Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
5	PHU.PP02.013.01	Memberi tanda label dan kode hasil kemasan produk pengolahan udang.
6	PHU.PP02.014.01	Menyimpan hasil kemasan produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.003.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis kemasan produk akhir hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang.

(8). Paket SKKNI Operator Produksi (Pembuat Kerupuk Udang)

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
 Area Pekerjaan : 3. Pengeringan
 Pekerjaan / Profesi : 1.1. **Operator Produksi (Pembuat Kerupuk Udang)**
 Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	3	1	1.1	I	01
---	----	----	----	---	---	-----	---	----

01. Kompetensi Umum		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. Kompetensi Inti / Fungsional		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UB02.001.01	Menerima persediaan bahan baku udang dari <i>Receiver</i> .
2	PHU.UB02.002.01	Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran udang.
3	PHU.KR02.001.01	Melumatkan daging udang
4	PHU.KR02.002.01	Membuat adonan udang
5	PHU.KR02.003.01	Membungkus adonan udang
6	PHU.KR02.004.01	Mengukus adonan udang
7	PHU.KR02.005.01	Mendinginkan adonan udang

8	PHU.KR02.006.01	Mengiris produk adonan udang
9	PHU.KR02.007.01	Mengeringkan kerupuk udang.
03. Kompetensi Khusus		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(9). Paket SKKNI Pengemas Kerupuk Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
 Area Pekerjaan : 3. Pengeringan.
 Pekerjaan / Profesi : 2.1 **Pengemas Kerupuk Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	3	1	2.1	I	01
---	----	----	----	---	---	-----	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PP02.001.01	Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang
2	PHU.PP02.010.01	Menerima produk kerupuk udang dari operator produksi.
3	PHU.PP02.009.01	Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.
4	PHU.PP02.012.01	Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
5	PHU.PP02.013.01	Memberi tanda label dan kode hasil kemasan produk pengolahan udang.
6	PHU.PP02.014.01	Menyimpan hasil kemasan produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.003.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis kemasan produk akhir hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin

3	PHU.KS03.006.01	operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang. Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang
---	-----------------	--

(10). Paket SKKNI Operator Produksi (Pembuat) Ebi Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
 Area Pekerjaan : 3. Pengeringan
 Pekerjaan / Profesi : 1.2. **Operator Produksi (Pembuat) Ebi Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	3	1	1.2	I	01
---	----	----	----	---	---	-----	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UB02.001.01	Menerima persediaan bahan baku udang dari <i>Receiver</i> .
2	PHU.UB02.002.01	Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran udang.
3	PHU.EU02.001.01	Merebus udang.
4	PHU.RB02.002.01	Mendinginkan udang rebus.
5	PHU.EU02.002.01	Meniriskan udang rebus dingin.
6	PHU.EU02.003.01	Mengeringkan ebi udang
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan sanitasi dan higiene operasi produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(11). Paket SKKNI Pengemas Ebi Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 3. Pengerinan.
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)
Pekerjaan / Profesi : **1.3. Pengemas Ebi Udang**

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	3	1	1.3	I	01
---	----	----	----	---	---	-----	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PP02.001.01	Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang .
2	PHU.PP02.008.01	Menerima produk ebi udang dari operator produksi.
3	PHU.PP02.009.01	Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.
4	PHU.PP02.012.01	Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
5	PHU.PP02.013.01	Memberi tanda label dan kode hasil kemasan produk pengolahan udang.
6	PHU.PP02.014.01	Menyimpan hasil kemasan produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.003.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis pngemasan produk hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(12). Paket SKKNI Operator Produksi (Pembuat) Terasi Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 4. Fermentasi
Pekerjaan / Profesi : 1. **Operator Produksi (Pembuat) Terasi Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	4	1	1	I	01
---	----	----	----	---	---	---	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UB02.001.01	Menerima persediaan bahan baku udang dari <i>Receiver</i>
2	PHU.UB02.002.01	Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran udang.
3	PHU.TU02.001.01	Melakukan fermentasi udang.
4	PHU.TU02.002.01	Membentuk pasta udang.
5	PHU.TU02.003.01	Mengeringkan pasta atau terasi udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(13). Paket SKKNI Pengemas Terasi Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub.Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang.
Area Pekerjaan : 4. Fermentasi.
Pekerjaan / Profesi : 2. **Pengemas Terasi Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	4	1	2	I	01
---	----	----	----	---	---	---	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PP02.001.01	Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
2	PHU.PP02.007.01	Menerima produk terasi udang dari operator produksi.
3	PHU.PP02.009.01	Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.
4	PHU.PP02.012.01	Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
5	PHU.PP02.013.01	Memberi tanda label dan kode hasil kemasan produk pengolahan udang.
6	PHU.PP02.014.01	Menyimpan hasil kemasan produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.003.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis pengemasan produk hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(14). Paket SKKNI Operator Produksi Pengalengan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 5. **Pengalengan Udang.**
Pekerjaan / Profesi : 1. **Operator Produksi Pengalengan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	5	1	1	I	01
---	----	----	----	---	---	---	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.001.01	Menerima persediaan bahan baku. udang segar dari <i>Receiver</i>
2	PHU.UB02.002.01	Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran udang. untuk produk pengalengan udang.
3	PHU.PU02.003.01	Mencuci, mengolah dan mensortasi akhir daging udang untuk produk pengalengan udang.
4		
5	PHU.PU02.004.01	Mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang.
6		
7	PHU.PU02.005.01	Mengisi kaleng dengandaging udang, media dan bumbu.
8	PHU.PU02.006.01	Memvacum dan menutup kaleng produk pengalengan udang.
9	PHU.PU02.007.01	Mensterilisasi produk pengalengan udang.
	PHU.PU02.008.01	Mempasteurisasi produk pengalengan udang.
	PHU.PU02.009.01	Mendinginkan dan mencuci produk pengalengan udang.
	PHU.PU02.010.01	Mengeramkan dan membersihkan produk pengalengan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(15). Paket SKKNI Pengemas Produk Akhir Pengalengan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 6. Pengalengan Udang.
Pekerjaan / Profesi : 2. **Pengemas Produk Akhir Pengalengan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	6.	1	2	I	01
---	----	----	----	----	---	---	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PP02.001.01	Menyiapkan wadah kemasan produk .
2	PHU.PP02.008.01	Menerima produk pengalengan udang dari operator produksi.
3	PHU.PU02.009.01	Mendinginkan dan mencuci produk pengalengan udang.
4	PHU.PU02.010.01	Memeram dan membersihkan produk pengalengan Udang.
5	PHU.PP02.011.01	Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang.
6	PHU.PP02.013.01	Memberi tanda label dan kode hasil kemasan produk pengolahan udang.
7	PHU.PP02.014,01	Menyimpan hasil kemasan produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.003.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis pngemasan produk hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(16). Paket SKKNI Pelayan Kamar Mesin

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 6. Peralatan dan Permesinan Industri Pengolahan Udang.
Pekerjaan / Profesi : 1. **Pelayan Kamar Mesin**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	6	1	1	I	01
---	----	----	----	---	---	---	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.PL02.002.01	Menyiapkan peralatan/mesin pengolahan udang.
2	PHU.AM02.001.01	Membersihkan, merapikan dan menata kamar mesin pengolahan udang.
3	PHU.AM02.002.01	Melayani teknisi/ mekanik mesin pengolahan udang.
4	PHU.AM02.003.01	Membersihkan mesin setelah dioperasikan.
5	PHU.PL02.002.01	Membersihkan dan merapihkan area proses produksi.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.002.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang

(17). Paket SKKNI Pelayan Gudang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 7. Pergudangan Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang.
Pekerjaan / Profesi : 1. **Pelayan Gudang**
Level Sertifikat : Sertifikat I (Satu)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	7.	1	1	I	01
---	----	----	----	----	---	---	---	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.001.01	Melaksanakan K3 di tempat kerja.
2	PHU.UM01.002.01	Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
3	PHU.UM01.003.01	Melakukan komunikasi di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.GU02.001.01	Membersihkan dan merapikan gudang..
2	PHU.GU02.002.01	Menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang (<i>storage</i>)
3	PHU.GU02.003.01	Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang (<i>were housing</i>).
4	PHU.GU02.004.01	Menjaga dan memelihara keamanan gudang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.004.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Gudang Persediaan Bahan Baku Udang dan Gudang Hasil Produksi Pengolahan Udang.
2	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
3	PHU.KS03.006.01	Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk Produk Hasil Pengolahan Udang.

(18). Paket SKKNI Supervisor Bahan Baku Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 1. Pengolahan dan Bahan Baku Udang.
Pekerjaan / Profesi : 2. **Supervisor Bahan Baku Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (dua).

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	1	1	2	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.010.01	Melakukan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang
2	PHU.PL02.003.01	Mendeteksi bahan baku udang.
3	PHU.BB02.008.01	Mengidentifikasi jenis/ spesies udang
4	PHU.BB02.009.01	Mengklasifikasi jenis-jenis udang.
5	PHU.BB02.011.01	Menangani dan mempertahankan mutu bahan
6	PHU.PL02.025.01	Membuat statistik <i>quality control</i> .
7	PHU.PL02.017.01	Mengendalikan cemaran microbiologi, kimia dan fisika
8	PHU.PL02.018.01	Mempertahankan mutu dan kesegaran udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(19). Paket SKKNI Penyedia Bahan Baku Industri Pengolahan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Pembekuan Ikan dan Biota Perairan Lainnya
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 1. Bahan Baku Udang dan Pengolahan.
Pekerjaan / Profesi : 2. **Penyedia Bahan Baku Industri Pengolahan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	1	2	2	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.007.01	Mendeteksi bahan baku udang.
2	PHU.BB02.008.01	Mengidentifikasi jenis bahan baku udang.
3	PHU.PL02.003.01	Mengidentifikasi dan menyiapkan bahan pembantu pengolahan udang.
4	PHU.BB02.009.01	Mengklasifikasi jenis-jenis udang.
5	PHU.BB02.010.01	Menyiapkan bahan baku pengalengan udang.
6	PHU.BB02.006.01	Menyusun dan menyimpan bahan baku siap olah.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(20). Paket SKKNI Teknisi Perlengkapan Industri Pengolahan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan.
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang.
Area Pekerjaan : 7. Perlengkapan dan Permesinan.
Pekerjaan / Profesi : 1. **Teknisi Perlengkapan Industri Pengolahan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	7	2	1	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.AM02.004.01	Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang.
2	PHU.AM02.005.01	Menyiapkan sarana instalasi listrik.
3	PHU.AM02.006.01	Menyiapkan sarana instalasi limbah pengolahan udang.
4	PHU.AM02.007.01	Menyiapkan peralatan dan mesin produksi pengolahan udang.
5	PHU.AM02.015.01	Melakukan higienis dan sanitasi peralatan dan mesin produksi pengolahan udang.
6	PHU.AM02.016.01	Menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan udang.
7	PHU.AM02.017.01	Menghitung <i>total productive maintenance</i> (TPM) mesin produksi pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(21). Paket SKKNI Supervisor Produksi Pembekuan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
Pekerjaan / Profesi : 3. **Supervisor Produksi Pembekuan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	2	1	3	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.008.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang
2	PHU.MI.02.009.01	Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah
3	PHU.BB02.003.01	Melayani bahan tambahan industri pengolahan udang.
4	PHU.MI02.003.01	Mengawasi pekerjaan dan pekerja operator produksi.
5	PHU.MI02.003.01	Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator
6	PHU.PL02.016.01	Mengawasi hasil produksi pengolahan udang.
7	PHU.PL02.012.01	Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator
8	PHU.MI02.004.01	Melaksanakan administrasi supervisor
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(22). Paket SKKNI Supervisor Produksi Pengeringan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 3. Pengeringan
Pekerjaan / Profesi : 3. **Supervisor Produksi Pengeringan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	3	1	3	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.008.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang
2	PHU.MI02.009.01	Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah
3	PHU.BB02.003.01	Melayani bahan tambahan industri pengolahan udang.
4	PHU.MI02.003.01	Mengawasi pekerjaan dan pekerja operator produksi.
5	PHU.MI02.003.01	Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator
6	PHU.PL02.016.01	Mengawasi hasil produksi pengolahan udang.
7	PHU.PL02.012.01	Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator
8	PHU.MI02.004.01	Melaksanakan administrasi supervisor
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(23). Paket SKKNI Supervisor Produksi Fermentasi Udag

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Bidang : 21. Industri Pengolahan Udag
Area Pekerjaan : 4. Fermentasi
Pekerjaan / Profesi : 3. **Supervisor Produksi Fermentasi Udag**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	3	1	3	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.008.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang
2	PHU.MI02.009.01	Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah
3	PHU.BB02.003.01	Melayani bahan tambahan industri pengolahan udang.
4	PHU.MI02.003.01	Mengawasi pekerjaan dan pekerja operator produksi.
5	PHU.MI02.003.01	Membina teknik pelaksanaan proses produksi pada operator
6	PHU.PL02.016.01	Mengawasi hasil produksi pengolahan udang.
7	PHU.PL02.012.01	Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator
8	PHU.MI02.004.01	Melaksanakan administrasi supervisor
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi oengolahann udang
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritisj sesuai prosedur HACCP
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang

(24). Paket SKKNI Supervisor Produksi Pengalengan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 5. Pengalengan Udang.
Pekerjaan / Profesi : 3. **Supervisor Produksi Pengalengan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	5	1	3.	II	01
---	----	----	----	---	---	----	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.BB02.008.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang
2	PHU.MI02.009.01	Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah
3	PHU.PP02.010.01	Menyeleksi akhir produk pengalengan udang sebelum dikemas.
4	PHU.MI02.003.01	Mengawasi pekerjaan dan pekerja operator produksi.
5	PHU.MI02.004.01	Membina teknik pelaksanaan proses produksi pada operator produksi.
6	PHU.PL02.016.01	Mengawasi hasil produksi pengolahan udang.
7	PHU.PL02.012.01	Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi.
8	PHU.MI02.004.01	Melaksanakan administrasi supervisor
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahann udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(25). Paket SKKNI Teknisi/Mekanik Mesin Pengolahan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 6. Perlengkapan dan Permesinan
Pekerjaan / Profesi : **2. Teknisi / Mekanik Mesin Pengolahan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	5	1	2	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.AM02.008.01	Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleanning machine</i>)
2	PHU.AM02.009.01	Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezing</i>).
3	PHU.AM02.010.01	Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi/ <i>outoclave</i> / <i>retort</i> .
4	PHU.AM02.011.01	Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang.
5	PHU.AM02.012.01	Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin <i>boiler</i> pengolahan udang.
6	PHU.AM02.013.01	Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penutup kaleng pengalengan udang.
7	PHU.AM02.014.01	Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan (<i>storage</i>).
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(26). Paket SKKNI Teknisi Gudang Pengolahan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 7. Pergudangan
Pekerjaan / Profesi : 2. **Teknisi Gudang Pengolahan Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat II (Dua)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	7	1	2	II	01
---	----	----	----	---	---	---	----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.UM01.004.01	Mengkordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.
2	PHU.UM01.005.01	Memenuhi persyaratan kerja di dunia usaha / industri.
3	PHU.UM01.006.01	Membuat rencana dan jadwal kerja.
4	PHU.UM01.007.01	Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.GU02.004.01	Merawat dan memelihara gudang bahan dan produk industri pengolahan udang.
2	PHU.GU02.005.01	Menjaga keamanan gudang.
3	PHU.GU02.006.01	Mengatur suhu kelembaban gudang.
4	PHU.GU02.007.01	Melakukan pengawasan gudang penyimpanan bahan persediaan industri pengolahan udang.
5	PHU.GU02.008.01	Melakukan pengawasan pengeluaran bahan persediaan industri pengolahan udang.
6	PHU.GU02.009.01	Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan bahan persediaan (<i>in coming</i>).
7	PHU.GU02.010.01	Melakukan pengawasan dan pengecekan pengeluaran hasil produk (<i>out going</i>).
8	PHU.GU02.011.01	Melakukan administrasi teknisi pergudangan
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
2	PHU.KS03.008.01	Mengelola sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
3	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan titik kritis sesuai prosedur HACCP.
4	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

(27). Paket SKKNI Pengawas Mutu (*Quality control*) Bahan Baku Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan.
Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
Area Pekerjaan : 1. Bahan Baku Udang dan Pengolahan
Pekerjaan / Profesi : 3. **Pengawas Mutu (*Quality control*) Bahan Baku Udang**
Level Sertifikat : Sertifikat III (tiga).

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	1	1	3	III	01
---	----	----	----	---	---	---	-----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.UM01.007.01	Memenuhi persyaratan keselamatan, kesehatan dan keaslamatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
2.	PHU.UM01.008.01	Memelihara sistem komunikasi.
3.	PHU.UM01.009.01	Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
4.	PHU.UM01.010.01	Mengkoordinasikan pelaksanaan k3 di industri pengolahan udang
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.PL02.011.01	Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
2.	PHU.BU02.001.01	Menerima persediaan bahan baku dari <i>Receiver</i> .
3.	PHU.PL02.003.01	Mengidentifikasi bahan tambahan industri pengolahan udang.
4.	PHU.BU02.009.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis bahan udang.
5.	PHU.PL02.010.01	Mengidentifikasi mikroorganisme bahan dan produksi.
6.	PHU.PL02.011.01	Mengisolasi dan menghambat mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku udang dan produksi.
7.	PHU.BU02.014.01	Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.
8.	PHU.PL02.009.01	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk pengolahan udang.
9.	PHU.PL02.014.01	Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fofika yang merugikan pada bahan baku dan produksi.
10.	PHU.PL02.020.01	Melaksanakan testing hasil produk dari konsumen produk pengolahan udang.
11.	PHU.PL02.015.01	Melakukan pengecekan kualitas/kontrol mutu bahan baku udang (<i>in coming</i>).
12.	PHU.PL02.021,01	Mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan uang.
13.	PHU.MI02.007.01	Membuat statistik <i>quality control</i> .

03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.008.01	Mengelola penanganan sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan pengendalian titik kritis sesuai prosedur HACCP.
3	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pelayanan higienis dan sanitasi personal.
4	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pengolahan udang.
5	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasional penanganan limbah dengan instansi terkait.

(28). Paket SKNI Pengawas Mutu (*Quality control*) Pembekuan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan.
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 21. Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang
 Area Pekerjaan : 2. Pembekuan
 Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu (*Quality control*) Pembekuan Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat III(Tiga)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	2	1	4	III	01
---	----	----	----	---	---	---	-----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.UM01.007.01	Memenuhi persyaratan keselamatan, kesehatan dan keaslamatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
2.	PHU.UM01.008.01	Memelihara sistem komunikasi.
3.	PHU.UM01.009.01	Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
4.	PHU.UM01.010.01	Mengkoordinasikan pelaksanaan k3 di industri pengolahan udang.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.PL02.011.01	Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
2.	PHU.PP02.003.01	Menerima produk udang rebus beku dari operator produksi.
3.	PHU.PP02.004.01	Menerima produk udang <i>breaded</i> beku dari operator produksi.
4.	PHU.BU02.009.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis bahan udang.
5.	PHU.PL02.010.01	Mengidentifikasi mikroorganismen bahan dan produksi.
6.	PHU.PL02.011.01	Mengisolasi dan menghambat mikroorganismen <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku udang dan produksi.
7.	PHU.PL02.009.01	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk pengolahan

8.	PHU.PL02.014.01	udang. Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi.
9.	PHU.PL02.020.01	Melaksanakan testing hasil produk dari konsumen produk pengolahan udang.
10.	PHU.PL02.016.01	Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu hasil produksi (<i>out going</i>).
11.	PHU.MI02.007.01	Membuat statistik <i>quality control</i> .
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.008.01	Mengelola penanganan sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan penegndalian titik kritis sesuai prosedur HACCP.
3	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pelayanan higienis dan sanitasi personal.
4	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pengolahan udang.
5	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasional penanganan limbah dengan instansi terkait.

(29). Paket SKKNI Pengawas Mutu (*Quality control*) Pengeringan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan.
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang
 Area Pekerjaan : 3. Pengeringan
 Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu (*Quality control*) Pengeringan Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat III(Tiga)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	3	1	4	III	01
---	----	----	----	---	---	---	-----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.UM01.007.01	Memenuhi persyaratan keselamatan, kesehatan dan keselamatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
2.	PHU.UM01.008.01	Memelihara sistem komunikasi.
3.	PHU.UM01.009.01	Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
4.	PHU.UM01.010.01	Mengkoordinasikan pelaksanaan k3 di industri pengolahan udang.

02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.PL02.011.01	Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
2.	PHU.PP02.005.01	Menerima produk udang rebus beku dari operator produksi.
3.	PHU.PP02.006.01	Menerima produk udang <i>breaded</i> beku dari operator produksi.
4.	PHU.BU02.009.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis bahan udang.
5.	PHU.PL02.010.01	Mengidentifikasi mikroorganisme bahan dan produksi.
6.	PHU.PL02.011.01	Mengisolasi dan menghambat mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku udang dan produksi.
7.	PHU.BU02.014.01	Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.
8.	PHU.PL02.009.01	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk pengolahan udang.
9.	PHU.PL02.014.01	Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi.
10.	PHU.PL02.020.01	Melaksanakan testing hasil produk dari konsumen produk pengolahan udang.
11.	PHU.PL02.016.01	Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu hasil produksi (<i>out going</i>).
12.	PHU.PL02.019.01	Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu kemasan hasil produksi (<i>out going</i>).
13.	PHU.MI02.007.01	Membuat statistik <i>quality control</i> .
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.008.01	Mengelola penanganan sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan penegndalian titik kritis sesuai prosedur HACCP.
3	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pelayanan higienis dan sanitasi personal.
4	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pengolahan udang.
5	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasional penanganan limbah dengan instansi terkait.

(30). Paket SKKNI Pengawas Mutu (*Quality control*) Fermentasi Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan.
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang
 Area Pekerjaan : 4. Fermentasi
 Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu (*Quality control*) Fermentasi Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat III(Tiga)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	4	1	4	III	01
---	----	----	----	---	---	---	-----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.UM01.007.01	Memenuhi persyaratan keselamatan, kesehatan dan keaslamatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
2.	PHU.UM01.006.01	Memelihara sistem komunikasi.
3.	PHU.UM01.009.01	Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
4.	PHU.UM01.010.01	Mengkoordinasikan pelaksanaan k3 di industri pengolahan udang.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.PL02.011.01	Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
2.	PHU.PP02.007.01	Menerima produk terasi udang dari operator produksi
3.	PHU.BU02.009.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis bahan udang.
4.	PHU.PL02.010.01	Mengidentifikasi mikroorganisme bahan dan produksi.
5.	PHU.PL02.011.01	Mengisolasi dan menghambat mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku udang dan produksi.
6.	PHU.BU02.014.01	Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.
7.	PHU.PL02.009.01	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk pengolahan udang.
8.	PHU.PL02.014.01	Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fifica yang merugikan pada bahan baku dan produksi.
9.	PHU.PL02.020.01	Melaksanakan testing hasil produk dari konsumen produk pengolahan udang.
10.	PHU.PL02.016.01	Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu hasil produksi (<i>out going</i>).
11.	PHU.PL02.019.01	Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu kemasan hasil produksi (<i>out going</i>).
12.	PHU.MI02.007.01	Membuat statistik <i>quality control</i> .
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.008.01	Mengelola penanganan sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan penegndalian titik kritis sesuai prosedur HACCP.
3	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pelayanan higienis dan sanitasi personal.
4	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pengolahan udang.
5	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasional penanganan limbah dengan instansi terkait.

(31). Paket SKKNI Pengawas Mutu (Quality control) Pengalengan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan.
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang
 Area Pekerjaan : 5. Pengalengan Udang.
 Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu (Quality control) Pengalengan Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat III(Tiga)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	5	1	4	III	01
---	----	----	----	---	---	---	-----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.UM01.007.01	Memenuhi persyaratan keselamatan, kesehatan dan keaslamatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
2.	PHU.UM01.008.01	Memelihara sistem komunikasi.
3.	PHU.UM01.009.01	Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
4.	PHU.UM01.010.01	Mengkoordinasikan pelaksanaan k3 di industri pengolahan udang.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.PL02.008.01	Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
2.	PHU.PP02.008.01	Menerima produk pengalengan udang dari operator produksi.
3.	PHU.BU02.009.01	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis bahan baku udang
4.	PHU.PL02.010.01	Mengidentifikasi mikroorganisme bahan dan produksi.
5.	PHU.PL02.011.01	Mengisolasi dan menghambat mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku udang dan produksi.
6.	PHU.BU02.014.01	Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.
7.	PHU.PL02.009.01	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk pengolahan udang.
8.	PHU.PL02.014.01	Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi.
9.	PHU.PL02.020.01	Melaksanakan testing hasil produk dari konsumen produk pengolahan udang.
10.	PHU.PL02.016.01	Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu hasil produksi
11.	PHU.PL02.019.01	Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu kemasan hasil produksi (<i>out going</i>).
12.	PHU.MI02.007.01	Membuat statistik <i>quality control</i> produk pengolahan udang.
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.008.01	Mengelola penanganan sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.

2	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan penegndalian titik kritis sesuai prosedur HACCP.
3	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pelayanan higienis dan sanitasi personal.
4	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pengolahan udang.
5	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasional penanganan limbah dengan instansi terkait.

(32). PAKET SKKNI :

Sektor : 15. Industri Pengolahan.
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan dean Pengawetan Udang
 Area Pekerjaan : 6. Peralatan dan Permesinan
 Pekerjaan / Profesi : 3. **Kepala Mesin Industri Pengolahan Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat III(Tiga)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	6	1	3	III	01
---	----	----	----	---	---	---	-----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.UM01.007.01	Memenuhi persyaratan keselamatan, kesehatan dan keaslamatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
2.	PHU.UM01.008.01	Memelihara sistem komunikasi.
3.	PHU.UM01.009.01	Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
4.	PHU.UM01.010.01	Mengkoordinasikan pelaksanaan K3 di industri pengolahan udang.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.AM02.017.01	Mengendalikan peralatan dan mesin-mesin produksi pengolahan udang dari cemaran
2.	PHU.AM02.016.01	Mengawasi operasional alat/ mesin produksi pengolahan udang.
3.	PHU.AM02.020.01	Menghitung penyusutan alat dan mesin produksi pengolahan udang
4.	PHU.AM01.021.01	Menghitung <i>total productive maintenance</i> (TPM) mesin pengolahan udang.
5.	PHU.AM02.022.01	Melakukan tes produktivitas peralatan dan mesin produksi pengolahan udang.
6.	PHU.AM02.023.01	Melakukan evaluasi penyebab kerusakan peralatan dan mesin pengolahan udang
7.	PHU.MI02.013.01	Melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang
8.	PHU.MI02.017.01	Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi

9.	PHU.MI02.007.01	pengolahan udang. Membuat statistik <i>quality control</i> produk pengolahan udang
03. KOMPETENSI KHUSUS		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.008.01	Mengelola penanganan sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan pengendalian titik kritis sesuai prosedur HACCP.
3	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pelayanan higienis dan sanitasi personal.
4	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pengolahan udang.
5	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasional penanganan limbah dengan instansi terkait.

(33). Paket SKKNI Supervisor Gudang Industri Pengolahan Udang

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Sub Bidang : 21. Industri Pengolahan Udang
 Area Pekerjaan : 7. Pergudangan
 Pekerjaan / Profesi : 3. **Supervisor Gudang Industri Pengolahan Udang**
 Level Sertifikat : Sertifikat III(Tiga)

Kode Pekerjaan :

D	15	12	21	7	1	3	III	01
---	----	----	----	---	---	---	-----	----

01. KOMPETENSI UMUM		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.UM01.007.01	Memenuhi persyaratan keselamatan, kesehatan dan keaslamatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.
2.	PHU.UM01.008.01	Memelihara sistem komunikasi.
3.	PHU.UM01.009.01	Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
4.	PHU.UM01.010.01	Mengkoordinasikan pelaksanaan K3 di industri pengolahan udang.
02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PHU.GU02.008.01	Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang (<i>in coming</i>).
2.	PHU.GU02.009.01	Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan produksi pengolahan udang (<i>out going</i>).
3.	PHU.GU02.011.01	Mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang persediaan

4.	PHU.GU02.012.01	Mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang siap olah (<i>in coming</i>).
5.	PHU.GU02.013.01	Mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang.
6.	PHU.GU02.014.01	Menyusun <i>lay out</i> / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari dan ke gudang dingin (<i>cold storage</i>) gudang persediaan industri pengolahan udang.
7.	PHU.GU02.016.01	Melaksanakan administrasi supervisor pergudangan pengolahan udang
8.	PHU.MI02.011.01	Membuat statistik produksi industri pengolahan udang.
9.	PHU.MI02.014.01	Melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang.
10.	PHU.MI01.015.01	Mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang.

03. KOMPETENSI KHUSUS

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	PHU.KS03.008.01	Mengelola penanganan sanitasi dan higienis proses produksi pengolahan udang.
2	PHU.KS03.009.01	Menganalisis bahaya dan penegndalian titik kritis sesuai prosedur HACCP.
3	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pelayanan higienis dan sanitasi personal.
4	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi pengolahan udang.
5	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasional penanganan limbah dengan instansi terkait.

D. DAFTAR UNIT KOMPETENSI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN UDANG

1. Kelompok Kompetensi Umum dengan Kode (UM)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.UM01.001.01.	Melaksanakan K3 di Tempat Kerja.
2.	PHU.UM01.002.01.	Melakukan Kerjasama Dengan Rekan Kerja.
3.	PHU.UM01.003.01.	Melakukan Komunikasi di Tempat Kerja.
4.	PHU.UM01.004.01.	Mengkoordinir Lingkungan Kerja Bersih, Sehat dan Aman Sesuai Prinsip K3 Industri Pengolahan Udang.
5.	PHU.UM01.005.01.	Melaksanakan Persyaratan Kerja di Tempat Kerja/ Industri.
6.	PHU.UM01.006.01.	Membuat Rencana dan Jadwal Kerja.
7.	PHU.UM01.007.01.	Melaksanakan Persyaratan Keselamatan, Kesehatan dan Dampak Lingkungan di Tempat Kerja.
8.	PHU.UM01.008.01.	Memelihara Sistem Komunikasi.

9.	PHU.UM01.009.01.	Mengkoordinasikan Tugas-Tugas Kelembagaan Perusahaan.
10.	PHU.UM01.010.01.	Mengkoordinasikan Pelaksanaan K3 pada Industri Pengolahan Udang.
11.	PHU.UM01.011.01.	Melaksanakan Prinsip-Prinsip Manajemen Industri Pengolahan Udang.
12.	PHU.UM01.012.01.	Memberikan motivasi.
13.	PHU.UM01.013.01.	Menyusun Perencanaan Strategi Produksi.
14.	PHU.UM01.014.01.	Mengelola Operasional Produksi Pengolahan Udang.
15.	PHU.UM01.015.01.	Memberikan Bimbingan Kepada Asisten Manager.
16.	PHU.UM01.016.01.	Menerapkan Inovasi Prosedur K3 di Industri Pengolahan Udang.
17.	PHU.UM01.017.01.	Melakukan Komunikasi Dengan Lembaga / Institusi Terkait Dengan Industri Pengolahan Udang.

2. Kelompok Kompetensi Inti

2.1. Area Pekerjaan Bahan Baku Udang dan Pengolahan dengan Kode (BU)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.BU02.001.01.	Menyiapkan Prasarana Penerimaan Bahan Baku.
2.	PHU.BU02.002.01.	Menerima, Menimbang dan Mencatat Bahan Baku
3.	PHU.BU02.003.01.	Menyeleksi dan Mensortasi Bahan Baku Udang.
4.	PHU.BU02.004.01.	Mencuci, Meniriskan dan Menimbang Bahan Udang Hasil Sortiran.
5.	PHU.BU02.005.01.	Menyiapkan Peralatan Penyimpanan Bahan Baku Udang.
6.	PHU.BU02.006.01	Menyimpan persediaan Bahan Baku Udang Segar / atau Beku
7.	PHU.BU02.007.01.	Menyusun dan Menyimpan Bahan Baku Siap Proses.
8.	PHU.BU02.008.01.	Mendeteksi Bahan Baku Udang
9.	PHU.BU02.009.01.	Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis bahan baku udang
10.	PHU.BU02.010.01.	Menyiapkan Bahan Tambahan Industri Pengolahan Udang.
11.	PHU.BU02.011.01	Menyiapkan Bahan Baku Pengalengan Udang.
12.	PHU.BU02.012.01.	Mengawasi Pengadaan dan Penerimaan Bahan Baku Udang.
13.	PHU.BU02.013.01.	Menangani dan Mempertahankan Mutu Bahan Baku Udang.
14.	PHU.BU02.014.01.	Menilai Kualitas Penanganan Persediaan Bahan Baku Udang.
15.	PHU.BU02.015.01.	Menilai Kalitas Penanganan Persediaan Bahan Tambahan Industri Pengolahan Udang.

2.2. Area Pekerjaan Bagian Pengolahan dan Laboratorium dengan Kode (PL)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.PL02.001.01.	Menyiapkan Peralatan Pengolahan Udang.
2.	PHU.PL02.002.01.	Membersihkan dan Merapikan Area Proses Produksi.
3.	PHU.PL02.003.01.	Mengidentifikasi Bahan Tambahan Industri Pengolahan Udang.
4.	PHU.PL02.004.01.	Menentukan Cara Panen, Pasca panen dan Transportasi Bahan Baku (<i>Good Handling Practice</i>).
5.	PHU.PL02.005.01.	Menentukan dan Menetapkan Parameter Standar Mutu Bahan Baku.
6.	PHU.PL02.006.01.	Menentukan dan Menetapkan Parameter Standar Mutu Bahan Tambahan Pengolahan Udang.
7.	PHU.PL02.007.01.	Menentukan dan Menetapkan Parameter Standar Mutu Hasil Produk Pengolahan Udang .
8.	PHU.PL02.008.01.	Menyiapkan Peralatan Laboratorium Mikrobiologi Pangan.
9.	PHU.PL02.009.01.	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk pengolahan udang
10.	PHU.PL02.010.01.	Mengidentifikasi Mikroorganisme Bahan dan Produksi.
11.	PHU.PL02.011.01.	Mengisolasi dan menghambat mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku udang dan produksi
12.	PHU.PL02.012.01.	Mengawasi Mutu Bahan Baku Udang
13.	PHU.PL02.013.01.	Mengawasi Proses Produksi Pengolahan Udang .
14.	PHU.PL02.014.01.	Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi
15.	PHU.PL02.015.01.	Melakukan Pengecekan Kualitas / Kontrol Bahan Baku Udang (<i>In Coming</i>).
16.	PHU.PL02.016.01.	Melakukan Pengecekan Kualitas / Kontrol Mutu Hasil Produksi (<i>out going</i>).
17.	PHU.PL02.017.01.	Melaksanakan Uji Mutu Hasil Produksi.
18.	PHU.PL02.018.01.	Mempertahankan Mutu Produksi Pengolahan Udang .
19.	PHU.PL02.019.01.	Melakukan Pengecekan/ Kontrol Mutu Kemasan Hasil Produk (<i>Out Going</i>).
20.	PHU.PL02.020.01.	Melaksanakan Testing Hasil Produksi dari Komsumen Produk Pengolahan Udang.
21.	PHU.PL02.021.01.	Mengendalikan Penggunaan Bahan Kimia Tambahan pada Industri Pengolahan Udang.

2.3. Area Pekerjaan Pembekuan Udang dengan Kode (UB)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.UB02.001.01.	Menerima Persediaan Bahan Baku Udang <i>Receiver</i> .
2.	PHU.UB02.002.01.	Menyortir mutu (<i>grading</i>) Jenis dan Ukuran Udang Untuk

		Produk Udang Beku.
3.	PHU.UB02.003.01.	Menyiangi / membuang Kepala Udang.
4.	PHU.UB02.004.01.	Menyiangi /Mengupas Kulit Udang.
5.	PHU.UB02.005.01.	Mencuci Udang Tanpa Kulit Dengan Air Dingin.
6.	PHU.UB02.006.01.	Menimbang dan Menyusun Udang Untuk Dibekukan.
7.	PHU.UB02.007.01.	Membekukan Udang (<i>Cooling / Freezing</i>).
8.	PHU.UB02.008.01.	Menggelas (<i>Glazing</i>) Produk Udang Beku.
9.	PHU.UB02.009.01.	Mendeteksi Bahan Metal pada Produk Udang Beku.
10.	PHU.UB02.010.01.	Mengemas dan Mengepak Hasil ProdukUdang Beku.
11.	PHU.UB02.011.01.	Memberi Label Produk Udang Beku.
12.	PHU.UB02.012.01.	Menyimpan Hasil ProdukUdang Beku.

2.4. Area Pekerjaan Pembekuan Udang Rebus Beku dengan Kode (RB)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.RB02.001.01.	Menyortir mutu (<i>grading</i>) Jenis dan Ukuran Udang Segar Untuk Produk Udang Rebus Beku.
2.	PHU.RB02.002.01.	Merebus Udang Segar Untuk Produk Udang Rebus Beku
3.	PHU.RB02.003.01.	Mendinginkan Udang Rebus.
4.	PHU.RB02.004.01.	Menyiangi / Mengupas Kulit Udang Rebus Dingin.
5.	PHU.RB02.005.01.	Mencuci Daging Udang Rebus Dengan Air Dingin.
6.	PHU.RB02.006.01.	Membungkus (<i>wrapping</i>) Daging Udang Rebus.
7.	PHU.RB02.007.01.	Membekukan Udang Rebus (<i>Freezing</i>).
8.	PHU.RB02.008.01.	Mengawasi Pekerjaan Operator Produksi dan Pengemas Produk Pengolahan Udang.
9.	PHU.RB02.009.01.	Membina Teknik Pelaksanaan Proses Produksi dan Pengemasan Produksi Pengolahan Udang.
10.	PHU.RB02.010.01.	Mengawasi Hasil Produksi Pengolahan Udang.
11.	PHU.RB02.011.01.	Mengkoordinasikan Pengawasan Bahan Baku Udang.
12.	PHU.RB02.012.01.	Membuat Statistik Hasil Produksi Pengolahan Udang.

2.5. Area Pekerjaan Pembekuan Udang *Breaded* Beku dengan Kode (UB)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.UB02.001.01.	Menyortir Mutu (<i>Grading</i>) Jenis dan Ukuran Udang Segar Untuk Produksi Udang <i>Breaded</i> Beku.
2.	PHU.UB02.001.01.	Mengupas Kulit dan Membersihkan Daging Udang Rebus.
3.	PHU.UB02.002.01.	Menyayat dan Membentuk Daging Udang.
4.	PHU.UB02.003.01.	Merendam Daging Udang Kedalam Adonan dan Melumuri Daging Udang Dengan Tepung Terigu.
5.	PHU.UB02.005.01.	Merapikan Bentuk Daging Udang.
6.	PHU.UB02.006.01.	Menggoreng Daging Udang Bertepung.
7.	PHU.UB02.007.01.	Membekukan Udang <i>Breaded</i> .

2.6. Area Pekerjaan Pengeringan Udang

1) Kode Pengolahan Ebi Udang (EU)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.EU02.001.01.	Menerima Persediaan Bahan Baku Udang Untuk Produksi Ebi Udang dari <i>Receiver</i> .
2.	PHU.EU02.002.01.	Mensortasi dan Membersihkan Bahan Baku Udang.
3.	PHU.EU02.003.01.	Merebus Udang Segar Untuk Produk Ebi Udang.
4.	PHU.EU02.004.01.	Meniriskan dan Mendinginkan Rebusan Udang.
5.	PHU.EU02.005.01.	Mengeringkan Rebusan Udang.
6.	PHU.EU02.006.01.	Mendinginkan dan Mensortasi Produk Kering Ebi Udang.

2) Kode Pengolahan Kerupuk Udang (KU)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.KR02.001.01.	Menerima Persediaan Bahan Baku Udang Untuk Produksi Kerupuk Udang dari <i>Receiver</i> .
2.	PHU.KR02.002.01.	Melumatkan Daging Udang.
3.	PHU.KR02.003.01.	Membuat Adonan Kerupuk Udang.
4.	PHU.KR02.004.01.	Membungkus Adonan Kerupuk Udang.
5.	PHU.KR02.005.01.	Mengukus dan Mendinginkan Bungkusan Adonan Kerupuk Udang.
6.	PHU.KR02.006.01.	Mengiris Produk Adonan Matang Kerupuk Udang.
7.	PHU.KR02.007.01.	Mengeringkan Irisan Basah Produk Kerupuk Udang.
8.	PHU.KR02.008.01.	Mendinginkan Produk Kerupuk Udang.

2.7. Area Pekerjaan Fermentasi Udang, Pengolahan Terasi Udang dengan Kode (TU)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.TU02.001.01.	Menerima Persediaan Bahan Baku Udang Untuk Produksi Terasi Udang dari <i>Receiver</i> .
2.	PHU.TU02.002.01.	Menggiling dan Melakukan Fermentasi Udang Halus.
3.	PHU.TU02.003.01.	Membentuk Pasta Basah Terasi Udang.
4.	PHU.TU02.004.01.	Mengeringkan Produk Pasta Basah Terasi Udang.
5.	PHU.TU02.005.01.	Membentuk Produk Terasi Udang.

2.8. Area Pekerjaan Pengalengan Udang dengan Kode (PU)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.PU02.001.01.	Menerima Persediaan Bahan Baku Udang Untuk Produksi Pengalengan Udang dari <i>Receiver</i>
2.	PHU.PU02.002.01	Menyortir Mutu (<i>grading</i>) Jenis dan Ukuran Udang Segar Untuk Produksi Pengalengan Udang.
3.	PHU.PU02.003.01.	Mencuci, Mengolah dan Mensortir Akhir Daging Udang Untuk Produksi Pengalengan Udang.
4.	PHU.PU02.004.01.	Mengisi Kaleng Dengan Daging Udang, Media dan Bumbu.
5.	PHU.PU02.005.01.	Mengukus dan Mendinginkan Daging Udang Untuk Produk Pengalengan Udang.
6.	PHU.PU02.006.01.	Memvacuum dan Menutup Kaleng Produk Pengalengan Udang.
7.	PHU.PU02.007.01	Mensterilisasi Produk Pengalengan Udang.
8.	PHU.PU02.008.01	Mempasteurisasi Produk Pengalengan Udang.
9.	PHU.PU02.009.01	Mendinginkan dan Mencuci Produk Pengalengan Udang
10.	PHU.PU02.010.01.	Memeram dan Membersihkan Produk Pengalengan Udang.

2.9. Area Pekerjaan Pengemasan dan Pengepakan Produksi dengan Kode (PP)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.PP02.001.01.	Menyiapkan Wadah Kemasan Produk Pengolahan Udang.
2.	PHU.PP02.002.01.	Menerima produk udang beku dari operator produksi.
	PHU.PP02.003.01	Menerima produk udang rebus beku dari operator produksi.
3.	PHU.PP02.004.01.	Menerima produk udang <i>breaded</i> beku dari operator produksi..
4.	PHU.PP02.005.01.	Menerima produk udang ebi dari operator produksi.
5.	PHU.PP02.006.01.	Menerima produk kerupuk udang dari operator produksi.
6.	PHU.PP02.007.01.	Menerima produk terasi udang dari operator produksi.
8.	PHU.PP02.008.01.	Menerima produk pengalengan udang dari operator produksi.
9.	PHU.PP02.009.01	Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang
10.	PHU.PP02.010.01	Meneleksi akhir produk pengalengan udang sebelum dilemas.
11.	PHU.PP02.011.01	Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang.
12.	PHU.PP02.012,01	Mengemas dan mengepak Hasil Produk Pengolahan Udang.
13.	PHU.PP02.013.01.	Memberi Tanda Label dan Memberi Kode Hasil Produk Pengolahan Udang.
14.	PHU.PP02.014.01	Meyimpan hasil produksi pengolahan udang dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>).

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
15.	PHU.PP02.015.01.	Memeriksa akhir Hasil Kemasan Produk Pengolahan Udang.
16.	PHU.PP02.016.01.	Mengawasi Hasil Kemasan Produk akhir Pengolahan Udang.
17.	PHU.PP02.017.01.	Mengontrol Mutu Produk Akhir dan Mutu Kemasan Produksi Akhir Pengolahan Udang.

2.10. Area Pekerjaan Peralatan dan Mesin Industri Pengolahan Udang dengan Kode (AM)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.AM02.001.01	Membersihkan dan Merapihkan Kamar Mesin Pengolah Udang.
2.	PHU.AM02.002.01	Melayani Teknisi / Mekanik Mesin Pengolah Udang.
3.	PHU.AM02.003.01	Membersihkan alat / Mesin Pengolah Udang .
4.	PHU.AM02.004.01.	Menyiapkan Sarana Instalasi Air Bersih Pengolahan Udang.
5.	PHU.AM02.005.01.	Menyiapkan Sarana Instalasi Listrik Pengolahan Udang.
6.	PHU.AM02.006.01	Menyiapkan Sarana Instalasi Pengolah Limbah Produksi Pengolahan Udang.
7.	PHU.AM02.007.01.	Menyiapkan Perlengkapan Peralatan dan Mesin Industri Pengolahan Udang.
8.	PHU.AM02.008.01.	Mengoperasikan dan Merawat Peralatan/Mesin Pembersih Udang (<i>Cleaning Machine</i>). ²
9.	PHU.AM02.009.01	Mengoperasikan dan Merawat Peralatan/Mesin Pengukur Kesegaran Udang (<i>Freshness Tester</i>).
10.	PHU.AM02.010.01.	Mengoperasikan dan Merawat PeralatanMesin Pembeku Udang (<i>Freezer</i>).
11.	PHU.AM02.011.01.	Mengoperasikan dan Merawat Peralatan/Mesin Sterilisasi (<i>Autoclave / Retort</i>).
12.	PHU.AM02.012.01.	Mengoperasikan dan Merawat Peralatan/Mesin Pasteurisasi pada Pengalengan Udang.
13.	PHU.AM02.013.01.	Mengoperasikan dan Merawat Peralatan/Mesin Pemanas / Pemasak Daging Udang (<i>Boiler</i>).
14.	PHU.AM02.014.01	Mengoperasikan dan Merawat Peralatan/Mesin Pembeku Penyimpanan (<i>Cold Storage</i>).
15.	PHU.AM02.015.01.	Mengoperasikan dan Merawat Mesin Genset untuk Suporting Penyimpan Dingin / Beku (<i>storage</i>)
16.	PHU.AM02.016.01.	Melakukan Higiene dan Sanitasi Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Udang
17.	PHU.AM02.017.01	Mengendalikan peralatan dan mesin-mesin produksi pengolahan udang dari cemaran

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
18.	PHU.AM02.018.01.	Menangani Higienis Personil Teknisi / Mekanik Mesin.
19.	PHU.AM02.019.01.	Mengawasi Distribusi Bahan Bakar dan Spare Part Mesin Pengolahan Udang.
20.	PHU.AM02.020.01.	Menghitung Penyusutan Mesin Produksi Pengolahan Udang
21.	PHU.AM02.021.01.	Menghitung <i>total productive maintenace</i> (TAM) mesin pengolahan udang.
22.	PHU.AM02.022.01.	Melakukan Tes Produktivitas Peralatan dan Mesin Produksi Pengolahan Udang.
23.	PHU.AM02.023.01.	Melakukan evaluasi penyebab kerusakan peralatan dan mesin pengolahan udang

2.11. Area Pekerjaan Pergudangan Pengolahan Udang dengan Kode (GU)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.GU02.001.01.	Membersihkan dan merapihkan Gudang Industri Pengolahan Udang.
2.	PHU.GU02.002.01.	Menata dan Menyimpan Persediaan Bahan Baku Udang Dalam Gudang (<i>Cold Storage</i>).
3.	PHU.GU02.003.01.	Menata dan Menyimpan Hasil Produk Pengolahan Udang Dalam Gudang (<i>Ware Housing</i>).
4.	PHU.GU02.004.01.	Menjaga dan Memelihara Keamanan Gudang.
5.	PHU.GU02.005.01.	Melayani Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Baku dan Hasil Produksi Pengolahan Udang Dalam Gudang Dingin.
6.	PHU.GU02.006.01.	Merawat dan Memelihara Gudang Bahan Baku dan Hasil Produksi Pengolahan Udang.
7.	PHU.GU02.007.01.	Mengatur Suhu dan Kelembaban Gudang Industri Pengolahan Udang.
8.	PHU.GU02.008.01.	Melakukan Pengawasan dan Pengecekan Gudang Penyimpanan dan Pengeluaran Persediaan Bahan Baku Udang (<i>In Coming</i>).
9.	PHU.GU02.009.01.	Melakukan Pengawasan dan Pengecekan Gudang Penyimpanan dan Pengeluaran Persediaan Hasil Produksi Pengolahan Udang (<i>Out Going</i>).
10.	PHU.GU02.010.01.	Melakukan Administrasi dan Laporan Teknisi Gudang Industri Pengolahan Udang.
11.	PHU.GU02.011.01	Mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang.
12.	PHU.GU02.012.01	Mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udangsiap olah (<i>in coming</i>).
13.	PHU.GU02.013.01.	Mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang.
14.	PHU.GU02.014.01.	Menyusun <i>lay out</i> /tata letak barang dalam gudang dan

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
		mengatur distribusi barang dari dan ke gudang dingin (<i>cold storage</i>) gudang persediaan industri pengolahan udang.
15.	PHU.GU02.015.01.	Mengatempat?wasi dan mengatur alat angkat, alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang.
16.	PHU.GU02.016.01	Melaksanakan administrasi supervisor pergudangan pengolahan udang.

2.12. Area Pekerjaan Manajemen Industri Pengolahan Udang dengan Kode (MI)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.MI02.001.01.	Membuat Rencana Produksi industri Pengolahan Udang
2.	PHU.MI02.002.01.	Merancang dan Menghitung Biaya Operasi Produksi Industri Pengolahan Udang
3.	PHU.MI02.003.01.	Merencanakan Pemasaran Hasil Produksi Industri Pengolahan Udang
4.	PHU.MI02.004.01	Mempublikasikan Merek Hak Cipta Produk Industri Pengolahan Udang
5.	PHU.MI02.005.01	Melaksanakan Administrasi Supervisor
6.	PHU.MI02.006.01	Mengevaluasi Hasil Laporan Supervisor Operator dan Pengemas Produk Pengolahan Udang.
7.	PHU.MI02.007.01	Membuat statistik <i>quality control</i> produk pengolahan udang
8.	PHU.MI02.008.01.	Mengevaluasi Hasil Laporan <i>Quality control</i> Pengolahan Udang
9.	PHU.MI02.009.01	Menetapkan Rencana Anggaran Pendapatan dan Belanja Produksi Industri Pengolahan Udang.
10.	PHU.MI02.010.01.	Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan baku dan proses produksi pengolahan udang.
11.	PHU.MI02.011.01.	Membuat statistik produksi industri pengolahan udang.
12.	PHU.MI02.012.01.	Melaksanakan Manajemen <i>Quality control</i> Industri Pengolahan Udang
13	PHU.MI02.013.01	Melaksanakan Manajemen Peralatan dan Mesin Produksi Industri Pengolahan Udang
14.	PHU.MI02.014.01.	Melaksanakan Manajemen Gudang Industri Pengolahan Udang
15.	PHU.MI02.015.01.	Mengkoordinasikan pengendalian Dampak Lingkungan dan Limbah Produksi Pengolahan Udang
16.	PHU.MI02.016.01.	Melakukan Verifikasi Mutu Hasil Produksi Pengolahan Udang.
17.	PHU.MI02.017.01.	Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang.

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
18.	PHU.MI02.018.01	Melaksanakan negosiasi Usaha Industri Pengolahan Udang.
19	PHU.MI02.019.01	Membina Teknis Manajemen Pelaksanaan Proses Produksi Pengolahan Udang.
20.	PHU.MI02.020.01.	Melaksanakan Prinsip Kewirausahaan Industri Pengolahan Udang.
21`	PHU.MI02.021.01.	Melaksanakan Administrasi Kebijakan Manajemen Industri Pengolahan Udang.
22	PHU.MI02.022.01.	Melaksanakan Prinsip Manajemen Kepemimpinan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

3. Kelompok Kompetensi Khusus dengan Kode (KS)

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PHU.KS03.001.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Bahan Baku Udang.
2.	PHU.KS03.002.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi Pengolahan Udang.
3.	PHU.KS03.003.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Pengemasan Hasil Produk Pengolahan Udang.
4.	PHU.KS03.004.01	Melakukan Sanitasi dan Higienis Gudang Persediaan Bahan Baku Udang dan Gudang Hasil Produksi Pengolahan Udang.
5.	PHU.KS03.005.01	Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat, mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
6.	PHU.KS03.006.01.	Melaksanakan Pelayanan Konsumen Produk Hasil Pengolahan Udang.
7.	PHU.KS03.007.01	Mengelola kebersihan Perlengkapan Peralatan/mesin Operasi Produksi dan pengemasan hasil Pengolahan Udang.
8.	PHU.KS03.008.01	Mengelola Sanitasi dan Higienis Proses Produksi Pengolahan Udang.
9.	PHU.KS03.009.01	Menganalisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis Sesuai Prosedur HACCP.
10.	PHU.KS03.010.01	Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan Udang.
11.	PHU.KS03.011.01	Mengkoordinasikan Operasional Pelayanan Higienis dan Sanitasi Personal Industri Pengolahan Udang.
12.	PHU.KS03.012.01	Mengkoordinasikan operasional produksi Industri pengolahan udang
13.	PHU.KS03.013.01	Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi/lembaga terkait.
14	PHU.KS03.014.01	Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi pengolahan udang.

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
15.	PHU.KS03.015.01	Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan Udang.
16.	PHU.KS03.016.01	Melakukan Komunikasi Dalam Bahasa Inggris/ Asing.
17.	PHU.KS03.017.01	Membuat Rencana Kelayakan Industri Pengolahan Udang.
18.	PHU.KS03.018.01	Mendesain Tata Letak Sarana dan Prasarana Pengolahan Udang

E. URAIAN UNIT KOMPETENSI INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN UDANG

1. Kelompok Kompetensi Umum (UM)

KODE UNIT : PHU.UM01.001.01

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Tempat Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan K3 di Tempat Kerja pada Industri Pengolahan Udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan mengikuti prosedur K3 di tempat kerja.	1.1 Pedoman K3 yang terkait disiapkan dan dipatuhi sesuai ketentuan yang berlaku. 1.2 Semua pekerjaan dilakukan sesuai standar operasional prosedur di tempat kerja dan standar K3.
2. Merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja.	2.1 Lokasi yang mengandung bahaya, beresiko dan kemungkinan kecelakaan kerja diidentifikasi sesuai pedoman K3. 2.2 Prosedur penanganan bahaya kerja diikuti sesuai standar P3K pengolahan udang.
3. Melakukan prosedur darurat.	3.1 Peralatan penanggulangan darurat diidentifikasi dan digunakan sesuai pedoman penggunaan peralatan dan standar K3. 3.2 Prosedur dan kebijakan tentang tanggap darurat di tempat kerja diikuti dan dilakukan sesuai standar K3.
4. Membuat laporan akibat penyimpangan dan pelanggaran K3.	4.1 Luka akibat kecelakaan, kebakaran, keracunan yang terjadi dilakukan pertolongan pertama sesuai standar P3K. 4.2 Kejadian penyimpangan dan kecelakaan akibat penyimpangan K3, dicatat sesuai format baku K3 dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman K3.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	4.3 Pencemaran tempat kerja yang terjadi dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman K3.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan dan mengikuti prosedur K3 di tempat kerja , merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja, melakukan prosedur darurat, membuat laporan akibat penyimpangan dan pelanggaran K3 yang digunakan untuk penyusunan proram pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melaksanakan K3 di tempat kerja pada industri pengolahan udang dan industri pengolahan hasil perikanan lainnya.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan K3 di tempat kerja pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat pemadam kebakaran dan perlengkapannya.
- 2.3. Alat Tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat pelindung diri.
- 2.6. Pakaian kerja
- 2.7. Format laporan K3 Perusahaan.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.9. Buku K3 di Industri Pengolahan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan K3 di tempat kerja pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan dan mengikuti prosedur K3 di tempat kerja ,
- 3.2. Merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja ,
- 3.3. Melakukan prosedur darurat ,
- 3.4. Membuat laporan akibat penyimpangan dan pelanggaran K3

4. Peraturan untuk melaksanakan K3 di tempat kerja pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.002.01, Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
- 1.2. PHU.UM01.003.01, Melakukan komunikasi di tempat kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan dan pelaksanaan prosedur K3 di tempat kerja, respon tempat berbahaya, resiko dan rawan kecelakaan kerja, prosedur darurat, pembuatan laporan akibat penyimpangan dan pelanggaran K3 di tempat kerja.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Resiko bahaya kerja dan penanggulangan tanggap darurat.
- 3.4. P3K .

4. Keterampilan yang dibutuhkan:

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menyiapkan dan mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menggunakan alat pelindung diri/ pakaian kerja.
- 4.3. Merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja ,
- 4.4. Mencegah terjadinya kecelakaan kerja.
- 4.5. Melakukan prosedur darurat ,
- 4.6. Melakukan P3K di tempat kerja.
- 4.7. Membuat laporan akibat penyimpangan dan pelanggaran K3

5. Aspek Kritis:
Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Membantu, melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UM01. 002.01
JUDUL UNIT : **Melakukan kerjasama dengan rekan kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan komunikasi kerja sesama rekan kerja di tempat kerja	1.1 Komunikasi kerja sesama rekan kerja dilakukan secara intensip sesuai organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang. 1.2 Komunikasi kerja dengan atasan dilakukan sesuai prosedur baku perusahaan. 1.3 Kemungkinan dan terjadinya konflik sesama rekan kerja dihindari dan solusi terbaik diperlukan sesuai prosedur baku perusahaan.
2. Memproses hasil komunikasi kerja.	2.1 Informasi hasil komunikasi kerja , keluhan pribadi, keluhan yang terkait dengan lingkungan pekerjaan dicatat dan ditangani dengan tepat. 2.2 Tindakan lebih lanjut dilakukan sesuai kebijakan perusahaan. 2.3 Masukan dan informasi dari anggota team kerja diterima dan disampaikan kepada manajemen perusahaan.
3. Melakukan pekerjaan dalam satu team kerja.	3.1 Target hasil kerja team dan pembagian tugas yang jelas dan perlengkapannya diuraikan, diikuti dan dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Khusus untuk fungsi pekerjaan tertentu dilakukan sesuai standar perusahaan 3.3 Bantuan kerjasama dari anggota team lain dihargai dan dipertimbangkan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.
4. Melaporkan hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja.	4.1 Hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja dievaluasi ssuai pedoman kerjasama. 4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kerjasama dengan rekan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	kerja dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: melakukan komunikasi kerja sesama rekan kerja di tempat kerja, memproses hasil komunikasi kerja, melakukan pekerjaan dalam satu team kerja, melaporkan hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi: melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan udang.
2. Perlengkapan untuk melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku tentang Kerjasama dan Komunikasi.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan udang, meliputi:
 - 3.1. Melakukan komunikasi kerja sesama rekan kerja di tempat kerja,
 - 3.2. Memproses hasil komunikasi kerja,
 - 3.3. Melakukan pekerjaan dalam satu team kerja.
 - 3.4. Melaporkan hasil pelaksanaan kerjasama.
4. Peraturan untuk melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan udang, adalah:
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.003.01, Melakukan komunikasi di tempat kerja.
- 1.2. PHU.UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : komunikasi kerja sesama rekan kerja di tempat kerja, pemrosesan hasil komunikasi kerja, dan perlakuan pekerjaan dalam satu team kerja, laporkan hasil pelaksanaan kerjasama rekan kerja.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Komunikasi kerja di perusahaan.
- 3.3. Kemungkinan terjadinya konflik sesama rekan kerja.
- 3.4. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama dengan rekan kerja.
- 3.5. Team kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.6. Laporan hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja..

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan komunikasi kerja sesama rekan kerja di tempat kerja,
- 4.2. Memproses hasil komunikasi kerja,
- 4.3. Menghindari terjadinya konflik sesama rekan kerja.
- 4.4. Melakukan pekerjaan dalam satu team kerja,
- 4.5. Melaporkan hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani konflik sesama rekan kerja.
- 5.4. Menunjukkan rasa kepercayaan dan saling menghormati kepada rekan kerja.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UM01.003.01
JUDUL UNIT : **Melakukan Komunikasi di tempat kerja.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan komunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahasa dan metode komunikasi.	1.1 Karakteristik komunikasi diidentifikasi dan dipilih sesuai pedoman berkomunikasi. 1.2 Metode komunikasi diidentifikasi, dipilih dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Bahasa komunikasi mudah dipahami , diterima dan disiapkan sesuai pedoman berkomunikasi.
2. Melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja.	2.1 Lingkungan pelayanan kerja yang efektif dipilih dan diciptakan sesuai kebutuhan. 2.2 Permintaan informasi dan pertanyaan komunikasi diterima sesuai keperluan. 2.3 Kebutuhan komunikasi disambut dan dibantu sesuai kebutuhan.
3. Memproses informasi di tempat kerja.	3.1 Pesan dan informasi di tempat kerja dicatat dan diolah kebenarannya. 3.2 Jawaban kepada komunikasi disampaikan sesuai kebutuhan perusahaan. 3.3 Tindak lanjut komunikasi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.
4. Melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi.	4.1 Hasil pelaksanaan komunikasi dievaluasi sesuai pedoman berkomunikasi. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan komunikasi dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan bahasa dan metode komunikasi, melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja, memproses informasi di tempat kerja, melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi: melakukan komunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan udang.
2. Perlengkapan untuk melakukan komunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan udang, mencakup:
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku tentang pedoman berkomunikasi yang baik..
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan komunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan udang, meliputi:
 - 3.1. Menyiapkan bahasa dan metode komunikasi,
 - 3.2. Melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja,
 - 3.3. Memproses informasi di tempat kerja .
 - 3.4. Melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi.
4. Peraturan untuk melakukan komunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.002.01, Melakukan kerja sama dengan rekan kerja.
- 1.2. PHU.UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan bahasa dan metode berkomunikasi, perlakuan kontak dengan komunikasi di tempat kerja, dan pemrosesan informasi di tempat kerja, dan laporan hasil pelaksanaan komunikasi .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

3.1. Tata kerja dan organisasi perusahaan pengolahan udang.

3.2. Komunikasi dasar/ pedoman berkomunikasi.

3.3. Kebutuhan informasi.

3.4. Lingkungan pelayanan kerja yang efektif.

3.5. Laporan hasil komunikasi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Menyiapkan bahasa dan metode komunikasi,

4.2. Melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja,

4.3. Memproses informasi di tempat kerja

4.4. Berkomunikasi yang efektif dan efisien,

4.5. Membuat dan menjawab pertanyaan.

4.6. Berkomunikasi menggunakan bahasa Indonesia.

4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan melakukan komunikasi di tempat kerja.

5.3. Memiliki kemampuan memproses informasi di tempat kerja.

5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada komunikasi.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UM01. 004.01
- JUDUL UNIT** : **Mengkordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menetapkan tata tertib kerja dan kedisiplinan sesuai prinsip K3	1.1 Tata tertib dirumuskan dan disiapkan sesuai kebutuhan organisasi perusahaan. 1.2 Tata tertib ditetapkan sesuai kebijakan manajemen perusahaan. 1.3 Kedisiplinan yang mengacu prinsip K3 perusahaan dipatuhi dan dilakukan di tempat kerja.
2. Mengkordinir pemeliharaan kebersihan, kesehatan, ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja.	2.1 Standar pemeliharaan area pekerjaan yang bersih, sehat, tenang, nyaman diidentifikasi dan disiapkan sesuai prinsip K3. 2.2 Koordinasi pelaksanaan K3 antar area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan SOP perusahaan. 2.3 Tanggung jawab lingkungan kerja bersih, sehat dan aman dilakukan oleh kordinator sesuai SOP perusahaan.
3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi kegiatan.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan mengkordinir lingkungan kerja sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman sanitasi dan higienis. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan mengkordinir lingkungan kerja sesuai prinsip K3 direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman manajemen..

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan dan menetapkan tata tertib kerja dan kedisiplinan sesuai prinsip K3, mengkordinir pemeliharaan kebersihan, kesehatan, ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengkordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengkordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku tentang koordinasi dan prinsip K3 perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengkordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menetapkan tata tertib kerja dan kedisiplinan sesuai prinsip K3,
 - 3.2. Mengkordinir pemeliharaan kebersihan, kesehatan, ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja ,
 - 3.3. Melakukan pekerjaan dalam satu team kerja.
 - 3.4. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
4. Peraturan untuk mengkordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.003.01, Melakukan komunikasi di tempat kerja.
- 1.2. PHU.UM01.005.01, Melaksanakan persyaratan kerja di tempat kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan dan penetapan tata tertib kerja dan kedisiplinan sesuai prinsip K3, mengkoordinir pemeliharaan kebersihan, kesehatan, ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja , evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

3.1. Tata kerja dan Organisasi perusahaan pengolahan udang.

3.2. Prinsip K3 perusahaan.

3.3. Sanitasi dan Higienis perusahaan.

3.4. Prinsip-prinsip koordinasi dan kerjasama.

3.5. Lingkungan kerja bersih, sehat, nyaman dan aman.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Menetapkan tata tertib kerja.

4.2. Melaksanakan disiplin kerja sesuai prinsip K3,

4.3. Mengkoordinir pemeliharaan kebersihan dan kesehatan kerja.

4.4. Mengkoordinir pemeliharaan ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja,

4.5. Melakukan pekerjaan dalam satu team kerja.

4.6. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan mengkoordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah K3 dilingkungan kerja

5.4. Menunjukkan kepercayaan terlaksananya koordinasi lingkungan bersih dan sehat kepada manajemen perusahaan pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UM01.005.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan persyaratan kerja di tempat kerja/ industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan persyaratan kerja di tempat kerja / industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menetapkan syarat-syarat kerja perusahaan.	1.1 Syarat-syarat kerja dirumuskan dan disiapkan sesuai kebutuhan tata kerja dan organisasi perusahaan. 1.2 Kebutuhan personal perusahaan dan persyaratan kerjanya ditetapkan sesuai kebijakan manajemen perusahaan. 1.3 Disiplin kerja yang mengacu perjanjian kerja perusahaan dipatuhi dan dilakukan di tempat kerja.
2. Menerapkan Tata kerja dan organisasi perusahaan.	2.1 Tata kerja dan organisasi perusahaan diikuti sesuai SOP perusahaan pengolahan udang. 2.2 Koordinasi pelaksanaan tata kerja dan organisasi antar area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan dan SOP manajemen perusahaan. 2.3 Tanggung jawab lingkungan kerja bersih, sehat, aman dan produktif dilakukan oleh masing-masing area pekerjaan sesuai SOP perusahaan.
3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan melaksanakan persyaratan kerja industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman persyaratan kerja. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan persyaratan kerja direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai pedoman manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan dan menetapkan syarat-syarat kerja perusahaan, menerapkan tata kerja dan organisasi perusahaan, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melaksanakan persyaratan kerja di tempat kerja / industri pengolahan udang.
2. Perlengkapan untuk melaksanakan persyaratan kerja di dunia usaha / industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku dasar-dasar manajemen perusahaan.
 - 2.7. Syarat-syarat kerja.
 - 2.8. Format perjanjian kerja perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan persyaratan kerja di dunia usaha / industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan dan menetapkan syarat-syarat kerja perusahaan,
 - 3.2. Menerapkan tata kerja dan organisasi perusahaan,
 - 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
4. Peraturan untuk melaksanakan persyaratan kerja di dunia usaha / industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian:

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.
- 1.2. PHU.UM01.006.01, Membuat rencana dan jadwal kerja.

2. Kondisi Penilaian:
 - 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan dan penetapan syarat-syarat kerja perusahaan, penerapan tata kerja dan organisasi perusahaan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan pada industri pengolahan udang.
 - 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

 - 3.1. Tata kerja dan organisasi perusahaan pengolahan udang.
 - 3.2. Prinsip K3 perusahaan.
 - 3.3. Dasar-dasar manajemen perusahaan.
 - 3.4. Perjanjian kerja perusahaan.
 - 3.5. Syarat-syarat jabatan kerja.
 - 3.6. Tanggung jawab pekerjaan / tugas pokok dan fungsi.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

 - 4.1. Menetapkan syarat-syarat kerja perusahaan,
 - 4.2. Menerapkan tata kerja dan organisasi perusahaan,
 - 4.3. Membuat perjanjian kerja perusahaan.
 - 4.4. Melaksanakan tugas pokok dan fungsi kerja karyawan perusahaan pengolahan udang.
 - 4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan persyaratan kerja.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan persyaratan kerja.
5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan melaksanakan persyaratan kerja di tempat kerja/industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan melaksanakan perjanjian kerja perusahaan.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan terlaksananya persyaratan kerja kepada manajemen perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.UM01.006.01
JUDUL UNIT : **Membuat rencana dan jadwal kerja.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja.	1.1 Kegiatan operasional persediaan bahan baku, produksi, pergudangan direncanakan sesuai SOP perusahaan. 1.2 Kegiatan operasional peralatan dan permesinan industri pengolahan udang direncanakan sesuai SOP perusahaan. 1.3 Jadwal kerja per kegiatan disusun dan ditetapkan dan disiapkan sesuai kebijakan perusahaan.
2. Mengontrol penerapan rencana kegiatan dan jadwal kerja.	2.1 Rencana kegiatan diterapkan dan dikontrol pelaksanaannya sesuai standar manajemen perusahaan. 2.2 Jadwal kerja diterapkan dan dikontrol pelaksanaannya sesuai standar manajemen perusahaan. 2.3 Data kontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.
3. Melaporkan hasil pembuatan rencana dan jadwal kerja.	3.1 Hasil pelaksanaan pembuatan rencana dan jadwal kerja dievaluasi sesuai pedoman pembuatan jadwal kerja. 3.2 Hasil evaluasi pembuatan rencana dan jadwal kerja direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai pedoman manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan dan menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja , mengontrol penerapan rencana dan jadwal kerja, melaparkan hasil pembuatan rencana dan jadwal kerja, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku tentang pembuatan rencana kerja perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan dan menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja ,
- 3.2. Mengontrol penerapan rencana kegiatan dan jadwal kerja.
- 3.3. Melaporkan pelaksanaan pembuatan rencana kegiatan dan jadwal kerja

4. Peraturan untuk membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.005.01, Melaksanakan persyaratan kerja di tempat kerja /
/ Industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.UM01.003.01, Melakukan komunikasi di tempat kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan dan penyusunan rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja , pengontrolan penerapan rencana kegiatan dan jadwal kerja, laporan pelaksanaan penyusunan rencana kegiatan dan jadwal kerja..

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

3.1. Tata kerja dan Organisasi industri pengolahan udang.

3.2. Kegiatan operasional perusahaan pengolahan udang.

3.3. Perencanaan pekerjaan dan jadwal kerja

3.4. Prinsip-prinsip manajemen produksi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

4.1. Menyiapkan dan menyusun rencana kegiatan pekerjaan

4.2. Menyiapkan dan menyusun jadwal kerja per area pekerjaan,

4.3. Mengontrol penerapan rencana kegiatan pekerjaan.

4.4. Mengontrol penerapan jadwal kerja.

4.5. Merekomendasi penerapan rencana kegiatan dan jadwal kerja

4.6. Membuat laporan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan membuat rencana dan jadwal kerja.

5.3. Berdisiplin setiap melaksanakan tugas sesuai jadwal kerja.

5.4. Menunjukkan kepercayaan terlaksananya penerapan rencana dan jadwal kerja kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.UM01. 007.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan Keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja.	1.1 Peralatan dan bahan keselamatan , kesehatan dan dampak lingkungan kerja diidentifikasi sesuai kebutuhan pemakaian perusahaan. 1.2 Peralatan dan bahan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan unit kerja atau area pekerjaan.
2. Menerapkan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja.	2.1 Persyaratan keselamatan, kesehatan dan lingkungan kerja dirumuskan dan disiapkan sesuai kebutuhan organisasi perusahaan pengolahan udang. 2.2 Persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja ditetapkan sesuai standar K3 dan sanitasi dan higienis perusahaan. 2.3 Persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja dipatuhi dan dilaksanakan sesuai SOP perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja.	3.1 Hasil pelaksanaan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja dievaluasi sesuai pedoman perusahaan pengolahan udang. 3.2 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan peralatan dan bahan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja, menerapkan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja pada industri pengolahan udang.
2. Perlengkapan untuk melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku K3 perusahaan.
 - 2.7. Buku Sanitasi dan higienis dan dampak lingkungan perusahaan.
 - 2.8. Buku manajemen perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja,
 - 3.2. Menetapkan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan
4. Peraturan untuk melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi, higienis dan dampak lingkungan Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.005.01, Melaksanakan persyaratan kerja di tempat kerja/industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.UM01.006.01, Membuat rencana dan jadwal kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan dan bahan Keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja, penetapan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Alat dan bahan keselamatan, kesehatan dan lingkungan kerja yang dipersyaratkan
- 3.3. Persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja.
- 3.4. K3 perusahaan pengolahan udang.
- 3.5. Sanitasi, higienis dan dampak lingkungan kerja.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Menyiapkan peralatan dan bahan Keselamatan, kesehatan dan lingkungan kerja,
- 4.2. Menerapkan persyaratan keselamatan kerja perusahaan,
- 4.3. Menerapkan persyaratan kesehatan kerja perusahaan.
- 4.4. Menerapkan pencegahan dampak lingkungan kerja perusahaan,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja.

4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja perusahaan kepada manajemen perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut:

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan lingkungan di tempat kerja.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan kerja perusahaan.

5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UM01. 008.01
JUDUL UNIT : Memelihara sistem komunikasi.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat, bahan/materi dan metode komunikasi perusahaan.	1.1 Alat, bahan/materi dan metode komunikasi diidentifikasi dan dipilih sesuai karakteristik komunikasi. 1.2 Alat, bahan/materi dan metode komunikasi yang dipilih, disiapkan dan digunakan di tempat unit kerja dengan sistem yang ditentukan perusahaan dan sesuai kebutuhan. 1.3. Bahasa komunikasi digunakan bahasa Indonesia dan Asing (Inggris) mudah dipahami dan diterima oleh pengguna/ komunikasi perusahaan.
2. Melakukan sistem komunikasi dengan komunikasi yang efektif dan efisien.	2.1 Sistem komunikasi dilakukan efektif dan efisien sesuai prosedur dan standar perusahaan. 2.2 Sistem komunikasi dengan komunikasi dipelihara dan dilakukan sesuai etika komunikasi bisnis perusahaan. 2.3 Penggunaan alat komunikasi dilakukan sesuai prosedur dan standar perusahaan. 2.4. Kebutuhan informasi komunikasi dilayani dan dibantu sesuai etika komunikasi bisnis perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan.	3.1 Hasil pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pemeliharaan sistem komunikasi direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan..

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melakukan komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait dengan industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk dalam memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan udang, mencakup:

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku ilmu komunikasi di dalam dan di luar negeri.
- 2.7. Contoh Format Perjanjian kerjasama perusahaan.
- 2.8. Buku Strategi Jaringan kerja perusahaan.
- 2.9. Buku manajemen hubungan internasional.
- 2.10. Buku hukum ekonomi/ tata niaga.

3. Tugas pekerjaan untuk dalam memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menentukan materi yang dikomunikasikan,
- 3.2. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri,
- 3.3. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.

4. Peraturan untuk dalam memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

1.1. PHU.UM01.007.01, Melaksanakan persyaratan K3 dan lingkungan di tempat kerja..

1.2. PHU.UM02.009.01, Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penentuan materi yang dikomunikasikan, komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, penyusunan strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.

3.2. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa Indonesia.

3.3. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa asing / inggris.

3.4. Perjanjian kerjasama perusahaan.

3.5. Kontrak kerja dengan para pihak terkait produksi pengolahan udang.

3.6. Marketing hasil produksi pengolahan udang.

3.7. Perizinan kelembagaan perusahaan pengolahan udang.

3.8. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama kelembagaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

4.1. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa Indonesia.

4.2. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa asing/ inggris.

4.3. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam negeri.

- 4.4. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di luar negeri.
 - 4.5. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.
 - 4.6. Mengevaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait di dalam atau di luar negeri.
 - 4.7. Merekomendasi dan melaporkan hasil evaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait kepada manajemen perusahaan.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan dalam memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.UM01. 009.01
- JUDUL UNIT** : **Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan.	1.1 Uraian tugas masing-masing jabatan pada area pekerjaan kelembagaan perusahaan diidentifikasi dan dirumuskan sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Pembagian tugas pokok dan fungsi masing-masing area pekerjaan dipersiapkan dan disusun sesuai visi dan misi perusahaan. 1.3 Tanggung jawab tugas-tugas kelembagaan perusahaan dikenali, diuraikan dan dijelaskan kepada karyawan perusahaan.
2. Mengkordinir pelaksanaan uraian tugas pada area pekerjaan.	2.1 Pelaksanaan masing-masing karyawan pada bagian / area pekerjaan diikuti dan dilaksanakan sesuai SOP perusahaan. 2.2 Koordinasi pelaksanaan uraian tugas antar bagian / area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan visi, misi dan SOP perusahaan. 2.3 Tanggung jawab masing-masing bagian/area pekerjaan untuk melaksanakan tugas-tugas kelembagaan dilakukan oleh kordinatir sesuai SOP perusahaan.
3. Mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.	3.1 Data kontrol pelaksanaan kegiatan koordinasi tugas-tugas kelembagaan perusahaan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi penerapan rencana kegiatan koordinasi tugas-tugas kelembagaan perusahaan direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan, mengkoordinir pelaksanaan uraian tugas pada area pekerjaan, mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada industri pengolahan udang.
2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku manajemen industri pengolahan udang.
 - 2.7. Buku analisis jabatan /pekerjaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan,
 - 3.2. Mengkoordinir pelaksanaan uraian tugas pada area pekerjaan,
 - 3.3. Mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
4. Peraturan untuk mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.008.01, Memelihara sistem komunikasi.
- 1.2. PHU.UM01.007.01, Melaksanakan persyaratan K3 dan lingkungan di tempat kerja.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan uraian tugas pada area pekerjaan, pengkoordinir pelaksanaan uraian tugas pada area pekerjaan, kontrol, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

3.1. Tata kerja dan Organisasi perusahaan pengolahan udang.

3.2. Visi dan misi perusahaan

3.3. Tugas-tugas kelembagaan

3.4. Analisis jabatan dan informasi jabatan.

3.5. Tugas dan tanggung jawab karyawan dan perusahaan

3.6. Manajemen industri pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

4.1. Menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan,

4.2. Mengkoordinir pelaksanaan uraian tugas pada area pekerjaan,

4.3. Mengontrol pelaksanaan uraian tugas pada area pekerjaan,

4.4. Mengevaluasi pelaksanaan uraian tugas pada area pekerjaan,

4.5. Melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah tugas-tugas kelembagaan.

5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UM01. 010.01
JUDUL UNIT : Mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan udang.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan pelaksanaan k3 pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan prosedur K3 perusahaan.	1.1 Prosedur K3 perusahaan disiapkan dan diikuti sesuai SOP K3. 1.2 Peralatan dan sarana kerja K3 diidentifikasi dan dikoordinasikan persiapannya sesuai pedoman K3. 1.3 P3K dikuasi dan diikuti sesuai prosedur K3 perusahaan.
2. Mengkordinir pelaksanaan K3.	2.1 Prosedur pelaksanaan K3 diikuti dan dikoordinir sesuai SOP perusahaan . 2.2 Alat dan saran K3 dioperasikan sesuai pedoman K3. keselamatan dan kesehatan kerja tingkat area pekerjaan dikordinir untuk meningkatkan produktifitas kerja. 2.3 Tanggung jawab pelaksanaan K3 dilakukan oleh kordinator sesuai SOP prusahaan.
3. Mengkordinir penanganan situasi darurat.	3.1 Situasi darurat yang berpotensi menimbulkan resiko bahaya kerja diidentifikasi sesuai manajemen K3. 3.2 Situasi darurat segera ditangani dan dikoordinasikan dengan bantuan pihak yang berwenang menangani situasi darurat. 3.3 Prosedur penanganan keadaan darurat dan P3K diikuti sesuai standar dan prosedur K3.
4. Mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan	4.1 Data kontrol pelaksanaan kegiatan koordinasi pelaksanaan K3 industri pengolahan udang dievaluasi sesuai manajemen K3..

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
kegiatan K3.	4.2 Hasil evaluasi penerapan rencana kegiatan koordinasi pelaksanaan K3 industri pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai manajemen K3 perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan prosedur K3 perusahaan, mengkoordinir pelaksanaan K3, mengkoordinir penanganan situasi darurat, mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan udang, mencakup:

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Alat pemadam kebakaran dan perlengkapannya..
- 2.7. Alat pelindung diri.
- 2.8. Pakaian kerja.
- 2.9. Format laporan K3 Perusahaan.
- 2.10. Buku manajemen K3.
- 2.11. Sarana K3 perusahaan.
- 2.12. Perlengkapan P3K.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan udang, meliputi:

- 3.1. Menyiapkan prosedur K3 perusahaan.
- 3.2. Mengkoordinir pelaksanaan K3.
- 3.3. Mengkoordinir penanganan situasi darurat.
- 3.4. Mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan koordinasi K3 perusahaan pengolahan udang.

4. Peraturan untuk mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.3. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.5. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.007.01, Melaksanakan persyaratan K3 dan lingkungan di tempat kerja.
- 1.2. PHU.UM01.009.01, Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : komunikasi sesama rekan kerja di tempat kerja, pemrosesan hasil komunikasi, dan perlakuan pekerjaan dalam satu team kerja.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 3.1. K3. perusahaan.
- 3.2. Koordinasi pelaksanaan K3 antar area pekerjaan.
- 3.3. Penanganan situasi darurat
- 3.4. Resiko bahaya kerja
- 3.5. Prinsip-prinsip P3K perusahaan.
- 3.6. Pengontrolan pelaksanaan K3.
- 3.7. Evaluasi dan pelaporan pelaksanaan K3 di industri.
- 3.8. Koordinasi pelaksanaan K3 industri pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - 4.1. Menyiapkan prosedur K3 perusahaan,
 - 4.2. Mengkordinir pelaksanaan K3,
 - 4.3. Mengkordinir penanganan situasi darurat,
 - 4.4. Mengontrol pelaksanaan K3 sesuai prosedur perusahaan.
 - 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan K3 sesuai prosedur perusahaan.
 - 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan K3 perusahaan.
 - 4.7. Mengkoordinasikan P3K perusahaan.

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah K3 perusahaan.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan pelaksanaan K3 perusahaan kepada manajemen perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UM01. 011.01
JUDUL UNIT : **Melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dan menyiapkan kebutuhan SDM industri pengolahan udang.	1.1 Tugas, wewenang dan tanggungjawab dirumuskan dan disiapkan sesuai kebijakan perusahaan.. 1.2 Kebutuhan SDM dan rancangan produktivitas perusahaan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.3 Jenjang karier, kebutuhan, tugas, wewenang dan tanggung jawab didiskusikan dan disusun sesuai kebutuhan perusahaan. 1.4 Strategi produktivitas perusahaan disusun dan ditetapkan sesuai analisis SWOT.
2. Melaksanakan prinsip manajemen SDM industri pengolahan udang.	2.1 Rekrut dan penempatan karyawan dilakukan sesuai kualifikasi kompetensi dan standar perusahaan. 2.2 Sistem penggajian dan penilaian kinerja ditetapkan dan dilakukan. 2.3 Ketentuan kompensasi ditetapkan dan dilaksanakan. 2.4 Target produktivitas industri pengolahan udang diikuti sesuai rancangan strategi perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.	3.1 Target hasil kinerja berdasarkan prinsip manajemen industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Target hasil kinerja Khusus untuk fungsi pekerjaan tertentu dievaluasi sesuai standar perusahaan 3.3 Hasil evaluasi pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang dirfekomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : merencanakan kebutuhan SDM industri pengolahan udang, melaksanakan prinsip manajemen SDM industri pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang, mencakup:

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. File karyawan perusahaan.
- 2.6. Grafik statistik produksi.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.8. Buku Prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang..

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang., meliputi :

- 3.1. Merencanakan kebutuhan SDM industri pengolahan udang,
- 3.2. Melaksanakan prinsip manajemen SDM industri pengolahan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.

4. Peraturan untuk melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi

ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait:

1.1. PHU.UM01.009.01, Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan.

1.2. PHU.PU01.010.01, Mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian:

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : perencanaan kebutuhan SDM industri pengolahan udang, pelaksanaan prinsip manajemen SDM industri pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang..

3.2. Perencanaan produksi.

3.3. Pemasaran hasil produksi.

3.4. Rekrut dan penempatan karyawan perusahaan.

3.5. Analisis SWOT perusahaan pengolahan udang.

3.6. Produktivitas perusahaan pengolahan udang.

3.7. Prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

4.1. Merencanakan kebutuhan SDM industri pengolahan udang,

4.2. Menyusun perencanaan produksi dan marketing perusahaan.

4.3. Melaksanakan prinsip manajemen SDM industri pengolahan udang,

4.4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen

4.5. perusahaan pengolahan udang.

4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri

- pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen kepada manajemen perusahaan pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UM01. 012.01
JUDUL UNIT : **Memberikan motivasi kerja.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan motivasi kerja pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tindakan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan.	1.1 Perbedaan motif-motif individu diidentifikasi sesuai pedoman motivasi kerja. 1.2 Penanganan motivasi kerja disiapkan sesuai standar motivasi kerja perusahaan. 1.3 Alternatif teknik motivasi kerja dipilih sesuai kebutuhan perusahaan. 1.4 Komunikasi dengan atasan dilakukan sesuai prosedur baku perusahaan. 1.5 Kemungkinan dan terjadinya konflik sesama rekan kerja dihindari dan solusi terbaik diperlukan sesuai prosedur baku perusahaan.
2. Menerapkan teknik motivasi kerja kepada karyawan perusahaan.	2.1 Kemungkinan dan terjadinya konflik sesama rekan kerja dihindari dan solusi terbaik diperlukan sesuai prosedur baku perusahaan. 2.2 Teknik motivasi kerja terpilih diikuti dan dilakukan sesuai kebutuhan perusahaan. 2.3 Tindakan lebih lanjut hasil motivasi kerja dilakukan dan dinilai sesuai standar perusahaan.
3. Melakukan evaluasi, rekomendasi dan pelaporan hasil kegiatan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan pengolahan udang.	3.1 Kinerja penanganan pemberian motivasi kerja kepada karyawan perusahaan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan tindakan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan, menerapkan teknik motivasi kerja kepada karyawan perusahaan, menerapkan teknik motivasi kerja kepada karyawan perusahaan melakukan evaluasi, rekomendasi dan pelaporan hasil kegiatan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan pengolahan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : memberikan motivasi kerja pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk memberikan motivasi kerja pada industri pengolahan udang, mencakup:

- 2.1 Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2 Organisasi dan tata kerja perusahaan.
- 2.3 Alat tulis Kantor.
- 2.4 Audio Visual.
- 2.5 Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6 Buku manajemen perusahaan.
- 2.7 Buku tentang motivasi kerja.

3. Tugas pekerjaan untuk Memberikan motivasi kerja pada industri pengolahan udang, meliputi:

- 3.1. Menyiapkan tindakan motivasi kepada karyawan perusahaan,
- 3.2. Menerapkan teknik motivasi kepada karyawan perusahaan,
- 3.3. Menerapkan teknik motivasi kepada karyawan perusahaan.

4. Peraturan untuk memberikan motivasi kerja pada industri pengolahan udang, adalah:

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

1.1. PHU.UM01.011.01, Melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan undang.

1.2. PHU.UM01.008.01, Memelihara sistem komunikasi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan tindakan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan, penerapan teknik motivasi kerja kepada karyawan perusahaan, penerapan teknik motivasi kerja kepada karyawan perusahaan, evaluasi, rekomendasi dan laporan hasil kegiatan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan pengolahan undang..

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan undang..

3.2. Tehnik Motivasi kerja karyawan perusahaan.

3.3. Tindak lanjut atau rekomendasi.

3.4. Kinerja penanganan motivasi kerja karyawan perusahaan.

3.5. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

4.1 Menyiapkan tindakan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan,

4.2 Menerapkan teknik motivasi kerja kepada karyawan perusahaan,

4.3 Menerapkan teknik motivasi kepada karyawan perusahaan.

4.4 Melakukan evaluasi dan merekomendasikan hasil motivasi kerja.

4.5 Melaporkan hasil kegiatan motivasi kerja kepada karyawan perusahaan pengolahan undang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1 Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2 Memiliki kemampuan memberikan motivasi kerja pada industri pengolahan undang.

5.3 Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip

- manajemen perusahaan.
- 5.4 Menunjukkan kepercayaan pelaksanaan motivasi kerja kepada manajemen perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UM01. 013.01
JUDUL UNIT : **Menyusun perencanaan strategi produksi.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun perencanaan strategi produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merumuskan visi, misi dan tujuan perusahaan pengolahan udang	1.1 Visi, misi dan tujuan dirumuskan sesuai kebutuhan industri pengolahan udang. 1.2 Nilai-nilai hasil produksi pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan rumusnya sesuai pedoman perusahaan.
2. Melakukan analisis lingkungan dan SWOT perusahaan pengolahan udang	2.1 Komponen internal diidentifikasi dan dianalisis sesuai kebijakan perusahaan. 2.2 Komponen external diidentifikasi dan dianalisis sesuai kebijakan perusahaan.. 2.3 Analisis SWOT perusahaan dilakukan sesuai standar manajemen perusahaan.
3. Merencanakan strategis produksi perusahaan pengolahan udang.	3.1 Perencanaan strategi produksi jangka pendek dan panjang dirumuskan dan disusun sesuai kebutuhan perusahaan. 3.2 Pelaksanaan produksi dilakukan sesuai perencanaan dan strategi produksi perusahaan. 3.3 Pengeolaan produksi dan kinerja SDM dan Sumber daya produksi perusahaan dilakukan ekonomis, efisien dan produktif untuk peningkatan kesejahteraan perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis produksi.	4.1 Hasil pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis produksi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis produksi direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : merumuskan visi, misi dan tujuan perusahaan pengolahan udang, melakukan analisis lingkungan dan swot perusahaan pengolahan udang, merencanakan strategis produksi perusahaan pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis produksi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyusun perencanaan strategi produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyusun perencanaan strategi produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.6. Buku tentang analisis SWOT.
- 2.7. Buku Manajemen strategis perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menyusun perencanaan strategi produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Merumuskan visi, misi dan tujuan perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Melakukan analisis lingkungan dan SWOT perusahaan pengolahan udang,
- 3.3. Merencanakan strategis produksi perusahaan pengolahan udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis produksi.

4. Peraturan untuk menyusun perencanaan strategi produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.011.01, Melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.UM01.014.01, Mengelola operasional produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : analisis lingkungan dan SWOT perusahaan pengolahan udang, perencanaan strategis produksi perusahaan pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang..
- 3.2. Teknik penyusunan SWOT perusahaan
- 3.3. Teknik penyusunan perencanaan strategis jangka pendek dan jangka panjang.
- 3.4. Teknik menganalisis perencanaan strategis.
- 3.5. Tindak lanjut atau rekomendasi.
- 3.6. Teknik penyusunan laporan hasil perencanaan perusahaan.
- 3.7. Prinsip-prinsip manajemen perencanaan perusahaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan analisis lingkungan.
- 4.2. Melakukan analisis SWOT perusahaan pengolahan udang,
- 4.3. Merencanakan strategis produksi jangka pendek dan jangka panjang perusahaan pengolahan udang,
- 4.4. Mengevaluasi hasil penyusunan perencanaan strategis perusahaan.
- 4.5. Menyusun rekomendasi hasil evaluasi pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis perusahaan.
- 4.6. Membuat laporan hasil pelaksanaan penyusunan perencanaan strategis perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menyusun perencanaan strategi produksi pada industri

- pengolahan uang
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan penyusunan strategi produksi perusahaan.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan tersusunnya rencana strategis produksi kepada manajemen perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UM01. 014.01
JUDUL UNIT : **Mengelola operasional produksi pengolahan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola operasional produksi pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan merancang startegis operasional produksi pengolahan udang.	1.1 Kerangka konsep startegi operasional produksi pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai perencanaan strategis perusahaan. 1.2 Konsep strategis operasional produksi dipilih dan dirancang sesuai kebijakan manajemen perusahaan. 1.3 Unsur K3, sanitasi dan higienis produksi pengolahan udang dikombinasikan dalam konsep strategi operasional. 1.4 Rencana kerja dan jadwal kerja operasional produksi pengolahan udang dipersiapkan sesuai konsep strategis yang dipilih dan ditetapkan perusahaan.
2. Melaksanakan strategi operasional produksi pengolahan udang.	2.1 Kegiatan operasional produksi pengolahan udang dilaksanakan sesuai SOP perusahaan. 2.2 K3 , sanitasi dan higienis operasional produksi pengolahan udang diikuti sesuai standar perusahaan. 2.3 Strategis operasional produksi pengolahan udang dilaksanakan sesuai rencana kerja dan jadwal kerja yang tersusun. 2.4 Potensi sumber daya perusahaan dirangkum dan diperhitungkan untuk menjalankan kegiatan sesuai SOP perusahaan.
3. Memonitor, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengelolaan	3.1 Operasional produksi pengolahan udang dari proses bahan baku , proses produksi pengolahan udang dan penggudangan diawasi dan dievaluasi seswuai pedoman perusahaan..

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
operasional produksi pengolahan udang.	3.2 Hasil monitoring dan evaluasi pengelolaan operasional produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan dan merancang startegis operasional produksi pengolahan udang, melaksanakan strategi operasional produksi pengolahan udang, memonitor, mengevaluasi dan melaporkan hasil operasional produksi pengolahan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengelola operasional produksi pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyusun perencanaan strategi produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan produksi pengolahan udang.
- 2.7. Mesin-mesin produksi pengolahan udang.
- 2.8. Buku Sanitasi dan higienis perusahaan.
- 2.9. Buku K3 Perusahaan.
- 2.10. Buku tentang manajemen strategi produksi.

3. Tugas pekerjaan untuk mengelola operasional produksi pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan dan merancang startegis operasional produksi pengolahan udang,
- 3.2. Melaksanakan strategi operasional produksi pengolahan udang,
- 3.3. Memonitor, mengevaluasi dan melaporkan hasil operasional kerja pengolahan udang memproses hasil komunikasi,

4. Peraturan untuk mengelola operasional produksi pengolahan udang, adalah:

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.013.01, Menyusun perencanaan strategis produksi.
- 1.2. PHU.UM01.012.01, Memberikan motivasi.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : persiapan dan rancangan startegis produksi pengolahan udang, pelaksanaan strategi operasional produksi pengolahan udang, monitor, evaluasi dan laporan hasil operasional kerja pengolahan udang.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang..
- 3.2. Analisis SWOT operasional produksi perusahaan.
- 3.3. K3, Sanitasi dan higienis produksi pengolahan udang.
- 3.4. Persiapan dan rancangan strategis produksi pengolahan udang.
- 3.5. Prosedur HACCP.
- 3.6. Pelaksanaan strategi operasional produksi.
- 3.7. Evaluasi dan rekomendasi operasional produksi.
- 3.8. Rekomendasi dan laporan operasional produksi.
- 3.9. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Menyiapkan dan merancang startegis produksi pengolahan udang,
- 4.2. Mengkombinasikan K3, Sanitasi, higienis, prosedur HACCP dan operasional produksi pengolahan udang.
- 4.3. Melaksanakan strategi operasional produksi pengolahan udang,
- 4.4. Memonitor pengelolaan operasional produksi.
- 4.5. Mengevaluasi pengelolaan operasional produksi.
- 4.6. Melaporkan hasil pengelolaan operasional produksi pengolahan udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengelola operasional produksi pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pengelolaan operasional produksi perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan tercapainya target operasional produksi pengolahan udang kepada manajemen perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PHU.UM01. 015.01**
JUDUL UNIT : **Memberikan bimbingan kepada asisten manager.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan bimbingan kepada asisten manager pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan peralatan dan materi bimbingan.	1.1 Visi, misi dan tujuan perusahaan disiapkan dan diikuti sesuai kebutuhan industri pengolahan udang. 1.2 Peralatan dan materi bimbingan kepada asisten manager disiapkan sesuai kebutuhan bimbingan teknis sesuai pedoman bimbingan administrasi dan teknis. 1.3 Nilai-nilai hasil produksi pengolahan udang disiapkan dan diikuti sesuai pedoman perusahaan.
2. Melakukan bimbingan asisten manager perusahaan pengolahan udang.	2.1 Kegiatan bimbingan asisten manager pengolahan udang dilaksanakan sesuai pedoman bimbingan perusahaan. 2.2 Materi bimbingan K3, sanitasi dan higienis operasional produksi pengolahan udang di terapkan sesuai standar perusahaan. 2.3 Rencana strategis operasional produksi pengolahan udang dilaksanakan sesuai kebijakan perusahaan. 2.4 Potensi sumber daya perusahaan dirangkum dan diperhitungkan untuk kegiatan bimbingan sesuai standar perusahaan.
3. Memonitor, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan bimbingan kepada asisten manager.	3.1 Pelaksanaan kegiatan bimbingan kepada asisten manager dimonitor dan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil monitoring dan evaluasi pelaksanaan bimbingan kepada asisten manager produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman manajemen perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mempersiapkan peralatan dan materi bimbingan, melakukan bimbingan asisten manager perusahaan pengolahan udang, memonitor dan mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan bimbingan kepada asisten manager, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memberikan bimbingan kepada asisten manager pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk memberikan bimbingan kepada asisten manager pada industri pengolahan udang., mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Asudio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone).
- 2.6. Buku Manajemen personalia perusahaan.
- 2.7. Buku Motivasi kerja.
- 2.8. Buku bimbingan dan konseling kerja.
- 2.9. Buku Manajemen komunikasi.

3. Tugas pekerjaan untuk memberikan bimbingan kepada asisten manager pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mempersiapkan peralatan dan materi bimbingan,
- 3.2. Melakukan bimbingan asisten manager perusahaan pengolahan udang,
- 3.3. Memonitor dan mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan bimbingan

4. Peraturan untuk memberikan bimbingan kepada asisten manager pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.012.01, Memberikan motivasi.
- 1.2. PHU.UM01.013.01, Menyusun perencanaan produksi pengolahan udang.
- 1.3. PHU.UM01.014.01, Mengelola operasinal produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : persiapan peralatan dan materi bimbingan, pelaksanaan bimbingan asisten manager perusahaan pengolahan udang, monitor dan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan bimbingan kepada asisten manager.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.

3.2. SOP perusahaan.

3.3. Bimbingan dan konseling kerja.

3.4. Prinsip-prinsip manajemen perusahaan pengolahan udang.

3.5. Manajemen pengawasan perusahaan.

3.6. Sistem komunikasi dan kerjasama di perusahaan.

3.7. Pengelolaan operasional produksi pengolahan udang.

3.8. Pengelolaan SDM perusahaan.

3.9. Pengelolaan aset-aset perusahaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

4.1. Mempersiapkan peralatan bimbingan.

4.2. Menyusun materi bimbingan teknis dan administratif.

4.3. Melakukan bimbingan asisten manager perusahaan pengolahan udang,

4.4. Melakukan bimbingan administratif.

4.5. Melakukan bimbingan manajemen teknis operasional produksi.

4.6. Melakukan bimbingan manajemen personalia.

4.7. Melakukan bimbingan manajemen marketing.

4.8. Memonitor hasil pelaksanaan kegiatan bimbingan.

4.9. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan bimbingan

4.10. Menyempurnakan / mereview program bimbingan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan Memberikan bimbingan kepada asisten manager .pada

- industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pengelolaan operasional produksi perusahaan.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kompetensi manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.UM01. 016.01
- JUDUL UNIT** : **Menerapkan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan tata tertib kerja dan budaya kedisiplinan terkait inovasi prosedur K3.	1.1 Tata tertib kerja disusun dan diikuti oleh semua karyawan level bawah sampai dengan manager perusahaan 1.2 Budaya kerja disiplin dilaksanakan sesuai prosedur dan standar K3 perusahaan 1.3 Inovasi prosedur K3 disosialisasikan lebih dahulu sebelum dilaksanakan sesuai target perusahaan.
2. Memelihara area pekerjaan dengan inovasi prosedur K3.	2.1 Resiko bahaya kerja dapat diketahui lebih awal untuk ditindak lanjuti sesuai standar K3 2.2 Kecelakaan kerja cepat dilakukan P3K sesuai standar P3K dan prosedur K3 2.3 Pemeliharaan area pekerjaan dilakukan perawatan area sesuai standar dan peraturan perusahaan.
3. Mematuhi prosedur K3 dan keadaan darurat.	3.1 Prosedur K3 perusahaan diikuti dan diterapkan sesuai arahan manajemen perusahaan 3.2 Keadaan darurat (perampokan, kebakaran, kecelakaan kerja) diantisipasi sesuai standar K3 perusahaan. 3.3 Hasil inovasi prosedur K3 dievaluasi, direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.
4. Memonitor,mengevaluasi dan melaporkan hasil	4.1 Hasil inovasi prosedur K3 dimonitor sesuai pelaksanaan inovasi prosedur K3

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
penerapan inovasi prosedur K3.	<p>4.2 Hasil monitoring pelaksanaan inovasi prosedur K3 dievaluasi dan direkomendasikan sesuai rekaman monitoring dan pedoman perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi pelaksanaan inovasi prosedur K3 dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menetapkan tata tertib kerja dan budaya kedisiplinan terkait inovasi prosedur K3, memelihara area pekerjaan dengan inovasi prosedur K3, mematuhi prosedur K3 dan keadaan darurat, memonitor,mengevaluasi dan melaporkan hasil penerapan inovasi prosedur K3 yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menerapkan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerapkan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Alat pemadam kebakaran dan perlengkapannya.
- 2.7. Alat pelindung diri.
- 2.8. Pakaian kerja
- 2.9. Format laporan K3 Perusahaan.
- 2.10. Sarana K3 perusahaan.
- 2.11. Perlengkapan P3K.
- 2.12. Buku manajemen K3 dan inovasi prosedur K3.
- 2.13. Buku Budaya kerja di perusahaan pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menetapkan tata tertib kerja dan budaya kedisiplinan tyerkait inovasi prosedur K3,
- 3.2. Memelihara area pekerjaan dengan inovasi prosedur K3,
- 3.3. Mematuhi prosedur K3 dan keadaan darurat,
- 3.4. Memonitor,mengevaluasi dan melaporkan hasil penerapan inovasi prosedur K3

4. Peraturan untuk menerapkan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.3. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.5. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

 - 1.1. PHU.UM01.015.01, Memberikan bimbingan kepada asisten manager perusahaan pengolahan udang.
 - 1.2. PHU.UM01.017.01, Melakukan komunikasi dengan lembaga / instansi terkait dengan industri pengolahan udang.
2. Kondisi Penilaian :
 - 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penetapan tata tertib kerja dan budaya kedisiplinan tyerkait inovasi prosedur K3, pemeliharaan area pekerjaan dengan inovasi prosedur K3, kematuhan prosedur K3 dan keadaan darurat, monitor, evaluasi dan laporan hasil penerapan inovasi prosedur K3.
 - 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

 - 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
 - 3.2. SOP perusahaan.
 - 3.3. Tata tertib kerja perusahaan.
 - 3.4. Budaya kerja pada perusahaan pengolahan udang.
 - 3.5. Manajemen K3 dan inovasi prosedur K3.
 - 3.6. Standardisasi P3K.
 - 3.7. Pemeliharaan dan perawatan area pekerjaan
 - 3.8. Prosedur efisiensi kerja K3.

- 3.9. Prinsip-prinsip manajemen SDM.
- 3.10. Prinsip-prinsip manajemen produksi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Menetapkan tata tertib kerja terkait inovasi prosedur K3.
- 4.2. Menerapkan budaya kedisiplinan terkait inovasi prosedur K3,
- 4.3. Memelihara area pekerjaan dengan inovasi prosedur K3,
- 4.4. Mematuhi prosedur K3,
- 4.5. Menindak lanjuti keadaan darurat,
- 4.6. Memonitor dan mengevaluasi penerapan inovasi prosedur K3.
- 4.7. Merekomendasi dan melaporkan hasil penerapan inovasi prosedur K3

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menerapkan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penerapan inovasi prosedur K3 pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan kompetensi penerapan inovasi K3 perusahaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.UM01. 017.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan komunikasi dengan lembaga / institusi terkait dengan industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait dengan industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan materi yang dikomunikasikan.	1.1 Materi pokok komunikasi diinventarisasi sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Hasil inventarisasi pokok bahasan komunikasi ditentukan dan disiapkan. 1.3 Pokok bahasan inventarisasi : bahan baku, proses produksi, pemasaran, dikomunikasikan sesuai kebijakan perusahaan
2. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga/institusi terkait di dalam dan di luar negeri.	2.1 Hubungan manajemen dengan lembaga/institusi terkait diidentifikasi sesuai skala prioritas perusahaan. 2.2 Hubungan komunikasi dengan lembaga/institusi terkait di dalam negeri dilaksanakan sesuai dengan kepentingannya 2.3 Hubungan komunikasi dengan lembaga/institusi terkait di luar negeri dilaksanakan sesuai dengan perjanjian kesepakatan kerjasama. 2.4 Hubungan komunikasi dilakukan dalam bahasa indonesia dan bahasa asing (inggris)
3. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.	3.1 Strategi jaringan kerja perusahaan di dalam negeri disusun dan dilakukan sesuai kebijakan manajemen perusahaan. 3.2 Strategi jaringan kerja perusahaan di luar negeri disusun dan dilakukan sesuai kapasitas produksi perusahaan 3.3 Hasil komunikasi dan strategi jaringan kerja perusahaan dievaluasi, direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga/institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melakukan komunikasi dengan lembaga/institusi terkait dengan industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait dengan industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone, Internet, e-mail)
- 2.6. Buku ilmu komunikasi di dalam dan di luar negeri.
- 2.7. Kamus bahasa Indonesia-Inggris, Inggris-Indonesia
- 2.8. Contoh format perjanjian kerjasama perusahaan.
- 2.9. Buku Strategi Jaringan kerja perusahaan.
- 2.10. Buku manajemen hubungan Internasional.
- 2.11. Buku hukum ekonomi/ tata niaga, buku expor impor

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait dengan industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menentukan materi yang dikomunikasikan,
- 3.2. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri,
- 3.3. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.

4. Peraturan untuk melakukan komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait dengan industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.015.01, Memberikan bimbingan kepada asisten manager perusahaan pengolahan udang..
- 1.2. PHU.UM01.016.01, Menerapkan inovasi prosedur K3 di industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penentuan materi yang dikomunikasikan, pelaksanaan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, penyusunan strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa Indonesia.
- 3.3. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa asing/ inggris.
- 3.4. Perjanjian kerjasama perusahaan.
- 3.5. Kontrak kerja dengan para pihak terkait produksi pengolahan udang.
- 3.6. Marketing hasil produksi pengolahan udang.
- 3.7. Perizinan kelembagaan perusahaan pengolahan udang.
- 3.8. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama kelembagaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa Indonesia.
- 4.2. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa asing/ Inggris.

- 4.3. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam negeri.
 - 4.4. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di luar negeri.
 - 4.5. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.
 - 4.6. Mengevaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait di dalam atau di luar negeri.
 - 4.7. Merekomendasi dan melaporkan hasil evaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait kepada manajemen perusahaan.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan melakukan komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait dengan industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
 - 5.4. Menunjukkan kompetensi berkomunikasi sesuai kebijakan manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	3
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	3

2. Kelompok Kompetensi Inti

- KODE UNIT** : PHU.BU02.001.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang segar.	1.1 Kebersihan tempat, wadah / keranjang plastik tetap dijaga, tidak retak / bocor, dan bebas dari bau amis / busuk dilakukan sesuai standar perusahaan. 1.2 Air bersih dengan standar kualitas air minum disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Es yang digunakan, disimpan pada tempat / wadah yang bersih agar terhindar dari kontaminasi jasad renik/bakteri patogen sesuai standar bahan penolong.
2. Menyiapkan jenis peralatan yang dipergunakan	2.1 Jenis peralatan pisau, gergaji mesin, timbangan, meja proses, pan pembeku, alat pembeku disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Jenis peralatan digunakan, tepat dan sesuai dengan fungsi kegunaan alat untuk penanganan penerimaan bahan baku udang. 2.3 Permukaan peralatan mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat diikuti sesuai standar 2.4 Prasarana penerimaan bahan baku udang mudah dibersihkan sesuai jenis peralatan.
3. Menjaga kebersihan dan kesehatan sarana dan prasarana penerimaan udang segar.	3.1 Kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan udang dilakukan sesuai standar saniter dan higienis perusahaan. 3.2 Pedoman kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan diikuti dan terhindar dari pencemaran

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	bakteri patogen. 3.3. Semua peralatan yang digunakan tetap dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan. 3.4. Bahan baku udang yang diterima ditangani hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat maksimal 4,4 derajat celcius dan ditaburi es sesuai kebutuhan.
4. Mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana dan prasarana penerimaan.	4.1 Pelaksanaan kegiatan penyiapan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang perlu dikontrol dan dievaluasi dari kontaminasi bakteri patogen, sesuai dengan standar operasional prosedur perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi dilaporkan kepada <i>supervisor</i> bahan baku udang / manajemen sesuai pedoman esuai pedoman perusahaan pengolahan udang.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang segar, menyiapkan jenis peralatan yang dipergunakan, menjaga kebersihan dan kesehatan sarana dan prasarana penerimaan udang segar, mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan prasarana penerimaan, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Jenis peralatan penerimaan bahan baku udang segar.
- 2.3. Bahan penolong air bersih dan es untuk penanganan udang.
- 2.4. Pakaian kerja
- 2.5. Format blangko catatan penerimaan bahan baku dari perusahaan.
- 2.6. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Buku pedoman penyiapan prasarana penerimaan bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan prasarana penerimaan baan baku udang.

- 3.2. Menyiapkan jenis peralatan yang dipergunakan,
 - 3.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan ikan udang segar,
 - 3.4. Menjaga kebersihan bahan pendukung (air dan es) yang digunakan.
 - 3.5. Mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan kegiatan penyiapan prasarana penerimaan bahan baku udang.
4. Peraturan untuk menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. BU02.003.01, Menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cemaran.
- 1.2. PHU. BU02.002.01, Menerima, menimbang dan mencatat bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang segar , penyiapan jenis peralatan yang dipergunakan, penjagaan kebersihan dan kesehatan sarana dan prasarana penerimaan udang segar, kontrol, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan prasarana penerimaan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan udang.

- 3.3. Jenis-jenis udang sebagai bahan baku.
- 3.4. Jenis peralatan dan prasarana penerimaan bahan baku udang.
- 3.5. Jenis-jenis bahan penolong.
- 3.6. Mutu, ukuran dan berat bahan baku udang.
- 3.7. Jenis bakteri / mikroorganisme patogen.
- 3.8. Sumber cemaran lain (udara, pasir, debu, dan suhu bahan baku).
- 3.9. Prinsip kehati-hatian, kecepatan, kecermatan dan saniter dalam penanganan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 di unit penerimaan bahan baku udang.
- 4.2. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.3. Menyiapkan prasarana tempat / wadah bahan baku udang.
- 4.4. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang segar.
- 4.5. Menjaga kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan udang segar,
- 4.6. Mencegah terjadinya kontaminasi oleh bakteri patogen.
- 4.7. Melakukan evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan prasarana penerimaan bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti SOP perusahaan pengolahan udang di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang pada industri pengolahan udang,
- 5.4. Kemampuan melaksanakan dan mematuhi K3 di tempat kerja.
- 5.5. Menjaga potensi bahaya pencemaran oleh bakteri patogen dan kerusakan pada bahan baku udang yang diterima.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BU02.002.01
- JUDUL UNIT** : **Menerima, menimbang dan mencatat bahan baku udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima , menimbang dan mencatat bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima bahan baku udang.	1.1 Bahan baku udang segar diterima sesuai prosedur penerimaan dari perusahaan. 1.2 Bahan baku udang dicuci bersih dan ditempatkan ke dalam wadah keranjang ikan sesuai prosedur perusahaan. 1.3. Bahan baku udang dijaga kesehatan, saniter dan kualitasnya dan dihindarkan dari pencemaran oleh bakteri patogen.
2. Mengelompokkan udang menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu / kesegaran bahan baku.	2.1 Bahan baku udang dikelompokkan menurut jenis iakn udang madidihang, udang mata besar, dan udang sirip biru. 2.2 Bahan baku udang dikelompokkan menurut asal dari periran yang tidak tercemar. 2.3 Bahan baku udang dikelompokkan menurut ukuran panjang dan berat ikan. 2.4 Bahan baku udang dikelompokkan menurut mutu kesegaran, kebersihan, dan organoleptik (kenampakkan, tekstur, bau dan rasa).
3. Menimbang dan mencatat bahan baku udang.	3.1 Penimbangan masing- masing kelompok jenis, ukuran, asal dan mutu bahan baku udang dilakukan sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil penimbangan dicatat sesuai format pencatatan yang dikeluarkan oleh perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan bahan baku.	4.1 Hasil kegiatan pencatatan penerimaan, penimbangan bahan baku udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.

	4.2. Hasil evaluasi kegiatan pencatatan penerimaan penimbangan bahan baku udang dilaporkan kepada pengawas/managemen bahan baku sesuai pedoman perusahaan.
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menerima bahan baku udang, mengelompokkan udang menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu/kesegaran bahan baku, menimbang dan mencatat bahan baku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan bahan baku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima, menimbang dan mencatat bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima, menimbang dan mencatat bahan baku udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang
- 2.2. Alat penimbangan terkalibrasi.
- 2.3. Wadah bahan baku udang.
- 2.4. Meja kerja.
- 2.5. Alat tulis kantor.
- 2.6. Format laporan penerimaan bahan baku perusahaan.
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku higienis dan sanitasi Industri Pengolahan udang.
- 2.9. Pedoman penerimaan dan penimbangan bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima, menimbang dan mencatat bahan baku udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menerima bahan baku udang,
- 3.2. Mengelompokkan udang menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu / kesegaran bahan baku,
- 3.3. Menimbang bahan baku masing-masing kelompok.
- 3.4. Mencatat bahan baku hasil penimbangan
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan bahan baku.

4. Peraturan untuk menerima, menimbang dan mencatat bahan baku udang pada industri pengolahan udang. adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. BU02.003.01, Menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cemaran.
- 1.2. PHU. BU02.001. 01, Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penerimaan bahan baku udang, pengelompokan udang menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu/ kesegaran bahan baku, penimbangan dan pencatatan bahan baku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penerimaan bahan baku udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.3. Prosedur penerimaan bahan baku udang.
- 3.4. Jenis, asal, ukuran / berat dan mutu bahan baku udang.
- 3.5. Penimbangan dan pendataan bahan baku udang.
- 3.6. Evaluasi dan laporan kegiatan penerimaan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menerima bahan baku udang,
- 4.3. Mengelompokkan udang menurut jenis dan asal udang.
- 4.4. Mengelompokkan udang menurut ukuran dan mutu / kesegaran bahan baku,

- 4.5. Menimbang dan mencatat bahan baku sesuai kelompoknya.
 - 4.6. Mengevaluasi penerimaan dan pencatatan bahan baku udang.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menerima, menimbang dan mencatat bahan baku udang pada industri pengolahan udang.
 - 5.4. Kemampuan menangani masalah selisih penimbangan dan kerusakan udang saat penerimaan.
 - 5.5. Melaksanakan dan mematuhi higienis dan sanitasi penerimaan bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BU02. 003.01
- JUDUL UNIT** : **Menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cecaran.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cecaran pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyeleksi bahan baku udang.	1.1 Jenis, ukuran, dan mutu kesegaran udang dipahami dan diikuti sesuai standar bahan baku perusahaan. 1.2 Standar mutu bahan baku udang disiapkan sesuai pedoman bahan baku perusahaan. 1.3 Seleksi bahan baku udang menurut jenis dan bert udang dilakukan sesuai prosedur seleksi bahan baku perusahaan. 1.4 Jenis kotoran dan cecaran bahan baku udang diidentifikasi sesuai pedoman penerimaan bahan baku udang.
2. Mensortasi bahan baku udang.	2.1 Sortasi positif (pemilihan udang yang baik) yang dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang yang disiapkan. 2.2 Sortasi negatif (penyisihan udang yang jelek) dilakukan sesuai standar mutu bahan baku yang disiapkan. 2.3 Pengklasifikasian bahan baku udang hasil seleksi diikuti sesuai standar perusahaan.
3. Membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cecaran.	3.1 Bahan baku udang hasil seleksi dilakukan pemeriksaan jenis kotoran / cecaran yang menempel bagian badan udang untuk mengetahui jenis kotoran / cecaran. 3.2 Udang yang tercemar zat beracun atau zat logam berbahaya dipisahkan dan dimusnahkan sesuai prosedur perusahaan. 3.3 Pencucian dilakukan pada air bersih mengalir pada udang dengan hati-hati, cepat, tidak merusak

	udang, higienis dan saniter.
4. Mengevaluasi dan melaporkan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran/ cecarar.	<p>4.1 Pelaksanaan seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran / cecarar dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan kepada pengawas bahan baku udang sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyeleksi bahan baku udang, mensortasi bahan baku udang, membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cecarar, mengevaluasi dan melaporkan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran/ cecarar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran/ cecarar pada industri pengolahan udang .

2. Perlengkapan untuk menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cecarar pada industri pengolahan udang, mencakup :

2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.

2.1. Alat tulis kantor.

2.2. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone).

2.3. Wadah bahan baku udang.

2.4. Pisau tajam dan tang pencabut mata pancing.

2.5. Keranjang plastik.

2.6. Meja kerja dan perlengkapan seleksi udang.

2.7. Bahan penolong air bersih / es untuk mencuci udang.

2.8. Jenis kotoran / cecarar pada udang.

2.9. Pedoman seleksi bahan baku udang perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cecarar pada industri pengolahan udang, meliputi :

3.1. Menyeleksi bahan baku udang,

3.2. Mensortasi bahan baku udang,

3.3. Membebaskan bahan baku udang dari kotoran/ cecarar,

3.4. Mengevaluasi dan melaporkan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran / cecarar.

4. Peraturan untuk menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran / cecarar pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU. BU02.002.01, Menerima, menimbang dan mencatat bahan baku.
- 1.2. PHU. BU02. 001.01, Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan seleksi bahan baku udang, sortasi bahan baku udang, pembebasan bahan baku udang dari kotoran/ cecair, evaluasi dan laporan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran /cecair.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan udang.
- 3.3. Seleksi dan sortasi bahan baku udang.
- 3.4. Tata cara membersihkan udang dari kotoran / cecair.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran/ cecair.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang,
 - 4.2. Menyeleksi bahan baku udang,
 - 4.3. Mensortasi bahan baku udang,
 - 4.4. Membebaskan bahan baku udang dari kotoran/ cecaran,
 - 4.5. Mennevaluasi hasil kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran/ cecaran.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi kegiatan. seleksi, sortasi dan pembebasan udang dari kotoran / cecaran.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan, sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku udang dari kotoran/ cecaran pada industri pengolahan udang.
 - 5.4. Kemampuan menangani masalah pembebasan mata pancing pada mulut udang dan kerusakan pisik bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU. BU02. 004.01
- JUDUL UNIT** : **Mencuci, meniris dan menimbang bahan baku udang hasil sortiran.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencuci, meniris dan menimbang bahan baku udang hasil sortiran pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencuci bahan baku udang hasil sortiran positif.	1.1 Bahan pencuci (air bersih, sabun, desinfektan) memenuhi persyaratan perusahaan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan/mesin pencuci dan peniris kotor dibersihkan dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Bahan baku udang hasil sortiran dicuci sesuai prosedur dan standar pencucian perusahaan.
2. Meniriskan bahan baku udang.	2.1 Bahan baku udang hasil cucian ditiriskan sesuai prosedur. 2.2 Air bekas cucian dan air tirsan dilakukan pembuangan ke saluran pembuangan limbah sesuai standar perusahaan. 2.3 Sanitasi pencucian, penirisan dan penimbangan diikuti sesuai prosedur perusahaan.
3. Menimbang, mengevaluasi dan melaporkan bahan baku udang bersih hasil sortiran.	3.1 Bahan baku udang bersih dan tiris ditimbang sesuai SOP perusahaan. 3.2 Hasil penimbangan bahan baku udang bersih hasil sortiran dievaluasi sesuai SOP perusahaan. 3.3 Hasil evaluasi bahan baku udang bersih hasil sortiran direkomendasikan dan dilaporkan kepada supervisor bahan baku udang.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mencuci bahan baku udang hasil sortiran positif, meniriskan bahan baku udang, menimbang, mengevaluasi dan melaporkan bahan baku udang bersih hasil sortiran yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencuci, meniris dan menimbang bahan baku udang hasil sortiran pada industri pengolahan udang.
2. Perlengkapan untuk mencuci, meniris dan menimbang bahan baku udang hasil sortiran pada industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Bahan baku udang hasil sortiran.
 - 2.3. Bahan penolong air bersih dan es.
 - 2.4. Timbangan terkalibrasi.
 - 2.5. Wadah bahan baku udang.
 - 2.6. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
 - 2.7. Meja kerja/ meja peniris.
 - 2.8. Alat tulis kantor.
 - 2.9. Format laporan bahan baku perusahaan.
 - 2.10. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.11. Pedoman pencucian bahan baku udang.
3. Tugas pekerjaan untuk mencuci, meniris dan menimbang bahan baku udang hasil sortiran pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Mencuci bahan baku udang hasil sortiran positif,
 - 3.2. Meniriskan bahan baku udang,
 - 3.3. Menimbang bahan baku udang hasil tirsan.
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan bahan baku udang bersih hasil penimbangan.
4. Peraturan untuk Mencuci, meniris dan menimbang bahan baku udang hasil sortiran pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU. BU02.003.01, Menyeleksi dan mensortasi bahan baku udang..
- 1.2. PHU. BU02.002.01, Menerima dan menimbang bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pencucian bahan baku udang hasil sortiran positif, penirisan bahan baku udang, penimbangan, evaluasi dan laporan bahan baku udang bersih hasil sortiran.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku udang.
- 3.3. Pencucian dan penirisan bahan baku udang.
- 3.4. Penanganan bahan baku udang cermat, cepat, dan saniter.
- 3.5. Penimbangan dan pencatatan bahan baku udang hasil tirsan.
- 3.6. Evaluasi dan lapiran hasil pencucian dan penimbangan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Mencuci bahan baku udang hasil sortiran positif,
- 4.3. Meniriskan bahan baku udang,
- 4.4. Menimbang bahan baku udang hasil tirsan.
- 4.5. Mencatat hasil penimbangan bahan baku udang hasil tirsan.
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pencucian, penirisan dan penimbangan bahan baku udang hasil sortiran.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencucian, penirisan dan penimbangan bahan baku udang hasil sortiran.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan Mencuci, meniris dan menimbang bahan baku udang hasil sortiran pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan selama proses pencucian, penirisan dan penimbangan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BU02. 005.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang. pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang.	1.1 Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan tempat penyimpanan dingin sementara higienis dan saniter bebas dari bakteri patogen sesuai standar perusahaan. 1.3 Tempat penyimpanan dingin tetap (<i>cold storage</i>) disiapkan sesuai kebutuhan dan standar perusahaan.
2. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan dilakukan sesuai pedoman kesehatan dan saniter perusahaan. 2.2 Persiapan jumlah, kebersihan dan kesehatan wadah / kemasan, penyimpanan bahan dilaporkan sesuai prosedur kepada pengawas / supervisor bahan baku.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan.	3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan dievaluasi sesuai standar perusahaan pengolahan udang. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan dilaporkan kepada supervisor bahan baku udang sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang, menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan persiapan peralatan penyimpanan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang. pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang. pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Wadah bahan baku udang.
- 2.2. Tempat penyimpanan dingin sementara.
- 2.3. Tempat penyimpanan dingin persediaan bahan baku udang (*cold storage*).
- 2.4. Bahan baku berbagai jenis udang bersih siap simpan.
- 2.5. Alat tulis kantor /laporan persiapan peralatan penyimpanan.
- 2.6. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Mesin pendingin (*genzet*).
- 2.8. Meja kerja dan bahan penolong / air es.
- 2.9. Bahan penolong penyimpanan air bersih / air es.
- 2.10. Buku pedoman penyimpanan bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang. pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan
- 3.2. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyimpanan peralatan dan bahan baku udang.

4. Peraturan untuk menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang. pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.BU02.006.01, Menyimpan persediaan bahan baku udang segar/atau beku.
- 1.2. PHU.BU02.001.01, Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku udang

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan, penjagaan kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Perlengkapan peralatan Penyimpanan Udang.
- 3.4. Higienis dan sanitasi bahan baku udang.
- 3.5. Penyimpanan bahan baku sementara.
- 3.6. Penyimpanan persediaan bahan baku udang.
- 3.7. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku.
- 4.3. Menjaga kebersihan peralatan penyimpanan bahan baku udang.
- 4.4. Menjaga kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku

udang.

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.

5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.

5.3. Memiliki kemampuan menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

5.4. Kemampuan menangani masalah pencemaran bakteri patogen dan pengerinag kadar air bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.BB02.006.01
JUDUL UNIT : Menyimpan persediaan bahan baku udang segar dan/atau beku.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyimpan persediaan bahan baku udang segar dan/atau beku pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun bahan baku udang segar / beku siap diproses.	1.1 Peralatan dan wadah / kemasan bahan baku udang segar/beku siap proses bersih atau steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Bahan baku siap proses disusun ke dalam wadah / kemasan sesuai pedoman perusahaan. 1.3 Bahan penolong es dan alat pendingin (<i>genzet</i>) untuk penyimpanan sementara dan penyimpanan persediaan bahan baku udang, disiapkan sesuai standar perusahaan. 1.4 Bahan baku udang segar / beku disusun sesuai pedoman penyusunan bahan baku udang dan standar perusahaan.
2. Menyimpan persediaan kemasan bahan baku udang segar/beku siap diproses.	2.1 Penyimpanan sementara dan penyimpanan persediaan kemasan bahan baku udang segar/beku siap proses dilakukan sesuai pedoman gudang penyimpanan(<i>cold storage</i>). 2.2 Sanitasi dan higienis gudang penyimpanan dingin dioperasikan sesuai standar gudang penyimpanan bahan baku (<i>cold storage</i>). 2.3 Penyimpanan kemasan bahan udang baku siap proses dijaga keamanan dan kemudahan pengambilannya kembali untuk diproses oleh bagian produksi sesuai standar perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penyimpanan persediaan bahan baku udang.	3.1 Penyimpanan persediaan kemasan bahan baku udang di gudang penyimpanan bahan baku dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi penyimpanan persediaan bahan baku udang dilaporkan kepada manajemen terkait sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyusun bahan baku udang segar / beku siap diproses, menyimpan persediaan kemasan bahan baku siap diproses, mengevaluasi dan melaporkan hasil penyimpanan kemasan bahan baku udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi: menyimpan persediaan bahan baku udang segar dan / atau beku pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyimpan bahan persediaan baku udang segar dan/atau beku pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Wadah bahan baku udang.
- 2.2. Tempat penyimpanan dingin sementara.
- 2.3. Tempat penyimpanan dingin persediaan bahan baku udang (*cold storage*)
- 2.4. Bahan baku berbagai jenis udang bersih siap simpan.
- 2.5. Alat tulis kantor.
- 2.6. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Mesin pendingin (*genzet*).
- 2.8. Buku pedoman penyimpanan bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyimpan persediaan bahan baku udang segar dan / atau beku pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyusun bahan baku udang segar / beku siap diproses,
- 3.2. Menyimpan kemasan bahan baku ikian udang siap diproses,
- 3.3. Mengevaluasi hasil penyimpanan bahan baku udang.
- 3.4. Melaporkan hasil evaluasi penyimpanan bahan baku udang.

4. Peraturan untuk menyimpan persediaan bahan baku udang segar dan / atau beku pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. BB02.006.01, Menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses.
- 1.2. PHU. BB02.005.01, Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyusunan bahan baku udang segar/beku siap diproses, penyimpanan kemasan bahan baku siap diproses, evaluasi dan laporan hasil penyimpanan kemasan bahan baku udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. K3 dan SOP Industri pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis penyimpanan bahan baku udang.
- 3.3. Penyusunan bahan baku udang segar / beku.
- 3.4. Pengemasan bahan baku udang persediaan.
- 3.5. Penyimpanan persediaan bahan baku udang persediaan.
- 3.6. Evaluasi hasil penyimpanan persediaan bahan baku udang.
- 3.6. Laporan hasil evaluasi penyimpanan persediaan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang,
- 4.2. Menyusun bahan baku udang segar /
- 4.3. Menyusun bahan baku udang beku siap diproses,
- 4.4. Menyimpan sementara kemasan bahan baku siap diproses
- 4.5. Menyimpan persediaan kemasan bahan baku siap diproses,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan hasil penyimpanan bahan baku.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyimpan persediaan bahan baku udang segar dan /atau beku pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah kerusakan bahan baku segar/beku ditempat penyimpanan bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.BU02. 007.01
JUDUL UNIT : **Menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun dan mencatat data bahan baku siap proses pada rak penyimpanan.	1.1 Wadah / kemasan bahan baku siap proses bersi / steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Rak tempat penyusunan wadah / kemasan bahan baku siap proses disiapkan, saniter dan higienis sesuai kebutuhan. 1.3 Bahan baku siap proses disusun ke dalam wadah / kemasan sesuai pedoman perusahaan. 1.4. Data bahan baku udang siap proses yang disusun dihitung, dicatat jenis, jumlah dan klasifikasinya
2. Menyimpan bahan baku udang siap proses menurut jenisnya.	2.1 Penyimpanan kemasan bahan baku udang siap proses dilakukan sesuai kelompok jenis, tanggal kemasan bahan dan klasifikasi bahan baku udang. 2.2 Sanitasi dan higienis tempat penyimpanan bahan baku dilakukan sesuai standar tempat penyimpanan bahan nbaku siap proses.. 2.3 Penyimpanan bahan baku siap proses disampaikan datanya kepada supervisor bahan baku udang.
3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil oenataan dan penyimpanan kemasan bahan baku udang siap proses.	3.1 Penataan dan penyimpanan kemasan bahan baku udang di tempat penyimpanan bahan baku siap proses dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi penataan dan penyimpanan kemasan bahan baku udang siap proses dilaporkan kepada manajemen terkait sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyusun dan mencatat data bahan baku siap proses pada rak penyimpanan, menyimpan bahan baku siap proses menurut jenisnya, mengevaluasi dan melaporkan hasil penataan dan penyimpanan bahan baku udang siap proses untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Wadah kemasan bahan baku udang siap proses..
- 2.3. Tempat penyimpanan dingin sementara.
- 2.4. Tempat penyimpanan dingin persediaan bahan baku udang (*cold storage*).
- 2.5. Bahan baku berbagai jenis udang bersih siap proses..
- 2.5. Alat tulis kantor.
- 2.6. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Mesin pendingin (*genset*).
- 2.8. Buku pedoman penyimpanan bahan baku udang siap proses.

3. Tugas pekerjaan untuk menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyusun dan mencatat bahan baku siap proses pada rak penyimpanan,
- 3.2. Menyimpan bahan baku siap proses menurut jenisnya,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penataan dan penyimpanan bahan baku udang siap proses.

4. Peraturan untuk menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.006.01, Menyimpan persediaan bahan baku udang segar/atau udang beku. .
- 1.2. PHU.BU02.005.01, Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyusunan dan pencatatan bahan baku siap proses pada rak penyimpanan, penyimpanan bahan baku siap proses menurut jenisnya, evaluasi dan laporan hasil penataan dan penyimpanan bahan baku udang siap proses

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Kriteria bahan baku udang siap proses.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku udang.
- 3.3. Tata cara penataan kemasan wadah bahan baku udang.
- 3.4. Tata cara penyimpanan kemasan bahan baku udang.
- 3.5. Pelaporan data bahan baku siap proses.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 4.1. Menyusun kemasan wadah pada rak penyimpanan.
- 4.2. Mencatat data bahan baku siap proses pada rak penyimpanan,
- 4.2. Menyimpan bahan baku siap proses menurut jenisnya,
- 4.3. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan kemasan bahan baku siap proses.
- 4.4. Melaporkan hasil evaluasi penataan dan penyimpanan kemasan bahan baku udang siap proses

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyusun dan menyimpan bahan baku siap proses pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Membantu melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.BU02. 008.01
JUDUL UNIT : Mendeteksi bahan baku udang.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeteksi bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan.	1.1 Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan pendeteksi bahan baku udang disiapkan sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 kebersihan dan kesehatan wadah / kemasan, penyimpanan bahan dilakukan sesuai pedoman kebersihan dan kesehatan. 2.3 Kebersihan dan kesehatan peralatan pendeteksi bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman kebersihan dan kesehatan.
3. Melakukan pendeteksian bahan baku udang.	3.1 Benda / zat logam berbahaya pada bahan baku udang dideteksi dengan alat deteksi logam sesuai pedoman. 3.2 Zat kimia berbahaya pada bahan baku udang dideteksi dengan alat laboratorium deteksi zat kimia berbahaya sesuai pedoman. 3.3 Zat mikroorganisme patogen pada bahan baku udang dideteksi dengan alat laboratorium deteksi mikroorganisme patogen sesuai pedoman.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan	4.1 Hasil pelaksanaan deteksi bahan baku udang dievaluasi standar perusahaan.

deteksi bahan baku udang.	4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan deteksi bahan baku udang di laporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.
---------------------------	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi, menyiapkan perlengkapan peralatan, menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang, melakukan pendeteksian bahan baku udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan deteksi bahan baku udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mendeteksi bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mendeteksi bahan baku udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Bahan baku udang yang dideteksi.
- 2.3. Alat pendeteksi bahan baku udang.
- 2.4. Pakaian kerja
- 2.5. Format laporan hasil deteksi bahan baku.
- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Buku pedoman deteksi bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mendeteksi bahan baku udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan,
- 3.2. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang,
- 3.3. Melakukan pendeteksian bahan baku udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan deteksi bahan baku udang

4. Peraturan untuk mendeteksi bahan baku udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

1.1. PHU.BU02.012.01, Mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

1.2. PHU.BU02.009.01, Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan perlengkapan peralatan, penjagaan kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang, pendeteksian bahan baku udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan deteksi bahan baku udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan udang.

3.2. Peralatan dan perlengkapan pendeteksian bahan baku udang.

3.3. Sanitasi dan Higienis bahan baku udang dan peralatannya..

3.4. Resiko bahaya terhadap benda logam pada bahan baku udang.

3.5. Resiko bahaya terhadap zat kimia berbahaya pada bahan baku udang.

3.6. Resiko bahaya terhadap mikro organisme patogen pada bahan baku udang.

3.7. Tata cara pendeteksian bahan baku udang.

3.8. Evaluasi dan laboran pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,

4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan,

4.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku udang,

4.4. Melakukan pendeteksian bahan baku udang,

4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan deteksi bahan baku udang.

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan deteksi bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur mendeteksi bahan baku udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Membantu melaksanakan untuk mematuhi K3 bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.BU02.009.01
JUDUL UNIT : **Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi jenis, bentuk bahan dan ukuran udang.	1.1 Asal bahan baku udang dari perairan tercemar dan tidak tercemar diidentifikasi dan dipisahkan. 1.2 Bahan baku dari perairan tercemar diperlukan pengawasan dari cemaran bahan biologi, kimia dan fisis. 1.3 Jenis-jenis udang diidentifikasi sesuai asal bahan baku udang. 1.4 Bentuk bahan baku udang segar dengan atau tanpa kepala ditentukan sesuai standar perusahaan. 1.5 Ukuran dan berat masing-masing ditentukan standar bahan udang.
2. Mendata / mencatat klasifikasi jenis udang.	2.1 Standar bahan udang diikuti sesuai standar perusahaan. 2.2 Pemisahan kelas masing-masing jenis udang dilakukan pencatatan sesuai standar bahan udang. 2.3 Pemisahan bentuk, ukuran dan berat bahan baku dilakukan pencatatan sesuai standar klasifikasi bahan baku udang. 2.4 Data klasifikasi jenis udang, bentuk, ukuran dan berat bahan udang dicatat sesuai format data dan disimpan ditempat penyimpanan bahan.

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengidentifikasian dan pengklasifikasian jenis udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengidentifikasian dan pengklasifikasian jenis udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengidentifikasi jenis, bentuk bahan dan ukuran udang, mendata / mencatat klasifikasi jenis udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengidentifikasian dan pengklasifikasian jenis udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Berbagai jenis bahan baku udang
- 2.3. Berbagai bentuk bahan baku udang.
- 2.4. Pakaian kerja.
- 2.5. Buku cacatan.
- 2.6. Alat timbangan.
- 2.7. Tempat bahan udang.
- 2.8. Format laporan data bahan Perusahaan.
- 2.9. Buku pedoman Klasifikasi jenis bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi jenis, bentuk bahan dan ukuran udang,
- 3.2. Mendata / mencatat klasifikasi jenis udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengidentifikasian dan pengklasifikasian jenis udang

4. Peraturan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perikanan dan Kelautan.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.008.01, Mendeteksi bahan baku udang.
- 1.2. PHU.BU02.012.01, Mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pengidentifikasian jenis, bentuk bahan dan ukuran udang, pendataan / pencatatan klasifikasi jenis udang evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan pengidentifikasian dan pengklasifikasian jenis udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator dan / atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Identifikasi jenis-jenis udang.
- 3.2. Asal bahan baku udang.
- 3.3. Bentuk, ukuran dan berat udang.
- 3.4. Nilai ekonomi Udang.
- 3.5. Standar perusahaan tentang bahan baku udang.
- 3.6. Klasifikasi jenis udang / bahan baku udang.
- 3.7. Format laporan data klasifikasi jenis udang/ bahan baku udang.
- 3.8. Sanitasi dan higienis pengolahan udang.
- 3.9. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Mengidentifikasi jenis udang.
- 4.2. Mengidentifikasi asal bahan baku udang.
- 4.3. Menklasifikasi nilai ekonomi jenis udang.
- 4.4. Mengklasifikasi bentuk bahan baku udang.
- 4.5. Mengklasifikasi ukuran dan berat udang,
- 4.6. Mendata / mencatat hasil identifikasi dan klasifikasi jenis udang,
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan pengidentifikasian dan pengklasifikasian jenis udang.
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengidentifikasian dan pengklasifikasian jenis udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang pada industri pengolahan udang
- 5.3. Membantu melaksanakan untuk mengelompokkan jenis udang sesuai pedoman/standar.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BU02.010.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan bahan tambahan.	1.1 Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan tambahan (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan tambahan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan tambahan dilakukan sesuai pedoman higienis dan sanitasi peralatan.
2. Menerima, menimbang dan menyimpan bahan tambahan pengolahan udang.	2.1 Penerimaan jenis dan kualifikasi bahan tambahan dilakukan sesuai permintaan kebutuhan perusahaan. 2.2 Penimbangan jumlah berat bahan tambahan yang diterima dilakukan sesuai permintaan kebutuhan perusahaan. 2.3 Penyimpanan bahan tambahan dilakukan menggunakan wadah / kemasan pada tempat penyimpanan sesuai standar perusahaan.
3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan tambahan pengolahan udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan bahan tambahan industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan bahan tambahan industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan bahan tambahan, menerima, menimbang dan menyimpan bahan tambahan pengolahan udang, melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan tambahan pengolahan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat dan perlengkapan penerimaan dan penyimpanan bahan tambahan.
- 2.3. Gudang penyimpanan bahan tambahan..
- 2.4. Pakaian kerja.
- 2.5. Format laporan penerimaan bahan tambahan.
- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Buku pedomanan bahan tambahan Pengolahan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan bahan tambahan,
- 3.2. Menerima, menimbang dan menyimpan bahan tambahan pengolahan udang,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan tambahan pengolahan udang

4. Peraturan untuk menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang., adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.008.01, Mendeteksi bahan baku udang..
- 1.2. PHU.BU02.009.01, Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan perlengkapan peralatan bahan tambahan, penerimaan, penimbangan dan penyimpanan bahan tambahan pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan tambahan pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan tambahan pengolahan Udang.
- 3.3. Perlengkapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan tambahan.
- 3.4. Jenis dan kualifikasi bahan tambahan.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan bahan tambahan,
- 4.3. Menerima, menimbang dan menyimpan bahan tambahan pengolahan udang,
- 4.5. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan penyiapan bahan tambahan pengolahan udang.
- 4.6. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan bahan tambahan pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang.
- 5.3. Membantu,melaksanakan untuk mematuhi K3 bahan tambahan..
- 5.4. Melakukan pencegahan pencemaran bakteri patogen, kontaminasi kotoran debu dan logam pada bahan tambahan indutri pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.BU02.011.01
JUDUL UNIT : **Menyiapkan bahan baku pengalengan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan bahan baku pengalengan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan bahan baku pengalengan udang.	1.1 Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan tambahan (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan tambahan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan tambahan dilakukan sesuai pedoman higienis dan sanitasi peralatan.
2. Menerima, menimbang dan menyimpan bahan tambahan pengolahan udang.	2.1 Penerimaan jenis dan kualifikasi bahan baku dilakukan sesuai permintaan kebutuhan pengalengan udang . 2.2 Penerimaan jenis dan kualifikasi bahan tambahan dilakukan sesuai permintaan kebutuhan pengalengan udang. 2.3 Penimbangan jumlah berat bahan baku dan tambahan yang diterima dilakukan sesuai permintaan kebutuhan pengalengan udang. 2.4 Penyimpanan bahan baku dan tambahan tambahan dilakukan menggunakan wadah / kemasan pada tempat penyimpanan sesuai standar perusahaan.
3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan baku pengalengan udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan bahan baku pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan bahan baku pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan bahan baku pengalengan udang, menerima, menimbang dan menyimpan bahan tambahan pengolahan udang, melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan baku pengalengan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan bahan baku pengalengan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan bahan baku pengalengan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang
- 2.2. Alat dan perlengkapan penerimaan bahan baku udang.
- 2.3. Gudang penyimpanan bahan baku udang.
- 2.4. Bahan pengalengan udang.
- 2.5. Pakaian kerja
- 2.6. Format laporan penyiapan bahan baku pengalengan udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku Industri Pengalengan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan bahan baku pengalengan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan bahan baku pengalengan udang,
- 3.2. Menerima, menimbang dan menyimpan bahan tambahan pengolahan udang,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan baku pengalengan udang.

4. Peraturan untuk menyiapkan bahan baku pengalengan udang., adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.010.01, Menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.BU02.006.01, Menyimpan persediaan bahan baku udang segar/atau beku.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan bahan baku pengalengan udang, penerimaan, penimbangan dan penyimpanan bahan tambahan pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan baku pengalengan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

3.1. Peraturan K3 di Industri Pengalengan udang.

3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku Pengalengan Udang..

3.3. Jenis dan kualifikasi bahan baku pengalengan udang.

3.4. Jenis dan kualifikasi bahan tambahan pengalengan udang.

3.4. Alat dan perlengkapan penerimaan dan penyimpanan bahan baku pengalengan udang

3.5. Gudang penyimpanan bahan baku udang.

3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,

4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan bahan baku pengalengan udang,

4.3. Menerima, menimbang dan

4.4. Menyimpan bahan tambahan pengolahan udang,

4.5. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan penyiapan bahan baku pengalengan udang

4.6. Melakukan laporan hasil pelaksanaan penyiapan bahan baku pengalengan Udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.

5.2. Mengikuti prosedur menyiapkan bahan baku pengalengan udang.

5.3. Membantu,melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.

5.4. Melakukan pencegahan pencemaran bakteri patogen, kontaminasi kotoran debu dan logam pada bahan baku pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BU02.012.01
- JUDUL UNIT** : **Mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengawasi higienis dan saniter penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang.</p>	<p>1.1 Pengawasan penyiapan perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>1.2 Pengawasan penyiapan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>1.3 Proses pengadaan dan penimbangan dserta pencatatan bahan baku dilakukan pengawasan sesuai pedoman dan kebutuhan permintaan bahan baku udang.</p>
<p>2. Mengawasi secara visual dan preventif pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.</p>	<p>2.1 Pengawasan secara visual dan preventif (pencegahan bahan baku nudang dari laut / tambak udang tercemar dilakukan sesuai pedoman pengawasan bahan baku udang.</p> <p>2.2 Pengawasan penyortiran bahan baku dilakukan sesuai dengan standar bahan yang telah ditetapkan.</p> <p>2.3 Pengawasan pengklasifikasian bahan baku dilakukan sesuai standar bahan baku udang.</p> <p>2.4 Pengawasan pengangkutan bahan baku diikuti dan dilakukan sesuai standar perusahaan dan dihindarkan dari pencemaran fisika, kimia dan mikroorganisme.</p>
<p>3. Mengawasi secara khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang</p>	<p>3.1 Pengawasan secara khusus pamalsuan jenis bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman dan standar bahan baku udang.</p> <p>3.2 Pengawasan secara khusus kebersihan, bebas bau busuk, bebas dari dekomposisi dan bebas dari sifat alamiah lain yang merugikan mutu bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman bahan dan</p>

		standar bahan baku udang.
4.	Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengawasi higienis dan saniter penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang, Mengawasi secara visual dan preventif pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, mengawasi secara khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

2. Perlengkapan untuk mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang., mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat Perlengkapan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 2.3. Gudang penyimpanan bahan baku udang.
- 2.4. Tempat pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 2.5. Jenis-jenis bahan baku udang.
- 2.6. Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.7. Format laporan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 2.8. Pedoman pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, meliputi :

- 3.1. Mengawasi higienis dan saniter penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang,
- 3.2. Mengawasi secara visual dan preventif pengadaan dan penerimaan bahan baku udang,
- 3.3. Mengawasi secara khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang,
- 3.4. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang

4. Peraturan untuk mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.013.01, Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku udang.
- 1.2. PHU.BU02.014.01, Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian:

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : pengawasan higienis dan saniter penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang, pengawasan secara visual dan preventif pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, pengawasan secara khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara:

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 3.3. Alat dan perlengkapan pengadaan dan penerimaan bahan baku.
- 3.4. Pengawasan visual dan preventif bahan baku udang.
- 3.5. Pengawasan khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 3.6. Tata cara pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 3.7. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Mengawasi higienis dan saniter penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang,
- 4.3. Mengawasi secara visual dan preventif pengadaan dan penerimaan bahan baku udang,
- 4.4. Mengawasi secara khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang,
- 4.5. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 4.6. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 5.3. Membantu melaksanakan untuk mematuhi K3 di pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.
- 5.4. Mempertahankan mutu / kualitas bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.BU02.013.01
- JUDUL UNIT** : **Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani dan mempertahankan mutu bahan pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat penerima, penyimpan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan.	1.1 Alat penerimaan dan penyimpanan penanganan mutu bahan baku udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan 1.2 Alat laboratorium mikrobiologi pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan penanganan dan pertahanan mutu bahan baku udang. 1.3 Higienis dan sanietr lat-alat peneroma, penyimpan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan dilakukan sesuai standar higienis dan sanitasi.
2. Mempertahankan mutu bahan baku udang.	2.1 Uji organoleptik bahan baku udang dilakukan sesuai dengan standar mutu bahan yang telah ditetapkan. 2.2 Mutu kesegaran bahan baku udang digunakan alat pengukur kesegaran ikan (<i>freshness tester</i>) sesuai pedoman mutu bahan baku udang. 2.3 Bahan penolong higienis dan saniter digunakan sesuai prosedur dan proses pengolahan udang. 2.4 Penyimpanan bahan baku udang dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>) dilakukan sesuai suhu maximal yang dipersyaratkan.
3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku udang.	3.1 Kebersihan dan kesehatan bahan penolong (air dan es) dilakukan sesuai standar higienis dan sanitasi. 3.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penanganan mutu bahan baku udang dilakukan sesuai kebutuha dan standar higienis dan sanitasi. 3.3 Pengawasan mutu bahan baku udang dilakukan terus –menerus untuk pencegahan pamalsuan, bau busuk (<i>dekomposisi</i>), dan bakteri patogen sesuai standar mutu bahan.

<p>4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penanganan mutu bahan pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan penanganan dan mempertahankan mutu bahan pengolahan udang dievaluasi sesuai standar mutu bahan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan alat penerima, penyimpan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan, mempertahankan mutu bahan baku udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku udang , melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penanganan mutu bahan pengolahan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menangani dan mempertahankan mutu bahan pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menangani dan mempertahankan mutu bahan pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat penerima, penyimpan bahan baku udang.
- 2.3. Alat laboratorium mikrobiologi pangan.
- 2.4. Jenis-jenis bahan baku udang.
- 2.5. Pedoman penanganan dan pertahanan mutu bahan baku udang.
- 2.6. Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.7. Format laporan penanganan mutu bahan baku udang.
- 2.8. Alat komunikasi (telpon, hand phone dan faximile).
- 2.9. Gudang penyimpanan bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menangani dan mempertahankan mutu bahan pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan alat penerima, penyimpan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan,
- 3.2. Mempertahankan mutu bahan baku udang.
- 3.3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku udang ,
- 3.4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penanganan mutu bahan pengolahan udang.

4. Peraturan untuk menangani dan mempertahankan mutu bahan pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.014.01, Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.
- 1.2. PHU.BU02.012.01, Mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan alat penerima, penyimpanan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan, mempertahankan mutu bahan baku udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penanganan mutu bahan pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis penanganan bahan baku udang.
- 3.3. Penyiapan alat penerima dan penyimpan bahan baku udang.
- 3.4. Penyiapan alat laboratorium mikrobiologi pangan.
- 3.5. Tata cara penanganan dan mempertahankan mutu bahan baku udang.
- 3.6. Pengawasan mutu bahan baku udang.
- 3.7. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
 - 4.2. Menyiapkan alat penerima dan penyimpan bahan baku udang.
 - 4.3. Menyiapkan alat laboratorium mikrobiologi pangan,
 - 4.4. Mempertahankan mutu bahan baku udang.
 - 4.5. Menjaga kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku udang ,
 - 4.6. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan penanganan mutu bahan pengolahan udang.
 - 4.7. Melakukan laporan hasil pelaksanaan penanganan mutu bahan pengolahan udang.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur penanganan dan mempertahankan mutu bahan pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Membantu dan melaksanakan penjagaan kualitas mutu bahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.BU02. 014.01
- JUDUL UNIT** : **Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyimpan dan mencatat stok persediaan bahan baku udang.	<p>1.1 Jenis, ukuran dan kualitas bahan baku persediaan dilakukan penyimpanan dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>) sesuai pedoman mutu bahan baku.</p> <p>1.2 Kesehatan dan kebersihan persediaan bahan baku udang dipahami dan dijaga sesuai standar higienis dan saniter dan mutu bahan baku.</p> <p>1.3 Mutu persediaan bahan baku udang dijaga kualitasnya selama penyimpanan persediaan bahan baku sesuai standar mutu bahan.</p> <p>1.4 Stok / Jumlah persediaan bahan baku udang dalam gudang dicatat dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan yang terkait.</p>
2. Melayani permintaan kebutuhan bahan baku pengolahan udang.	<p>2.1 Prosedur permintaan kebutuhan bahan baku udang diikuti dan dicatat sesuai pedoman permintaan barang.</p> <p>2.2 Jumlah permintaan kebutuhan bahan baku dilayani dan disediakan sesuai kebutuhan kapasitas produk unit prosesing produksi pengolahan udang.</p> <p>2.3 Pengawasan pengeluaran barang dan pengangkutan bahan baku udang dan bahan tambahan dilakukan sesuai pedoman pengeluaran persediaan barang.</p> <p>2.4 Stok opname / atau sisa barang persediaan secara rutin dilaporkan kepada manajemen terkait untuk antisipasi persediaan bahan baku udang.</p>

<p>3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.</p>	<p>3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan persediaan bahan baku udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penilaian kualitas penanganan persediaan bahan baku udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyimpan dan mencatat stok persediaan bahan baku udang, melayani permintaan kebutuhan bahan baku dan pengolahan udang. melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan persediaan bahan baku udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dalam menangani persediaan bahan baku pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Industri Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat tulis kantor / buku catatan stok persediaan bahan baku udang.
- 2.3. Catatan permintaan kebutuhan bahan baku udang.
- 2.4. Persediaan bahan baku udang.
- 2.5. Bahan penolong persediaan bahan baku udang.
- 2.6. Wadah / kemasan bahan baku udang.
- 2.7. Pakaian kerja dan meja kerja.
- 2.8. Gudang dingin (*cold storage*)
- 2.9. Pedoman prosedur penilaian kualitas penanganan bahan baku udang

3. Tugas pekerjaan untuk menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyimpan dan mencatat stok persediaan bahan baku udang
- 3.2. Melayani permintaan kebutuhan bahan baku pengolahan udang.
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.

4. Peraturan untuk menangani persediaan bahan baku pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.013.01, Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku.
- 1.2. PHU.BU02.015.01, Menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyimpanan dan pencatatan stok persediaan bahan baku udang, melayani permintaan kebutuhan bahan baku pengolahan udang, evaluasi dan laporan kualitas pelaksanaan penanganan persediaan bahan baku udang.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Penyimpanan stok persediaan bahan baku udang dan bahan tambahan,
- 3.4. Tata cara pelayanan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan tambahan pengolahan udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kualitas penanganan persediaan bahan bahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyimpan stok persediaan bahan baku udang.
- 4.3. Menyimpan stok persediaan bahan tambahan,
- 4.4. Melayani permintaan kebutuhan bahan baku.
- 4.5. Melayani permintaan kebutuhan bahan tambahan pengolahan udang,
- 4.6. Melakukan evaluasi pelaksanaan kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.
- 4.7. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Membantu melaksanakan penjagaan kualitas persediaan bahan baku dan bahan tambahan dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 5.4. Melakukan persediaan bahan baku dan bahan tambahan tetap tersedia.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.BU02. 015.01
- JUDUL UNIT** : **Menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan persiapan dan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk/ukuran serta berat bahan tambahan udang.</p>	<p>1.1 Kualitas asal dan jenis bahan tambahan udang dilakukan penilaian sesuai pedoman dan standar mutu bahan tambahan udang.</p> <p>1.2 Kualitas jenis dan berat bahan tambahan masing-masing jenis produksi pengolahan udang dilakukan penilaian kualitasnya sesuai kebutuhan dan pedoman dan standar mutu bahan baku udang.</p> <p>1.3 Kualitas komposisi gizi masing-masing jenis bahan tambahan dilakukan penilaian kualitasnya sesuai pedoman dan standar mutu bahan tambahan udang.</p> <p>1.4 Kualitas nilai ekonomi masing-masing jenis udang dilakukan penilaian kualitasnya sesuai pedoman dan standar mutu bahan baku udang.</p>
<p>2. Melakukan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.</p>	<p>2.1 Kualitas penanganan proses penerimaan bahan tambahan udang dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu bahan baku dan standar bahan yang telah ditetapkan.</p> <p>2.2 Kualitas penanganan mutu bahan tambahan dan bahan penolong dilakukan melalui uji organoleptik sesuai pedoman mutu bahan baku.</p> <p>2.3 Kualitas penanganan penggunaan bahan penolong (air dan es) bahan baku udang dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu dan standard mutu bahan baku udang.</p> <p>2.4 Kualitas penanganan di tempat penyimpanan</p>

		persediaan bahan tambahan udang dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu dan standart mutu bahan baku udang.
3. Melakukan penilaian proses penanganan bahan tambahan siap olah.	3.1	Kualitas penanganan pencucian dan pembuangan kotoran bahan tambahan udang (media, tepung dan bumbu) dilakukan sesuai pedoman mutu bahan.
	3.2	Kualitas penanganan media, tepung dan bumbu udang dilakukan sesuai pedoman mutu bahan tambahan.
	3.3	Kualitas penambahan media, tepung dan bumbu udang dilakukan sesuai kebutuhan proses dan jenis produksi.
4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan industri pengolahan udang.	4.1	Hasil kegiatan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan industri pengolahan udang.dievaluasi sesuai pedoman dan prosedur mutu bahan.
	4.2	Hasil evaluasi penilaian kualitas penanganan bahan tambahan industri pengolahan udang.direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar mutu perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : melakukan persiapan dan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk/ukuran serta berat bahan tambahan udang melakukan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang siap olah, melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan baku udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Jenis bahan tambahan udang dan bahan penolong.
- 2.3. Standar mutu bahan tambahan udang.

- 2.4. Peralatan kualitas penanganan bahan tambahan udang.
 - 2.5. Alat tulis kantor / data penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.
 - 2.6. Pakaian kerja.
 - 2.7. Format laporan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.
 - 2.8. Alat komunikasi (telpon , hand phone dan faximile).
 - 2.9. Pedoman penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang, meliputi :
- 3.1. Melakukan persiapan dan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk /ukuran serta berat bahan tambahan udang ,
 - 3.2. Melakukan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang,
 - 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.
4. Peraturan untuk menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02. 014.01, Menilai kualitas penanganan persediaan bahan baku udang.
- 1.2. PHU.BU02. 013.01, Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : persiapan dan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk/ukuran serta berat bahan tambahan udang , penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang siap olah, evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
 - 3.3. Melakukan persiapan dan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk/ukuran serta berat bahan tambahan udang ,
 - 3.4. Penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
 - 4.2. Melakukan persiapan penilaian kualitas penanganan bahan baku udang.
 - 4.3. Menilai kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk/ukuran serta berat bahan baku udang ,
 - 4.4. Melakukan penilaian kualitas penanganan bahan baku udang,
 - 4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.
 - 4.5. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan penilaian kualitas penanganan bahan tambahan udang.
5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukanali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menilai kualitas penanganan bahan baku udang.
 - 5.4. Melaksanakan penanganan masalah terjadinya penurunan kualitas bahan baku saat proses olah bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : **PHU.PL02.001.01**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan peralatan pengolahan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tempat / ruang peralatan pengolahan udang.	1.1 Tempat / ruang mesin dilakukan persiapan dengan cukup, higienis dan saniter sesuai standar K3. 1.2 Wadah dan meja kerja dilakukan persiapan dengan cukup, higienis dan saniter sesuai standar K3. 1.3 Ruang mesin berventilasi, berpenerangan dilakukan persiapan dengan cukup sesuai standar K3. 1.4 Fasilitas saluran pembuangan limbah produksi dan / atau limbah mesin dilakukan persiapan dengan cukup sesuai standar K3.
2. Menyiapkan peralatan perlengkapan / mesin pengolahan udang dan pengecekan akhir.	2.1 Peralatan perlengkapan pengolahan udang dilakukan persiapan dengan cukup sesuai kebutuhan unit dan jenis produksi pengolahan udang. 2.2 Jenis, macam dan jumlah mesin pengolahan udang terpasang dilakukan persiapan dengan standar siap pakai sesuai jenis produk pengolahan udang. 2.3 Sarana instalasi air bersih pendukung mesin pengolahan udang dilakukan persiapan dengan standar siap pakai sesuai standar sesuai kebutuhan pengolahan udang. 2.4 Sarana instalasi listrik pendukung mesin pengolahan udang dilakukan persiapan dengan standar siap pakai sesuai kebutuhan daya mesin terpakai. 2.5 Pengecekan akhir persiapan peralatan pengolahan udang dilakukan untuk memastikan peralatan sesuai kebutuhan dan standar perusahaan.

<p>3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pengawasan penyiapan peralatan pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan tempat / ruang peralatan pengolahan udang, menyiapkan peralatan perlengkapan/mesin pengolahan udang dan pengecekan akhir, melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang yang digunakan untuk menyiapkan peralatan pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan peralatan pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat pemadam kebakaran dan perlengkapannya..
- 2.3. Alat perlengkapan/ mesin pengolahan udang.
- 2.4. Pakaian kerja.
- 2.5. Tempat / ruang pengolahan udang.
- 2.6. Format laporan persiapan peralatan pengolahan udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone).
- 2.8. Pedoman / manual peralatan / mesin pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan peralatan pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan tempat / ruang peralatan pengolahan udang,
- 3.2. Menyiapkan peralatan perlengkapan / mesin pengolahan udang dan pengecekan akhir,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang.

4. Peraturan untuk menyiapkan peralatan pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.002.01, Membersihkan dan merapihkan area proses produksi.
- 1.2. PHU.AM02.001.01, Membersihkan dan merapikan kamar mesin pengolah udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan tempat / ruang peralatan pengolahan udang, penyiapan peralatan perlengkapapan / mesin pengolahan udang dan pengecekan akhir, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Tata cara penyiapan tempat / ruang peralatan pengolahan udang,
- 3.3. Tata cara penyiapan peralatan perlengkapapan / mesin pengolahan udang dan
- 3.4. Pengecekan akhir persiapan peralatan pengolahan udang.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 3.2. Menyiapkan tempat / ruang peralatan pengolahan udang,
- 3.3. Menyiapkan peralatan perlengkapapan / mesin pengolahan udang dan
- 3.4. Mengecek akhir persiapan peralatan pengolahan udang.
- 3.5. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang.
- 3.6. Melakukan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan pengolahan udang

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyiapkan peralatan pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas kesiapan pakai peralatan pengolahan udang dan sarana pendukungnya, seperti rang / tempat, kebutuhan air bersih dan listrik serta pembuangan limbah produk.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.PL02 .002.01
JUDUL UNIT : **Membersihkan dan merapikan area proses produksi.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan dan merapikan area proses produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan peralatan kebersihan area proses produksi pengolahan udang.	1.1 Bahan pembersih yang digunakan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan kebersihan area proses produksi pengolahan udang. 1.2 Peralatan pembersih yang digunakan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan kebersihan area proses produksi pengolahan udang. 1.3 Jadwal pembersihan disusun dan disesuaikan dengan kegiatan proses produksi pengolahan udang.
2. Membersihkan area proses produksi dan membuang limbah produksi pengolahan udang.	2.1 Bahan kimia dan peralatan pembersih digunakan untuk membersihkan langit-langit, dinding dan lantai area proses produksi digunakan secara benar dan aman sesuai standar higienis dan sanitasi. 2.2 Dinding, lantai dan meja kerja area proses produksi dibersihkan dengan mengikuti jadwal pembersihan tanpa menimbulkan kerusakan sesuai prosedur higienis dan sanitasi. 2.3 Limbah area proses produksi dilakukan pembuangan pada saluran / pembuangan limbah sesuai prosedur pembuangan limbah produksi pengolahan udang. 2.4 Prosedur pertolongan pertama dilakukan dan diikuti bila terjadi keracunan oleh zat kimia pembersih. 2.5 Area proses produksi dirapikan dan ditata kembali segera setelah dibersihkan dan peralatan pembersih dan sisa bahan disimpan pada tempatnya semula.

<p>3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi.pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai prosedur perusahaan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan kebersihan area proses produksi pengolahan udang , membersihkan area proses produksi dan membuang limbah produksi pengolahan udang, melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi.pengolahan udang yang digunakan untuk: membersihkan dan merapikan area proses produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membersihkan dan merapikan area proses produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat pemadam kebakaran dan perlengkapannya..
- 2.3. Alat pembersih area proses produksi.
- 2.4. Bahan kimia pembersih area proses produksi.
- 2.5. Air bersih.
- 2.6. Saluran dan lokasi pembuangan limbah.
- 2.4. Pakaian kerja.
- 2.5. Jadwal kebersihan area proses produksi.
- 2.5. Format laporan kebersihan area proses produksi.
- 2.7. Alat komunikasi (telpon, hand phone dan faximile).
- 2.8. Pedoman pembersihan area proses produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk membersihkan dan merapikan area proses produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan kebersihan area proses produksi pengolahan udang ,
- 3.2. Membersihkan area proses produksi dan membuang limbah produksi pengolahan udang,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi.pengolahan udang

4. Peraturan untuk membersihkan dan merapikan area proses produksi pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.001.01, Menyiapkan peralatan pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.001.01, Membersihkan dan merapikan kamar mesin pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan bahan dan peralatan kebersihan area proses produksi pengolahan udang , pembersihan area proses produksi dan membuang limbah produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi.pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis area proses produksi pengolahan udang.
- 3.3. Tata cara penyiapan bahan dan peralatan kebersihan area proses produksi pengolahan udang ,
- 3.4. Tata cara membersihkan area proses produksi dan membuang limbah produksi

pengolahan udang,
3.5. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi.pengolahan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan bahan kebersihan area proses produksi.
- 4.3. Menyiapkan peralatan kebersihan area proses produksi pengolahan udang,
- 4.4. Membersihkan area proses produksi dan membuang limbah produksi pengolahan udang,
- 4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi.pengolahan udang.
- 4.7. Melakukan laporan pelaksanaan kebersihan dan perapihan area proses produksi pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur pembersihan dan merapikan area proses produksi pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.
- 5.4. Menyiapkan area proses produksi higienis dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 003.01
- JUDUL UNIT** : **Mengidentifikasi bahan tambahan industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi bahan tambahan industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan jenis bahan tambahan pengolahan udang yang higienis dan saniter.</p>	<p>1.1 Asal dan jenis bahan tambahan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan masing-masing jenis produk pengolahan udang.</p> <p>1.2 Jumlah kebutuhan bahan tambahan dihitung dan disiapkan sesuai kebutuhan jenis produk pengolahan udang.</p> <p>1.3 Bahan penolong (air dan es) industri pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan jenis produk pengolahan udang.</p> <p>1.4 Higienis dan saniter bahan tambahan diikuti sesuai pedoman mutu produk pengolahan udang.</p>
<p>2. Mendata / mencatat klasifikasi jenis bahan tambahan masing-masing jenis produk pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Standar bahan tambahan p-olahan udang diikuti dan diterapkan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Kualitas bahan tambahan diikuti, dipilih dan diperlukan untuk peningkatan kualitas produk pengolahan udang.</p> <p>2.3 Jumlah kebutuhan bahan tambahan digunakan dicatat/ didata sesuai peruntukan pembuatan krupuk udang, terasi udang, ebi udang, udang kering dan pengalengan udang sesuai dengan standar perusahaan.</p> <p>2.4 Bahan tambahan yang rusak / tidak memenuhi persyaratan didata, dibuang dan dimusnahkan sesuai pedoman mutu bahan.</p>

<p>3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengidentifikasian pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi dan menyiapkan jenis bahan tambahan pengolahan udang yang higienis dan saniter, mendata / mencatat klasifikasi jenis bahan tambahan masing-masing jenis produk pengolahan udang, melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengidentifikasi bahan tambahan industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi bahan tambahan industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Berbagai jenis bahan tambahan pengolahan udang
- 2.3. Jenis produk pengolahan udang yang menggunakan bahan tambahan.
- 2.4. Pakaian kerja.
- 2.5. Buku catatan.
- 2.6. Alat timbangan.
- 2.7. Tempat / wadah bahan tambahan.
- 2.8. Format laporan data penggunaan bahan tambahan.
- 2.9. Buku pedoman bahan tambahan pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan jenis tambahan pengolahan udang yang higienis dan saniter,
- 3.2. Mendata / mencatat klasifikasi jenis bahan tambahan masing-masing jenis produk pengolahan udang,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang

4. Peraturan untuk mengidentifikasi bahan tambahan industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perikanan dan Kelautan.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan tentang Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BU02.015.01, Menilai kualitas penanganan persediaan bahan tambahan industri pengolahan udang
- 1.2. PHU.BU02.010.01, Menyiapkan bahan tambahan industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : pengidentifikasian dan penyiapan jenis tambahan pengolahan udang yang higienis dan saniter, pendataan / pencatatan klasifikasi jenis bahan tambahan masing-masing jenis produk pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator dan / atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Identifikasi jenis dan kualitas bahan tambahan pengolahan udang.
- 3.2. Asal bahan tambahan pengolahan udang,
- 3.3. Bahan penolong pengolahan udang (air dan es).
- 3.4. Nilai ekonomi bahan tambahan.
- 3.5. Standardisasi mutu bahan tambahan.
- 3.6. Jenis-jenis produk pengolahan udang yang menggunakan bahan tambahan.

- 3.7. Format laporan data penggunaan bahan tambahan.
- 3.8. Sanitasi dan higienis bahan tambahan.
- 3.9. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan jenis bahan tambahan pengolahan udang.
- 4.2. Melakukan penjagaan higienis dan saniter bahan tambahan,
- 4.3. Mendata / mencatat klasifikasi jenis bahan tambahan masing-masing jenis produk pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang
- 4.5. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan pengidentifikasian bahan tambahan pengolahan udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur mengidentifikasi bahan tambahan industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Membantu melaksanakan untuk mengelompokkan jenis dan kualitas bahan tambahan sesuai jenis produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 004.01
- JUDUL UNIT** : **Menentukan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku (*Good Handling Practice*)**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku (*Good Handling Practice*) pada industri pengolahan udang

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan panen / pasca panen dan transportasi bahan baku.	1.1 Peralatan panen udang dalam tambak udang disiapkan sesuai kebutuhan panen. 1.2 Peralatan penanganan pasca panen udang disiapkan sesuai hasil produk panen udang. 1.3 Kendaraan box khusus (<i>storage</i>) alat transportasi bahan baku udang dilengkapi dengan mesin genzet sesuai standar transportasi bahan baku udang.
2. Menentukan cara panen dan pasca panen udang.	2.1 Udang (dalam pemeliharaan ditambak) yang sudah cukup umur panen, dilakukan pemanenan dengan peralatan panen udang dan sesuai prosedur panen udang. 2.2 Pengawasan penyortiran udang pasca panen udang, dilakukan cepat, tepat, higienis dan saniter sesuai prosedur penanganan pasca panen udang. 2.3 Pengawasan pengklasifikasian bahan baku dilakukan sesuai standarmutu bahan baku udang. 2.4 Penentuan jumlah berat timbangan bahan baku udang hasil sortiran per wadah dilakukan sesuai kebutuhan proses produksi. 2.5 Jumlag hasil produk panen udang dihitung dan dicatat sesuai prosedur pasca panen udang.
3. Melakukan transportasi dan pengawasan bahan baku udang (<i>Good</i>	3.1 Bahan baku udang ditempatkan dalam wadah / tempat udang sesuai klasifikasi mutu, jenis dan berat bahan baku udang.

<i>Handling Practice).</i>	<p>3.2 Wadah berisi bahan baku udang ditata rapi dalam box (<i>storage</i>) kendaraan yang dilengkapi mesin gen zet sesuai kapasitas daya angkut kendaraan.</p> <p>3.3 Pengawasan pengangkutan bahan baku udang diikuti dan dilakukan sesuai standar perusahaan dan dihindarkan dari pencemaran fisika, kimia dan mikroorganisme patogen.</p>
4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku udang.	<p>3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan penentuan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penentuan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan panen / pasca panen dan transportasi bahan baku, menentukan cara panen dan pasca panen udang, melakukan transportasi dan pengawasan bahan baku udang (*Good Handling Practice*), melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku udang yang digunakan untuk: menentukan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku (*Good Handling Practice*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menentukan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku (*Good Handling Practice*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat pemanen udang.
- 2.3. Alat penanganan pasca panen udang.
- 2.4. Tambak udang siap panen.
- 2.5. Wadah / tempat udang hasil panen.
- 2.6. Kendaraan box khusus alat transportasi bahan baku udang.
- 2.7. Mesin genzeet.
- 2.8. Pakaian kerja.
- 2.9. Format laporan hasil panen dan penanganan pasca panen udang..
- 2.10. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.11. Buku pedoman cara panen dan penanganan pasca panen udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menentukan cara panen, *pasca* panen dan transportasi bahan baku (*Good Handling Practice*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1 Menyiapkan peralatan panen / *pasca* panen dan transportasi bahan baku,
 - 3.2 Menentukan cara panen dan *pasca* panen udang,
 - 3.3 Melakukan transportasi dan pengawasan bahan baku udang (*good handling practice*),
 - 3.4 Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan cara panen, *pasca* panen dan transportasi bahan baku udang.
4. Peraturan untuk menentukan cara panen, *pasca* panen dan transportasi bahan baku (*Good Handling Practice*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.007.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang..
- 1.2. PHU.PL02.005.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan panen / *pasca* panen dan transportasi bahan baku, penentuan cara panen dan *pasca* panen udang, transportasi dan pengawasan bahan baku udang (*Good Handling Practice*), evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan cara panen, *pasca* panen dan transportasi bahan baku udang.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut
 - 3.1. Persiapan peralatan panen / pasca panen dan transportasi bahan baku,
 - 3.2. Penentuan cara panen dan pasca panen udang,
 - 3.3. Melakukan transportasi bahan baku udang (*Good Handling Practice*),
 - 3.4. Pengawasan transportasi bahan baku udang (preventive supervisi),
 - 3.5. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut
 - 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
 - 4.2. Menyiapkan peralatan panen / pasca panen dan transportasi bahan baku,
 - 4.3. Menentukan cara panen dan mengangani pasca panen udang,
 - 4.5. Melakukan transportasi dan pengawasan bahan baku udang (*good handling practice*),
 - 4.6. Melakukan evaluasi pelaksanaan penentuan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku udang.
 - 4.7. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan penentuan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :
 Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Memiliki kemampuan untuk menentukan cara panen, pasca panen dan transportasi bahan baku (*Good Handling Practice*) pada industri pengolahan udang
 - 5.3. Melaksanakan dan mematuhi prosedur panen dan penanganan pasca panen yang higienis dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 005.01
- JUDUL UNIT** : **Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan parameter standar mutu bahan baku udang.	1.1 Penyiapan parameter jenis nilai ekonomi bahan baku udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan baku. 1.2 Penyiapan parameter Jenis, ukuran dan berat bahan baku udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan baku. 1.3 Penyiapan parameter asal perairan tambak udang bebas cemaran limbah biologi, kimia dan fisika diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan baku udang. 1.4 Penyiapan parameter gizi, kesegaran daging, tingkatan kesehatan dan kebersihan bahan baku udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan baku.
2. Mengawasi penyortiran, penentuan dan penetapan mutu bahan baku udang	2.1 Pengawasan penyortiran bahan baku berdasarkan parameter dilakukan sesuai parameter standar mutu bahan baku udang. 2.2 Pengawasan pengklasifikasian bahan baku udang berdasarkan dilakukan sesuai parameter standar standar mutu bahan baku udang. 2.3 Penentuan dan penetapan mutu bahan baku hail sortiran sesuai parameter standar mutu bahan baku udang. 2.4 jumlah berat timbangan bahan baku hasil sortiran dilakukan penetapannya sesuai kebutuhan proses produksi.

	2.5	Pengawasan pengangkutan bahan baku diikuti dan dilakukan sesuai standar angkut bahan baku udang dan dihindarkan dari pencemaran fisika, kimia dan mikroorganisme.
3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang.	3.1	Hasil kegiatan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.
	3.2	Hasil evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan parameter standar mutu bahan baku udang, mengawasi penyortiran, penentuan dan penetapan mutu bahan baku udang, melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang yang digunakan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku pada industri pengolahan Udang.

2. Perlengkapan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang
- 2.2. Parameter standar mutu bahan baku udang.
- 2.3. Wadah / tempat bahan baku udang.
- 2.4. Bahan baku udang dari penyedia bahan.
- 2.5. Meja kerja dan alat sortir bahan baku udang dan pakaian kerja.
- 2.6. Sanitasi dan higienis tempat kerja, alat kerja dan wadah bahan baku udang.
- 2.7. Alat angkut bahan baku udang.
- 2.8. Format laporan hasil penerapan parameter standar mutu bahan baku udang.
- 2.9. Alat komunikasi (telpon, hand phone , faximile).
- 2.10. Pedoman parameter standar mutu bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1 Menyiapkan parameter standar mutu bahan baku udang,
- 3.2 Mengawasi penyortiran, penentuan dan penetapan mutu bahan baku udang,
- 3.3 Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang

4. Peraturan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1 Undang-undang tentang K3.
 - 4.2 Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3 Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4 Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.006.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PL02.007.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan parameter standar mutu bahan baku udang, pengawasan penyortiran, penentuan dan penetapan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara penyiapan parameter standar mutu bahan baku udang,
- 3.4. Pengawasan penyortiran, penentuan dan penetapan mutu bahan baku .
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
 - 4.2. Menyiapkan parameter standar mutu bahan baku udang,
 - 4.3. Mengawasi penyortiran, penentuan dan penetapan mutu
 - 4.4. Mengawasi transportasi bahan baku udang,
 - 4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang.
 - 4.6. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan baku udang
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Memiliki kemampuan menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Melaksanakan untuk mempertahankan mutu bahan baku terhadap peningkatan mutu produk pengolahan udang sesuai pedoman parameter standar ,mutu bahan baku udang

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 006.01
- JUDUL UNIT** : **Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan parameter standar mutu tepung, media dan bumbu.</p>	<p>1.1 Penyiapan parameter jenis nilai ekonomi bahan tambahan udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan tambahan.</p> <p>1.2 Penyiapan parameter jenis, ukuran dan berat bahan tambahan udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan baku.</p> <p>1.3 Penyiapan parameter penolong udang (air dan es) bebas cemaran limbah biologi, kimia dan fisika diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan baku udang.</p> <p>1.4 Penyiapan parameter gizi, tingkatan kesehatan dan kebersihan bahan tambahan udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan tambahan.</p>
<p>2. Mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu bahan tambahan.</p>	<p>2.1 Pengawasan penyortiran bahan tambahan berdasarkan parameter dilakukan sesuai parameter standar mutu bahan tambahan udang.</p> <p>2.2 Pengawasan pengklasifikasian bahan tambahan berdasarkan dilakukan sesuai parameter standar mutu bahan tambahan udang.</p> <p>2.3 Penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu bahan tambahan hasil sortiran sesuai jenis produk pengolahan udang.</p> <p>2.4 Jumlah berat timbangan bahan tambahan hasil sortiran dilakukan penetapannya sesuai kebutuhan proses jenis produk pengolahan udang.</p>

	2.5	Pengawasan pengangkutan bahan tambahan diikuti dan dilakukan sesuai standar angkut bahan tambahan udang dan dihindarkan dari pencemaran fisika, kimia dan mikroorganisme.
3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan tambahan udang.	3.1	Hasil kegiatan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan tambahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.
	3.2	Hasil evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan tambahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan parameter standar mutu tepung, media dan bumbu, mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu bahan tambahan, melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan tambahan udang yang digunakan untuk : menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang
- 2.2. Parameter standar mutu bahan tambahan udang.
- 2.3. Wadah / tempat bahan tambahan udang.
- 2.4. Bahan tambahan tepung, media dan bumbu dari penyedia bahan.
- 2.5. Meja kerja dan alat sortir bahan tambahan udang dan pakaian kerja.
- 2.6. Sanitasi dan higienis tempat kerja, alat kerja dan wadah bahan tambahan.
- 2.7. Alat angkut bahan tambahan.
- 2.8. Format laporan hasil penerapan parameter standar mutu bahan tambahan.
- 2.9. Alat komunikasi (telpon, hand phone , faximile).
- 2.10. Pedoman parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan parameter standar mutu tepung, media dan bumbu,
- 3.2. Mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu bahan tambahan,

- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan tambahan udang
4. Peraturan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang, adalah :
 - 4.1 Undang-undang tentang K3.
 - 4.5 Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.6 Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.7 Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.005.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku udang.
- 1.2. PHU.PL02.007.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan parameter standar mutu tepung, media dan bumbu, pengawasan penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu bahan tambahan, evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan tambahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara penyiapan parameter standar mutu bahan tambahan,
- 3.4. Pengawasan penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu bahan tambahan.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter

standar mutu bahan tambahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan parameter standar mutu tepung, media dan bumbu,
- 4.3. Mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu
- 4.4. Mengawasi transportasi bahan tambahan,
- 4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu tambahan udang.
- 4.6. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu bahan tambahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini, yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Memiliki kemampuan menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang.
- 5.3. Melaksanakan untuk mempertahankan mutu bahan tambahan pengolahan udang terhadap peningkatan mutu produk pengolahan udang sesuai pedoman parameter standar, mutu bahan bak udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 007.01
- JUDUL UNIT** : **Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.	1.1 Penyiapan parameter jenis nilai ekonomi hasil produk pengolahan udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan tambahan. 1.2 Penyiapan parameter jenis, ukuran dan berat kemasan hasil produk pengolahan udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar bahan baku. 1.3 Penyiapan parameter penolong hasil produk pengolahan udang (air dan es) bebas cemaran limbah biologi, kimia dan fisika diidentifikasi dan diikuti sesuai standar produk pengolahan udang. 1.4 Penyiapan parameter gizi, tingkatan kesehatan dan kebersihan hasil produk pengolahan udang diidentifikasi dan diikuti sesuai standar produk pengolahan udang.
2. Mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu hasil produk pengolahan udang.	2.1 Pengawasan penyortiran hasil produk pengolahan udang berdasarkan parameter dilakukan sesuai parameter standar mutu bahan tambahan udang. 2.2 Pengawasan pengklasifikasian jenis hasil produk pengolahan udang berdasarkan dilakukan sesuai parameter standar standar mutu bahan tambahan udang. 2.3 Penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu hasil produk pengolahan udang sesuai jenis produk dan standar mutu produk pengolahan udang. 2.4 Jumlah berat timbangan per kemasan jenis hasil produk pengolahan udang dilakukan penetapannya sesuai kebutuhan pasar / konsumen produk.

	2.5 Pengawasan pengangkutan hasil produk pengolahan udang diikuti dan dilakukan sesuai standar angkut hasil produk dan dihindarkan dari kerusakan kemasan, pencemaran fisika, kimia dan mikroorganisme.
3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.	<p>3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang, mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu hasil produk pengolahan udang, melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang yang digunakan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang
- 2.2. Parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.
- 2.3. Wadah / tempat hasil produk pengolahan udang.
- 2.4. Bahan tambahan tepung, media dan bumbu.
- 2.5. Meja kerja dan alat sortir hasil produk pengolahan udang dan pakaian kerja.
- 2.6. Sanitasi dan higienis tempat kerja, alat kerja dan wadah bahan tambahan.
- 2.7. Alat angkut hasil produk pengolahan udang..
- 2.8. Format laporan hasil penerapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.
- 2.9. Alat komunikasi (telpon, hand phone , faximile).
- 2.10. Pedoman parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang,
 - 3.2. Mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu hasil produk pengolahan udang.
 - 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.
4. Peraturan untuk menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.005.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan baku udang.
- 1.2. PHU.PL02.006.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu bahan tambahan pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang, pengawasan penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu hasil produk pengolahan udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 3.2. Sanitasi dan Higienis produk pengolahan udang.
 - 3.3. Tata cara penyiapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang,
 - 3.4. Pengawasan penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu hasil produk pengolahan udang.
 - 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
 - 4.2. Menyiapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang,
 - 4.3. Mengawasi penyortiran, penentuan pemilihan jenis dan penetapan mutu hasil produk pengolahan udang.
 - 4.4. Mengawasi transportasi hasil produk pengolahan udang,
 - 4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.
 - 4.6. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan penentuan dan penetapan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :
 Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Memiliki kemampuan menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.
 - 5.3. Melaksanakan untuk mempertahankan mutu bahan tambahan pengolahan udang terhadap peningkatan mutu produk pengolahan udang sesuai pedoman parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 008.01.
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode uji fisika pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> <p>1.2 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode uji kimia pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> <p>1.3 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode uji mikrobiologi pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> <p>1.4 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode uji organoleptik pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p>
<p>2. Menyiapkan bahan uji mutu, bahan baku udang dan produk pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Bahan uji mutu pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian bahan dan metode uji mikrobiologi pangan.</p> <p>2.2 Bahan baku udang dan produk pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan untuk metode uji fisika pangan sesuai prosedur laboratorium.</p> <p>2.3 Bahan baku udang dan produk pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan untuk metode uji kimia pangan sesuai prosedur laboratorium.</p> <p>2.4 Bahan baku udang dan produk pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan untuk metode uji</p>

		mikrobiologi pangan sesuai prosedur laboratorium.
	2.5	Bahan baku udang dan produk pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan untuk metode uji organoleptik pangan sesuai prosedur laboratorium.
4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.	4.1	Hasil kegiatan pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan dievaluasi sesuai standar perusahaan.
	4.2	Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk pengolahan udang, menyiapkan bahan uji mutu, bahan baku udang dan produk pengolahan udang, melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan yang digunakan untuk: menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. K3 pengolahan udang..
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 2.7. Bahan uji mutu, bahan baku udang dan produk pengolahan udang.
- 2.8. Format laporan uji mutu.
- 2.9. Buku pedoman penyiapan peralatan laboratorium pangan.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk pengolahan udang,
- 3.2. Menyiapkan bahan uji mutu, bahan baku udang dan produk pengolahan udang,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan

4. Peraturan untuk menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.009.01 Mengambil sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PL02.010.01 Mengidentifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk pengolahan udang, penyiapan bahan uji mutu, bahan baku udang dan produk pengolahan udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk pengolahan udang,
- 3.3. Penyiapan bahan uji mutu, bahan baku udang dan produk pengolahan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 4.1. Melaksanakan SOP perusahaan pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk pengolahan udang (uji fisika, kimia, biologi dan organoleptik).
 - 4.3. Menyiapkan bahan uji mutu,
 - 4.4. Menyiapkan bahan baku udang.
 - 4.5. Menyiapkan produk pengolahan udang,
 - 4.6. Melakukan evaluasi pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan
 - 4.7. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/institusi terkait.
 - 5.4. Menunjukkan kemampuan menguji mutu dan mikroorganisme patogen pada bahan baku udang dan hasil produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : **PHU.PL02. 009.01**
JUDUL UNIT : **Mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, bahan baku dan produk pengolahan udang.	1.1 Peralatan dan bahan uji mutu diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian laboratorium. 1.2 Peralatan dan bahan uji mutu disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan dan standar laboratorium. 1.3 Wadah / tempat sampel disiapkan sesuai kebutuhan uji mutu bahan baku dan uji mutu produksi pengolahan udang. 1.4 Higienis dan sanitasi sampel, wadah sampel dan meja kerja dijaga sesuai standar laboratorium mikrobiologi pangan.
2. Melakukan pengambilan sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang.	2.1 Pengambilan sampel bahan baku udang dilakukan secara random acak pada proses penerumaan bahan baku udang sesuai prosedur. 2.2 Pengambilan sampel jenis produksi pengolahan udang dilakukan secara random acak pada proses akhir produksi sesuai prosedur. 2.3 Sampel bahan baku dan produk pengolahan udang ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai pedoman laboratorium.
3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang.	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, bahan baku dan produk pengolahan udang, melakukan pengambilan sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang, melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang yang digunakan untuk: mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Sampel bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.
- 2.3. Peralatan pengambilan sampel
- 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Format laporan hasil pengambilan sampel uji mutu.
- 2.7. Buku pedoman pengambilan sampel uji mutu bahan dan produksi.

3. Tugas pekerjaan untuk mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, bahan baku dan produk pengolahan udang,
- 3.2. Melakukan pengambilan sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang

4. Peraturan untuk mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.010.01, Mengidentifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PL02.011.01, Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme aerobik dan *anaerob* yang merugikan pada bahan baku udang dan produksi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan alat, wadah, tempat kerja, bahan baku dan produk pengolahan udang, pengambilan sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan alat, wadah dan tempat kerja,
- 3.3. Bahan baku dan produk pengolahan udang,
- 3.4. Tata cara pengambilan sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melaksanakan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan alat, wadah dan tempat kerja,
- 4.3. Menyiapkan bahan baku dan produk pengolahan udang,

- 4.4. Melakukan pengambilan sampel bahan baku udang dan
 - 4.5. Melakukan pengambilan sampel jenis produksi pengolahan udang,
 - 4.6. Melakukan evaluasi pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang.
 - 4.7. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penyediaan sampel bahan uji mutu yang higienis dan saniter.
 - 5.4. Menunjukkan ketepatan pengambilan sampel sesuai prosedur laboratorium pangan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 010.01
- JUDUL UNIT** : **Mengidentifikasi mikroorganismen bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi mikroorganismen bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.

LEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi, bahan uji mutu bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode uji mikroorganismen pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> <p>1.2 Sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang dilakukan secara random acak pada proses akhir produksi sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Sampel bahan baku dan jenis produksi pengolahan udang ditempatkan pada wadah higienis dan sanitasi sesuai pedoman laboratorium.</p>
<p>2. Mengidentifikasi mikroorganismen patogen jenis jamur/ khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit dengan uji mikrobiologi pangan.</p>	<p>2.1 Mikroorganismen patogen jenis jamur/khapang dan khamir pada bahan baku udang dan produksi pengolahan udang dilakukan identifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan..</p> <p>2.2 Mikroorganismen patogen jenis bakteri, virus dan parasit pada bahan baku udang dan produksi pengolahan udang dilakukan identifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan..</p>
<p>3. Mengidentifikasi uji mutu bahan baku dan produksi dengan metode uji organoleptik pangan.</p>	<p>3.1 Sensori kenampakan mutu bahan baku udang dalam keadaan segar/atau beku dilakukan identifikasi kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran, sesuai prosedur dan standar uji organoleptik pangan.</p> <p>3.2 Sensori kenampakan mutu jenis produk pengolahan udang dalam keadaan kering, beku, fermentasi, pengalengan udang dilakukan identifikasi kenampakan, tekstur daging, bau, kesehatan, kebersihan dan cemaran , sesuai prosedur dan standar uji organoleptik pangan.</p>

<p>4. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi.</p>	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi, bahan uji mutu bahan baku udang dan produksi pengolahan udang, mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur/ khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit dengan uji mikrobiologi pangan, mengidentifikasi uji mutu bahan baku dan produksi dengan metode uji organoleptik pangan, melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi yang digunakan untuk: mengidentifikasi mikroorganisme bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi mikroorganisme bahan baku udang dan produksi pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Sampel bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.
- 2.3. Peralatan laboratorium mikrobiologi pangan..
- 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja..
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Format laporan hasil identifikasi mikroorganisme patogen bahan baku dan produksi pengolahan udang.
- 2.7. Buku pedoman identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi mikroorganisme bahan baku udang dan produksi pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi, bahan uji mutu bahan baku udang dan produksi pengolahan udang,
- 3.2. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur/ khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit dengan uji mikrobiologi pangan,
- 3.3. Mengidentifikasi uji mutu bahan baku dan produksi dengan metode uji organoleptik pangan,

- 3.4. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganismen bahan baku dan produksi
4. Peraturan untuk mengidentifikasi mikroorganismen bahan baku udang dan produksi pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.009.01, Mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi.
- 1.2. PHU.PL02.008.01, Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi, bahan uji mutu bahan baku udang dan produksi pengolahan udang, identifikasi mikroorganismen patogen jenis jamur/ khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit dengan uji mikrobiologi pangan, identifikasi uji mutu bahan baku dan produksi dengan metode uji organoleptik pangan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganismen bahan baku dan produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Peralatan laboratorium mikrobiologi, bahan uji mutu bahan baku udang dan produksi pengolahan udang,
- 3.3. Identifikasi mikroorganismen patogen jenis jamur/ khapang, kamir, bakteri,

- virus dan parasit dengan uji mikrobiologi pangan,
- 3.4. Uji mutu bahan baku dan produksi dengan metode uji organoleptik pangan,
 - 3.5. Evaluasi hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi.
 - 3.6. Laporan hasil evaluasi pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
- 4.1. Melaksanakan SOP perusahaan pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi,
 - 4.3. Menyiapkan bahan uji mutu bahan baku udang dan produksi pengolahan udang,
 - 4.4. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur/ khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit dengan uji mikrobiologi pangan,
 - 4.5. Mengidentifikasi uji mutu bahan baku dan produksi dengan metode uji organoleptik pangan,
 - 4.6. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi. .
 - 4.7. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan identifikasi mikroorganisme bahan baku dan produksi.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengidentifikasi mikroorganisme bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kesaaalahan pengambilan sampel dan pencemaran bahan baku dan produk yang di uji mutu.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelaksanaan identifikasi mikroorganisme dengan teliti dan benar.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 011.01
- JUDUL UNIT** : **Mengisolasi dan menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan udang dan produksi.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengisolasi dan menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan udang dan produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan peralatan laboratorium dan mengidentifikasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) pada bahan baku dan produksi.</p>	<p>1.1 Peralatan laboratorium mikrobiologi pangan disiapkan sesuai kebutuhan isolasi dan penghambatan mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku dan produksi.</p> <p>1.2 Marphologi dan reproduksi jamur/khapang dan khamir patogen pada bahan baku dan produksi pengolahan udang diidentifikasi sesuai standar laboratorium pangan.</p> <p>1.3 Marphologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen pada bahan baku dan produksi pengolahan udang diidentifikasi sesuai standar laboratorium pangan.</p>
<p>2. Menghambat mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Peralatan dan bahan penghambat kontaminasi mikroorganisme pada bahan udang dan produksi disiapkan sesuai kebutuhan dan standar laboratorium pangan.</p> <p>2.2 Marphologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen pada bahan baku dan produksi pengolahan udang dihambat dengan kecepatan dan kecermaran sanitasi pada suhu tertentu sesuai standar uji mutu dan standar laboratorium pangan.</p> <p>2.3 Marphologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen pada bahan baku dan produksi pengolahan udang dihambat dengan kecepatan dan kecermaran sanitasi pada suhu tertentu sesuai standar uji mutu</p>

	dan standar laboratorium pangan.
3. Mengisolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang.	<p>3.1 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) bahan baku dan produksi pengolahan udang digunakan untuk isolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan jenis jamur/. khapang dan khamir pada bahan baku dan produksi pengolahan udang sesuai standar uji mutu dan standar laboratorium pangan.</p> <p>3.2 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) bahan baku dan produksi pengolahan udang digunakan untuk isolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan jenis bakteri, virus dan parasit pada bahan baku dan produksi sesuai standar uji mutu dan standar laboratorium pangan.</p>
4. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku dan produksi.	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku dan produksi. dievaluasi sesuai stándar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku dan produksi. direkomendasi dan dilaporkan pada managemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan laboratorium dan mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) pada bahan baku dan produksi, menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang, mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang., melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi. yang digunakan untuk: mengisolasi dan menghambat mikroorgnisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan udang dan produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengisolasi dan menghambat mikroorgnisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan udang dan produksi pada industri pengolahan

undang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Sampel bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.
 - 2.3. Peralatan laboratorium mikrobiologi pangan..
 - 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja..
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Format laporan hasil menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku produksi pengolahan udang.
 - 2.7. Buku pedoman penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk mengisolasi dan menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan udang dan produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan peralatan laboratorium dan mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada bahan baku dan produksi,
 - 3.2. Menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang,
 - 3.3. Mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang.,
 - 3.4. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi.
4. Peraturan untuk mengisolasi dan menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan udang dan produksi pada industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.008.01, Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 1.3. PHU.PL02.009.01, Mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan peralatan laboratorium dan mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) pada bahan baku dan produksi, penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang, isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang., evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi..

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.

3.2. Peralatan laboratorium dan mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) pada bahan baku dan produksi,

3.3. Tata cara menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang,

3.4. Tata cara mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang.,

3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini adalah sebagai berikut :

4.1. Melaksanakan SOP perusahaan pengolahan udang.

4.2. Menyiapkan peralatan laboratorium dan mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) pada bahan baku dan produksi,

4.3. Menghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang,

4.4. Mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (pathogen) bahan baku dan produksi pengolahan udang.,

- 4.5. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganismes *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi.
 - 4.6. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan isolasi dan penghambatan mikroorganismes *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengisolasi dan menghambat mikroorganismes *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan udang dan produksi pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penjaminan mutu selama proses isolasi dan penghambatan mikroorganismes *aerob* dan *anaerob* yang merugikan.
 - 5.4. Menunjukkan dan mempertahankan higienis dan sanitasi bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.PL02. 012.01
JUDUL UNIT : **Mengawasi mutu bahan baku udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi mutu bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan melakukan pengawasan asal bahan baku udang.	1.1 Peralatan dan bahan pengawasan asal bahan baku udang diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Bahan baku udang asal dari perairan tambak yang tidak tercemar dan tercemar dilakukan pemisahan. 1.3 Tindakan pengawasan dari cemaran bahan biologi, kimia dan fisis dilakukan sesuai prosedur laboratorium dan standar uji mutu. 1.4 Prosedur penggunaan alat dan bahan diikuti sesuai pedoman penggunaan peralatan laboratorium.
2. Melakukan proses pengawasan mutu bahan baku udang.	2.1 Karakteristik mutu bahan baku dilakukan pengawasan secara organoleptik dari rupa dan warna, bau, daging dan rasa, sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang. 2.2 Kesegaran, kebersihan, pembusukan, dekomposisi, dan pemalsuan mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara fisik dari bentuk bahan baku , sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang. 2.3 Cemaran mikroorganisme mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara biologik dari mikroorganisme aerob dan <i>anaerob</i> yang merugikan, sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang. 2.4 Cemaran kimia pada mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara kimiawi dari zat pembersih, zat pewarna dan bahan tambahan makanan, sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.

	2.5	Cemaran logam pada mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara fisika dari benda-benda logam berbahaya sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang.	3.1	Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan.
	3.2	Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan melakukan pengawasan asal bahan baku udang, melakukan proses pengawasan mutu bahan baku udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang yang digunakan untuk: mengawasi mutu bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengawasi mutu bahan baku udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Sampel bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.
- 2.3. Peralatan laboratorium mikrobiologi pangan..
- 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja..
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Format laporan hasil menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku produksi pengolahan udang.
- 2.7. Buku pedoman penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan bahan baku dan produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi mutu bahan baku udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan dan melakukan pengawasan asal bahan baku udang,
- 3.2. Melakukan proses pengawasan mutu bahan baku udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang.

4. Peraturan untuk mengawasi mutu bahan baku udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.013.01, Mengawasi proses produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PL02.009.01, Mengambil sampel uji mutu bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan dan melakukan pengawasan asal bahan baku udang, proses pengawasan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Peralatan pengawasan uji mutu bahan baku.
- 3.3. Pengawasan asal bahan baku udang,
- 3.4. Proses pengawasan mutu bahan baku udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melaksanakan SOP perusahaan pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan peralatan pengawasan uji mutu bahan baku.
 - 4.3. Melakukan pengawasan asal bahan baku udang,
 - 4.4. Melakukan proses pengawasan mutu bahan baku udang,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengawasi mutu bahan baku udang pada pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
 - 5.4. Menunjukkan kualitas bahan baku udang bebas dari mikroorganisme patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.PL02. 013.01
JUDUL UNIT : Mengawasi proses produksi pengolahan udang.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi proses produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan udang.	1.1 Peralatan dan bahan pengawasan proses produksi pengolahan udang diidentifikasi dan dsiiapkan sesuai prosedur pengawasan produksi. 1.2 Prosedur pengawasan pra pengolahan, masa proses pengolahan dan pasca pengolahan produksi diidentifikasi dan diikuti dan dilakukan di tempat kerja sesuai kebutuhan pengawasan proses produksi. 1.3 Materi pengawasan mulai pra pengolahan, masa pengolahan dan pasca pengolahan udang disiapkan sesuai standar pengawasan perusahaan.
2. Melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi.	2.1 Obyek langsung saat pra, proses dan pasca pengolahan produksi berlangsung dilakukan pengawasan visual sesuai standar mutu produksi pengolahan udang. 2.2 Pencegahan tangkal dini hasil produksi pengolahan udang dilakukan pengawasan preventif sesuai standar mutu pproduksi pengolahan udang. 2.3 Pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis dan sanitasi produksi pada operator dilakukan sesuai SOP perusahaan.
3. Melakukan pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang.	3.1 Krisis kekurangan kualitas produk pengolahan nudang dihindari dengan pembinaan teknis proses pengolahan udang sesuai SOP perusahaan. 3.2 Pengawasan khusus pada teknis pemrosesan bahan baku udang, bahan penolong dan bahan tambahan produksi pengolahan udang dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, logam dan zat kimia sesuai standar mutu produk.

	3.3	Pengawasan khusus lingkungan area produksi dan limbah produksi dilakukan untuk pencemaran dampak lingkungan dari limbah produksi sesuai standar amdal, higienis dan sanitasi.
4. Mengendalikan lingkungan proses produksi pengolahan udang.	4.1	Pencegahan cemaran limbah proses produksi pengolahan udang melalui saluran sanitasi dan bak pembuangan dilakukan dan dimonitor sesuai jenis cemaran limbah.
	4.2	Proses pengolahan limbah produksi pengolahan udang dilakukan sesuai standar analisa dampak lingkungan perusahaan.
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang.	5.1	Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.
	5.2	Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan udang, melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi, melakukan pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang, mengendalikan lingkungan proses produksi pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang yang digunakan untuk mengawasi proses produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengawasi proses produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat pengawasan visual, preventif, motivasi dan khusus.
- 2.3. Saluran sanitasi, bak pembuangan limbah dan unt pengolahan limbah.
- 2.4. Alat tulis Kantor.
- 2.5. Format laporan pengawasan proses produksi pengolahan udang.
- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.7. Buku pedoman pengawasan proses produksi pengolahan udang.

- 2.8. Peralatan perlengkapan / mesin produksi pengolahan udang
 - 2.9. Bahan baku udang, bahan penolong, dan bahan tambahan.
 - 2.10. Pakaian kerja, meja kerja dan alat kerja.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi proses produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang,
 - 3.4. Mengendalikan lingkungan proses produksi pengolahan udang.
 - 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang.
4. Peraturan untuk mengawasi proses produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang., adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :
- Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :
- 1.1. PHU.PL02.012.01, Mengawasi mutu bahan baku udang..
 - 1.2. PHU.PL02.007.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar mutu hasil produk pengolahan udang.
2. Kondisi Penilaian :
- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan materi pengawasan proses produksi pengolahan udang, pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi, pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang, pengendalian lingkungan proses produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut
 - 3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.
 - 3.2. Penyiapan materi pengawasan proses produksi pengolahan udang,
 - 3.3. Pengawasan visual,
 - 3.4. Pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi,
 - 3.5. Pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang,
 - 3.6. Pengendalian lingkungan proses produksi pengolahan udang
 - 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 4.1. SOP. perusahaan pengolahan udang,
 - 4.2. Menyiapkan materi pengawasan pra, proses dan pasca produksi pengolahan udang,
 - 4.3. Melakukan pengawasan visual teknis proses produksi.,
 - 4.4. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi,
 - 4.5. Melakukan pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang,
 - 4.6. Mengendalikan lingkungan proses produksi pengolahan udang.
 - 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang.
 - 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang.
5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengawasi proses produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan konsumen untuk mutu produksi pengolahan udang dan pengendalian limbah proses produksi.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02.014.01
- JUDUL UNIT** : **Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan dan produksi.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan dan mengidentifikasi peralatan dan bahan pengendalian, mikroorganisme, zat kimia dan fisika yangm merugikan.</p>	<p>1.1 Perlengkapan peralatan dan laboratorium pangan dan bahan pengendalian cemaran diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengendalian cemaran.</p> <p>1.2 Mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> berbahaya (patogen) dan produksi (bakteri, jamur, chamir, virus dan parasit) di lingkungan proses produksi diidentifikasi sesuai standar higienis dan sanitasi produk makanan.</p> <p>1.3 Zat kimia (yang dilarang/merugikan) diidentifikasi sesuai standar higienis dan sanitasi produk makanan.</p> <p>1.4 Bahan-bahan fisika (kotoran, pasir, tanah, metal/logam) diidentifikasi sesuai standar higienis dan sanitasi produk makanan.</p>
<p>2. Menghambat pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan.</p>	<p>2.1 Mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> berbahaya (patogen) dilakukan isolasi sesuai standar higienis dan sanitasi produk makanan.</p> <p>2.2 Cemaran zat kimia / zat pengawet dan pewarna makanan yang dilarang dilkukan pencegahan standar higienis dan sanitasi produk makanan.</p> <p>2.3 Cemaran bahan fisika/kotoran dan logam dilakukan pencegahan sesuai standar higienis dan sanitasi produk makanan.</p> <p>2.4 Pengendalian lingkungan proses produksi pengolahan udang dilakukan sesuai standar higinis</p>

		dan sanitasi.
3.	Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan / produksi industri pengolahan udang.	<p>3.1 Bahan baku udang industri pengolahan udang diwadahi sesuai standar mutu bahan.</p> <p>3.2 Hasil produksi industri pengolahan udang dikemas sesuai standar kemasan makanan.</p> <p>3.3 Kebersihan dan kesehatan produk makanan diterapkan sesuai standar kesehatan makanan.</p>
4.	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika pada bahan dan produksi.	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, kimia dan fisika pada bahan dan produksi, dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, kimia dan fisika pada bahan dan produksi direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan dan mengidentifikasi peralatan dan bahan pengendalian, mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan, menghambat pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan, menjaga kebersihan dan kesehatan bahan / produksi industri pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika pada bahan dan produksi yang digunakan untuk: mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Bahan baku udang, bahan tambahan dan bahan penolong..
- 2.3. Jenis produksi pengolahan udang.
- 2.4. Area proses produksi pengolahan udang.
- 2.5. Peralatan pengendalian cemaran.
- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.7. Format laporan pengendalian cemaran..
- 2.8. Buku pedoman pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada produk makanan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan dan mengidentifikasi peralatan dan bahan pengendalian, mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan,
 - 3.2. Menghambat pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan,
 - 3.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan / produksi industri pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika pada bahan dan produksi
4. Peraturan untuk mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.013.01, Mengawasi proses produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PL02.012.01, Mengawasi mutu bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan dan identifikasi peralatan dan bahan pengendalian, mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan, penghambatan pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan, kebersihan dan kesehatan bahan / produksi industri pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika pada bahan dan produksi

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1. SOP pengolahan udang.
 - 3.2. Prosedur penyiapan dan identifikasi peralatan dan bahan pengendalian, mikroorganisme, zat kimia dan fisikayang merugikan,
 - 3.3. Tata cara menghambat pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisikayang merugikan,
 - 3.4. Kebersihan dan kesehatan bahan / produksi industri pengolahan udang,
 - 3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika pada bahan dan produksi.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan dan mengidentifikasi peralatan dan
 - 4.3. Menyiapkan bahan pengendalian mikroorganisme, zat kimia dan fisika pangan yang merugikan ,
 - 4.4. Menghambat pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisika pangan yang merugikan.
 - 4.5. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan / produksi industri pengolahan udang,
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika pada bahan dan produksi.
 - 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika pada bahan dan produksi.
5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengendalikan cemaran mikrobiologi, zqt kimia dan fisika yang merugikan pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah produk tiruan di pasar konsumen.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan pada konsumen tentang produk pengolahan udang bebas cemaran.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 015.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang (*in coming*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas /mutu dan sampel bahan baku udang.	1.1 Peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu bahan baku udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pemakaian. 1.2 Peralatan dan laboratorium pangan disiapkan di tempat kerja sesuai prosedur pemakaian. 1.3 Sampel bahan baku udang disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.
2. Mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji fisik dan kimia.	2.1 Pengecekan / kontrol uji cara fisika sampel bahan baku udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 2.2 Pengecekan/kontrol uji cara kimia sampel bahan baku udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 2.3 Pengecekan /kontrol uji cara biologi sampel bahan baku udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
3. Mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji biologi dan organoleptik.	3.1 Pengecekan / kontrol uji cara biologi sampel bahan baku udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 3.2 Pengecekan / kontrol uji cara organoleptik sampel bahan baku dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan	4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.

<p>pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang.</p>	<p>4.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu dan sampel bahan baku udang, mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji fisik dan kimia, mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji biologi dan organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang yang digunakan untuk: melakukan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.1. Sampel bahan baku udang.
- 2.2. Alat dan perlengkapan laboratorium pangan untuk pengecekan mutu.
- 2.3. Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.5. Buku pedoman pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang.
- 2.6. Format hasil pengontrolan kualitas bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu dan sampel bahan baku udang,
- 3.2. Mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji fisik dan kimia,
- 3.3. Mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji biologi dan organoleptik,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang.

4. Peraturan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.012.01. Mengawasi mutu bahan baku udang.
- 1.2. PHU.PL02.009.01, Mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian:
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan peralatan dan bahan pengecekan kualitas /mutu dan sampel bahan baku udang, pengecekan/kontrol kualitas bahan baku nudang secara uji fisik dan kimia, pengecekan/kontrol kualitas bahan baku udang secara uji biologi dan organoleptik, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan:

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. SOP pengolahan udang.
- 3.2. Peralatan dan bahan pengecekan kualitas /mutu dan sampel bahan baku udang,
- 3.3. Tata cara mengecek/ kontrol kualitas bahan baku nudang secara uji fisik dan kimia,
- 3.4. Tata cara mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji biologi dan organoleptik,
- 3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas /mutu bahan baku

- udang.
- 4.3. Menyiapkan sampel bahan baku udang,
 - 4.4. Mengecek/ kontrol kualitas bahan baku nudang secara uji fisik dan kimia,
 - 4.5. Mengecek/ kontrol kualitas bahan baku udang secara uji biologi dan organoleptik,
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang.
 - 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan melakukan pengecekan kualitas / kontrol bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah persediaan bahan baku yang baik dan bermutu.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada konsumen tentang mutu bahan baku yang baik dan benar.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 016.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan pengecekan kualitas / kontrol mutu hasil produksi pengolahan udang (*out going*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan pengecekan kualitas / kontrol mutu hasil produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas /mutu dan sampel hasil produksi pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu bahan baku udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pemakaian.</p> <p>1.2 Peralatan dan laboratorium pangan disiapkan di tempat kerja sesuai prosedur pemakaian.</p> <p>1.3 Sampel berbagai jenis hasil produksi pengolahan nudang disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p>
<p>2. Mengecek/ kontrol kualitas jenis hasil produksi pengolahan udang secara uji fisik dan kimia.</p>	<p>2.1 Pengekan / kontrol uji cara fisika sampel jenis hasil produksi pengolahan udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p> <p>2.2 Pengecekan/kontrol uji cara kimia sampel jenis hasil produksi pengolahan udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p> <p>2.3 Pengecekan /kontrol uji cara biologi sampel jenis hasil produksi pengolahan udang. dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p>
<p>3. Mengecek/ kontrol kualitas jenis hasil produksi pengolahan udang secara uji biologi dan organoleptik.</p>	<p>3.1 Pengecekan / kontrol uji cara biologi sampel jenis hasil produksi pengolahan udang. dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p> <p>3.2 Pengecekan / kontrol uji cara organoleptik sampel jenis hasil produksi pengolahan udang.dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p>

<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang, dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang, direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu dan sampel hasil produksi pengolahan udang, mengecek/ kontrol kualitas jenis hasil produksi pengolahan udang secara uji fisik dan kimia, mengecek/ kontrol kualitas jenis hasil produksi pengolahan udang secara uji biologi dan organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.yang digunakan untuk: melakukan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Sampel berbagai jenis hasil produksi pengolahan udang.
- 2.3. Alat dan perlengkapan laboratorium pangan untuk pengecekan mutu.
- 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku pedoman pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.
- 2.7. Format hasil pengontrolan kualitas hasil produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu dan sampel hasil produksi pengolahan udang,
- 3.2. Mengecek/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji fisik dan kimia,
- 3.4. Mengecek/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji biologi dan organoleptik,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.

4. Peraturan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.017.01. Mempertahankan mutu produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PL02.009.01, Mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan peralatan dan bahan pengecekan kualitas /mutu dan sampel hasil produksi pengolahan udang, pengecekan/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji fisik dan kimia, pengecekan/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji biologi dan organoleptik, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.

2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. SOP pengolahan udang.
- 3.2. Peralatan dan bahan pengecekan kualitas /mutu dan sampel hasil produksi pengolahan udang.
- 3.3. Tata cara mengecek/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji fisik dan kimia,
- 3.4. Tata cara mengecek/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji biologi dan organoleptik,

- 3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut
- 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu hasil produksi pengolahan udang.
 - 4.3. Menyiapkan sampel berbagai jenis hasil produksi pengolahan udang,
 - 4.4. Mengecek/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji fisik dan kimia,
 - 4.5. Mengecek/ kontrol kualitas hasil produksi pengolahan udang secara uji biologi dan organoleptik,
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.
 - 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang.
5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan melakukan pengecekan kualitas / kontrol hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah persediaan hasil produksi pengolahan udang yang baik dan bermutu.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada konsumen untuk selalu mempertahankan mutu hasil produksi pengolahan udang yang baik sesuai keinginan konsumen.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 017.01
- JUDUL UNIT** : **Membuat laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat laporan hasil uji mutu produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan bahan laporan hasil uji mutu produksi dan temuan kerusakan / atau pemalsuan hak cipta dan merek produk pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Bahan laporan dari dokumentasi hasil evaluasi pelaksanaan uji mutu produksi pengolahan udang diidentifikasi dan dikelompokkan sesuai jenis produk yang di uji mutu.</p> <p>1.2 Hasil uji mutu produksi pengolahan udang dengan metode / cara uji mutu biologi, kimia, fisika dan organoleptik disiapkan rekomendasinya sesuai standar laporan laboratorium pangan.</p> <p>1.3 Hasil kesimpulan / rekomendasi dari kelompok hasil uji mutu jenis produksi dilakukan persiapan bahan laporan masing-masing sesuai pedoman laporan.</p> <p>1.4 Temuan konsumen / masyarakat terhadap kerusakan produk / atau pemalsuan hak cipta merek produk pengolahan udang dilakukan pengecekan kualitas / kontrol sampel produk dari konsumen sesuai pedoman mutu produksi.</p> <p>1.5 Format laporan pelaksanaan uji mutu produksi pengolahan udang diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pemberkasan pelaporan / rekomendasi hasil uji mutu berbagai jenis produksi pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Pemberkasan rekomendasi per kelompok uji mutu jenis produksi pengolahan udang dilakukan sesuai format laporan yang telah disiapkan.</p> <p>2.2 Laporan dibuat rangkap dan disampaikan kepada manajemen perusahaan dan / atau instansi pembina teknis terkait sesuai prosedur pelaporan perusahaan dan pertinggal.</p> <p>2.3 Rekomendasi sangat penting hasil uji mutu produksi pengolahan udang dilakukan tindak lanjut segera dan cepat untuk kelancaran proses pengendalian</p>

	<p>mutu produksi pengolahan udang berikutnya.</p> <p>2.4 Rekomendasi hasil uji mutu temuan produk rusak dan produk palsu dilakukan tindak lanjut bsesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.5 File dokumen pertinggal laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang disimpan rapi dalam bentuk <i>soft ware</i> dan <i>hard ware</i> serta mudah tertelusuri..</p>
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuatan laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang.	<p>3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pembuatan laopran hasil uji mutu produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan..</p> <p>3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pembuatan laopran hasil uji mutu produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan bahan laporan hasil uji mutu produksi dan temuan kerusakan / atau pemalsuan hak cipta dan merek produk pengolahan udang, melakukan pemberkasan pelaporan / rekomendasi hasil uji mutu berbagai jenis produksi pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuatan laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang yang digunakan untuk: membuat laporan hasil uji mutu produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membuat laporan hasil uji mutu produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Berbagai sampel jenis produksi pengolahan udang.
- 2.4. Produk rusak / atau produk pengolahan udang palsu.
- 2.5. Hak cipta dan merek produksi pengolahan udang yang dipatenkan.
- 2.6. Peralatan laboratorium uji mutu produksi pengolahan udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone) dan ATK.
- 2.8. Buku pedoman pembuatan laporan hasil uji mutu produksi.
- 2.9. Format laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk membuat laporan hasil uji mutu produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan laporan hasil uji mutu produksi dan temuan kerusakan / atau pemalsuan hak cipta dan merek produk pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan pemberkasan pelaporan / rekomendasi hasil uji mutu berbagai jenis produksi pengolahan udang,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuatan laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang.
4. Peraturan untuk membuat laporan hasil uji mutu produksi pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.016.01, Melakukan pengecekan kualitas / kontrol mutu hasil produksi (*out going*).
- 1.2. PHU.PL02.018.01, Mempertahankan mutu produksi pengolahan udang produksi.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan bahan laporan hasil uji mutu produksi dan temuan kerusakan / atau pemalsuan hak cipta dan merek produk pengolahan udang, pemberkasan pelaporan / rekomendasi hasil uji mutu berbagai jenis produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pembuatan laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
 - 3.2. Bahan laporan hasil uji mutu produksi.
 - 3.3. Temuan kerusakan / atau pemalsuan hak cipta dan merek produk pengolahan udang,
 - 3.4. Pemberkasan pelaporan / rekomendasi hasil uji mutu berbagai jenis produksi pengolahan udang, Meng
 - 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pembuatan laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan bahan laporan hasil uji mutu produksi dan
 - 4.3. Menyiapkan bahan laporan hasil temuan kerusakan.
 - 4.4. Menyiapkan bahan laporan hasil temuan pemalsuan hak cipta dan merek produk pengolahan udang,
 - 4.5. Melakukan pemberkasan pelaporan / rekomendasi hasil uji mutu berbagai jenis produksi pengolahan udang,
 - 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuatan laporan hasil uji mutu produksi pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan membuat laporan hasil uji mutu produksi pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah temuan produk rusak dan pemalsuan hak cipta dan merek produksi pengolahan udang,
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan pada konsumen tentang mutu produk pengolahan udang yang tetap dipertahankan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 018.01
- JUDUL UNIT** : **Mempertahankan mutu produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempertahankan mutu produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan sarana dan prasarana, bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Prasarana peralatan/mesin penerimaan dan pemroses bahan baku diikuti dan disiapkan sesuai standar teknis, higienis dan sanitasi.</p> <p>1.2 Prasarana peralatan/mesin pemroses produksi pengolahan udang diikuti dan disiapkan sesuai standar teknis, higienis dan sanitasi.</p> <p>1.3 Sarana tempat kerja / area proses produksi disiapkan sesuai standar higienis dan sanitasi</p> <p>1.4 Mutu bahan baku udang, bahan tambahan dan bahan penolong pengolahan udang diikuti dan disiapkan sesuai standar teknis, higienis dan sanitasi.</p>
<p>2. Melakukan pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, mutu produk dan penggunaan peralatan /mesin pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Pengawasan visual, preventif dan pengawasan khusus mutu bahan baku, proses produksi dan mutu produk pengolahan udang dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>2.2 Pengawasan penggunaan bahan baku udang, bahan tambahan dan bahan penolong pilihan / selektif dilakukan sesuai standar mutu produk pengolahan udang.</p> <p>2.3 Pengawasan Penggunaan prasarana alat / mesin standar, higienis dan saniter dipilih dan digunakan sesuai kebutuhan.</p>

<p>3. Menggunakan tenaga operator yang berkompeten dibidangnya , resep standar produk atau hak cipta produk , standar mutu produksi dan pengemasan produksi.</p>	<p>3.1 Persyaratan penggunaan tenaga operator produksi yang kompeten dibidangnya dilakukan sesuai standar kompetensi kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan jabatan.</p> <p>3.2 Penggunaan resep standar produk dan standar mutu produksi diikuti dan diterapkan sesuai hak cipta merek produk dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Pengepakan dan pengemasan produksi pengolahan udang dilakukan sesuai standar kemasan produk.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan sarana dan prasarana, bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong pengolahan udang, melakukan pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, mutu produk dan penggunaan peralatan /mesin pengolahan udang, menggunakan tenaga operator yang berkompeten dibidangnya, resep standar produk atau hak cipta produk, standar mutu produksi dan pengemasan produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang yang digunakan untuk: mempertahankan mutu produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mempertahankan mutu produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Pengolahan Udang.
- 2.2. Kualitas bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong.
- 2.3. Resep standar produk / hak cipta merek produksi.
- 2.4. Kualitas berbagai jenis produksi pengolahan udang.
- 2.5. Sarana dan prasarana yang standar, higienis dan saniter.
- 2.6. Area proses produksi yang higienis dan saniter.
- 2.7. Tenaga kerja operasional yang kompeten dibidangnya.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.9. Buku pedoman mempertahankan mutu produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mempertahankan mutu produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan sarana dan prasarana, bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, mutu produk dan penggunaan peralatan /mesin pengolahan udang,
 - 3.3. Menggunakan tenaga operator yang berkompeten dibidangnya , resep standar produk atau hak cipta produk, standar mutu produksi dan pengemasan produksi,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang.
4. Peraturan untuk mempertahankan mutu produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.019.01, Melakukan pengecekan kualitas / kontrol mutu kemasan hasil produksi (*out going*).
- 1.2. PHU.PL02.016.01, Melakukan pengecekan kualitas / kontrol mutu hasil produksi (*out going*)

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan sarana dan prasarana, bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong pengolahan udang, pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, mutu produk dan penggunaan peralatan /mesin pengolahan udang, penggunaan tenaga operator yang berkompeten dibidangnya , resep standar produk atau hak cipta produk , standar mutu produksi dan pengemasan produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pengolahan udang.
- 3.2. Higienis dan sanitasi sarana dan prasarana,
- 3.3. Kualitas bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong pengolahan udang, pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan mutu produk .
- 3.4. Pengawasan penggunaan peralatan /mesin pengolahan udang,
- 3.5. Penggunaan tenaga operator yang berkompeten dibidangnya ,
- 3.6. Resep standar produk atau hak cipta produk pengolahan udang.
- 3.7. Standar mutu produksi dan pengemasan produksi pengolahan udang.
- 3.8. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan sarana dan prasarana pengolahan udang yang higienis dan saniter.
- 4.3. Menyiapkan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, mutu produk secara rutin.
- 4.5. Melakukan pengawasan penggunaan peralatan /mesin pengolahan udang yang standar.
- 4.6. Menggunakan tenaga operator yang berkompeten dibidangnya ,
- 4.7. Menggunakan resep standar produk atau hak cipta produk udang.
- 4.8. Menggunakan standar mutu produksi pengolahan udang.
- 4.9. Melakukan pengemasan produksi sesuai standar.
- 4.10. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pertahanan mutu produksi pengolahan udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mempertahankan mutu produksi pengolahan udang

- pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah temuan produk rusak dan produk palsu yang tidak terdeteksi oleh perusahaan.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada masyarakat akan mutu dan merek hak cipta produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02.019.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan pengecekan/kontrol kemasan hasil produksi (*out going*)**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengecekan / kontrol kemasan hasil produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas sampel kemasan (<i>inner carton dan master carton</i>) produksi pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Peralatan dan bahan pengecekan kualitas / mutu bahan kemasan produksi (<i>inner carton dan master carton</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pemakaian.</p> <p>1.2 Peralatan/ mesin pengemas dan bahan kemasan (<i>inner carton dan master carton</i>) yang kuat disiapkan di tempat kerja pengemasan sesuai prosedur kebutuhan pemakaian.</p> <p>1.3 Sampel berbagai jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel kemasan produksi.</p>
<p>2. Melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara visual</p>	<p>2.1 Obyek langsung saat proses pengemasan produksi pengolahan udang berlangsung dilakukan pengawasan secara visual sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>2.2 Mutu kemasan, label dan kode dan masa berlaku produksi kemasan serta jumlah kemasan produksi di data / dicek sesuai format data pengawasan kemasan dari perusahaan.</p> <p>2.3 Kerusakan saat proses kemasan berlangsung dilakukan perbaikan dengan cepat dan kuat sesuai standar kemasan produksi pengolahan udang.</p>
<p>3. Melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan</p>	<p>3.1 Penegahan tanggkal dini kemasan berbagai jenis produk pengolahan udang dilakukan pengawasan secara preventif sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p>

<p>udang.secara preventif, motivatif dan khusus.</p>	<p>3.2 Higienis dan sanitasi kemasan produk pengolahan udang dilakukan pengawasan secara motivatif dan dijaga dari kerusakan atau kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan mutu kemasan, label dan kode terdiri atas jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat produsen, tanggal dan bulan tahun produksi dan kedaluwarsa, dilakukan sesuai standar label dan kode kemasan dari perusahaan.</p> <p>3.4 Pengecekan / kontrol sampel jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara pengawasan khusus dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran / kontaminasi bakteri patogen, . Zat kimia dan fisika.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang, dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang, direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas sampel kemasan (*inner carton dan master carton*) produksi pengolahan udang, melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara visual, melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang.secara preventif, motivatif dan khusus, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang yang digunakan untuk: melakukan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Pengolahan Udang.
- 2.2 . Sampel berbagai kemasan (*inner carton dan master carton*) jenis hasil produksi pengolahan udang.

- 2.3. Alat dan perlengkapan pengecekan mutu kemasan hasil produksi.
 - 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku pedoman pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang.
 - 2.7. Format hasil pengontrolan kualitas kemasan hasil produksi pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas sampel kemasan (*inner carton dan master carton*) produksi pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara visual,
 - 3.3. Melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara preventif, motivatif dan khusus,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang
 4. Peraturan untuk melakukan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

 - 1.1. PHU.PL02.017.01. Mempertahankan mutu produksi pengolahan udang.
 - 1.2. PHU.PL02.009.01, Mengambil sampel uji mutu bahan dan produksi.
2. Kondisi Penilaian :
 - 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan peralatan dan bahan pengecekan kualitas sampel kemasan (*inner carton dan master carton*) produksi pengolahan udang, pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara visual, pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara preventif, motivatif dan khusus, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengecekan

- kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
 3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut
 - 3.1. SOP pengolahan udang.
 - 3.2. Peralatan dan bahan pengecekan kualitas kemasan hasil produksi.
 - 3.3. Sampel kemasan (*inner carton dan master carton*) produksi pengolahan udang, Melakukan
 - 3.4. Pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara visual,
 - 3.5. Pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang.secara preventif, motivatif dan khusus,
 - 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang.
 4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut
 - 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan peralatan dan bahan pengecekan kualitas kemasan produksi.
 - 4.3. Menyiapkan sampel kemasan (*inner carton dan master carton*) produksi pengolahan udang,
 - 4.4. Melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang secara visual,
 - 4.5. Melakukan pengecekan / kontrol kualitas jenis kemasan hasil produksi pengolahan udang.secara preventif, motivatif dan khusus,
 - 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang
 5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan melakukan pengecekan kualitas / kontrol kemasan hasil produksi pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah persediaan kemasan hasil produksi pengolahan udang yang dipalsukan merek hak cipta.
 - 5.4. Melaksanakan dan meneliti hasil kemasan produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02.020.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji mutu dan sampel hasil produksi dari konsumen.	1.1 Peralatan wadah / tempat kerja dan bahan uji mutu hasil produksi pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan pemakaian. 1.2 Peralatan pengambilan sampel dan laboratorium pangan disiapkan di tempat kerja sesuai prosedur pemakaian. 1.3 Penetapan wilayah radom sampel konsumen perorangan dan distributor produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman pengambilan sampel konsumen.
2. Mengambil sampel kemasan hasil produksi pengolahan udang dari konsumen.	2.1 Pengambilan sampel kemasan berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen dan distributor dilakukan secara acak random sesuai pedoman pengambilan sampel. 2.2 Sampel berbagai jenis kemasan produk pengolahan udang dari konsumen / distributor disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel kemasan produksi.
3. Melakukan test uji mutu sampel kemasan berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen,	3.1 Test uji cara fisik sampel jenis produk pengolahan udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 3.2 Test uji cara kimia sampel jenis produk pengolahan udang dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 3.3 Test uji cara biologi sampel jenis produk pengolahan udang. dengan alat dan bahan dilakukan sesuai

	prosedur dan standar uji mutu
	3.4 Test uji cara organoleptik sampel jenis produk pengolahan udang.dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
4. Menetapkan mutu, asli atau palsu atas hasil test uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen,	<p>4.1 Penetapan mutu hasil test uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen dilakukan sesuai standar uji mutu.</p> <p>4.2 Penetapan kepastian asli atau palsu hasil tes uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen dilakukan sesuai standar uji mutu.</p> <p>4.3 Penarikan kemasan produk pengolahan udang kedaluwarsa dari distributor dilakukan sesuai standar uji mutu adn kemasan produk.</p>
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen.	<p>5.1 Hasil kegiatan pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen. dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen. direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan uji mutu dan sampel hasil produksi dari konsumen, mengambil sampel kemasan hasil produksi pengolahan udang dari konsumen, melakukan test uji mutu sampel kemasan berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen, menetapkan mutu, asli atau palsu atas hasil test uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen yang digunakan untuk: melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang. , mencakup :

- 2.1. Standar OperasionalProsedur Pengolahan Udang.
- 2.2. Sampel berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen.
- 2.3. Alat dan perlengkapan laboratorium pangan untuk pengecekan mutu.

- 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku pedoman pelaksanaan testing hasil produk pengolahan udang dari konsumen.
 - 2.7. Format hasil laporan pelaksanaan testing hasil produk pengolahan udang dari konsumen..
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji mutu dan sampel hasil produksi dari konsumen,
 - 3.2. Mengambil sampel kemasan hasil produksi pengolahan udang dari konsumen,
 - 3.3. Melakukan test uji mutu sampel kemasan berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen,
 - 3.4. Menetapkan mutu, asli atau palsu atas hasil test uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen,
 - 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen
 4. Peraturan untuk melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.019.01. Melakukan pengecekan kualitas/ kontrol mutu kemasan hasil produk (*out going*).
- 1.2. PHU.PL02.016.01, Melakukan pengecekan kualitas / kontrol mutu hasil produksi (*out going*).

2. Kondisi Penilaian

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan peralatan dan bahan uji

mutu dan sampel hasil produksi dari konsumen, sampel kemasan hasil produksi pengolahan udang dari konsumen, test uji mutu sampel kemasan berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen, penetapan mutu, asli atau palsu atas hasil test uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. SOP pengolahan udang.
- 3.2. Peralatan dan bahan uji mutu dan sampel hasil produksi dari konsumen,
- 3.3. Tata cara mengambil sampel kemasan hasil produksi pengolahan udang dari konsumen,
- 3.4. Test uji mutu sampel kemasan berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen,
- 3.5. Penetapan mutu, asli atau palsu atas hasil test uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen,
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan peralatan testing sampel produk pengolahan udang dari konsumen.
- 4.3. Menyiapkan bahan uji mutu dan sampel produk dari konsumen,
- 4.4. Mengambil sampel kemasan hasil produksi pengolahan udang dari konsumen,
- 4.5. Melakukan test uji mutu sampel kemasan berbagai jenis hasil produk pengolahan udang dari konsumen,
- 4.6. Menetapkan mutu, asli atau palsu atas hasil test uji mutu sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen.
- 4.7. Menarik produk kedaluwarsa kemasan produk pengolahan udang dari konsumen,
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan testing hasil produksi pengolahan udang dari konsumen.

5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pemalsuan hak cipta merek produk pengolahan udang.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada konsumen tentang mutu hasil produk pengolahan udang yang baik sesuai keinginan konsumen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PL02. 021.01
- JUDUL UNIT** : **Mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan laboratorium dan daftar zat kimia tambahan yang diizinkan.	1.1 Peralatan laboratorium pengendalian penggunaan zat kimia tambahan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian. 1.2 Daftar zat kimia tambahan untuk pengendalian disiapkan sesuai standar dosis dan jenis zat kimia tambahan yang diizinkan.
2. Memeriksa dan mengatur standar dosis zat kimia tambahan yang diizinkan.	2.1 Pemeriksaan penggunaan zat kimia tambahan pada proses produksi pengolahan udang dilakukan untuk pencegahan kesalahan prosedur dan pelanggaran standar mutu produk. 2.2 Pengaturan standar dosis zat kimia tambahan yang diijinkan dilakukan sesuai standar mutu produk pengolahan udang. 2.3 Penarikan hasil produk pengolahan udang dari konsumen yang menyalahi standar dosis zat kimia tambahan dilaiukan sesuai standar mutu produk.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang.	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan laboratorium dan daftar zat kimia tambahan yang diizinkan, memeriksa dan mengatur standar dosis zat kimia tambahan yang diizinkan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang yang digunakan untuk: mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1 Standar Operasional Prosedur Pengolahan Udang.
- 2.2 Peralatan laboratorium pangan.
- 2.3 Daftar dan peraturan zat kimia tambahan pada produk makanan.
- 2.4 Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.5 Buku pedoman pengendalian penggunaan bahan kimia tambahan pada prodduk pengolahan udang.
- 2.6 Format laporan pengendalian penggunaan bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1 Menyiapkan peralatan laboratorium dan daftar zat kimia tambahan yang diizinkan,
- 3.2 Memeriksa dan mengatur standar dosis zat kimia tambahan yang diizinkan,
- 3.3 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang.

4. Peraturan untuk mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1 Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2 Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3 Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PL02.020.01, Melaksanakan testing hasil produksi dari konsumen produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PL02.019.01, Melakukan pengecekan kualitas /kontrol mutu hasil produksi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1 Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan peralatan laboratorium dan daftar zat kimia tambahan yang diizinkan, pemeriksaan dan pengaturan standar dosis zat kimia tambahan yang diizinkan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang .

2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1 Peralatan laboratorium pangan.
- 3.2 Daftar zat kimia tambahan yang diizinkan pada produk makanan,
- 3.3 Pemeriksaan dan pengaturan standar dosis zat kimia tambahan yang diizinkan,
- 3.4 Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1 Melaksanakan SOP pengolahan udang.
- 4.2 Menyiapkan peralatan laboratorium dan
- 4.3 Melakukan penerapan daftar zat kimia tambahan yang diizinkan,
- 4.4 Memeriksa dan mengatur standar dosis zat kimia tambahan yang diizinkan,
- 4.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengendalian bahan kimia tambahan pada produk pengolahan udang.

5 Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1 Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2 Memiliki kemampuan mengendalikan penggunaan bahan kimia tambahan pada industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3 Memiliki kemampuan menangani masalah pelanggaran penggunaan zat kimia tambahan pada produk pengolahan udang.
- 5.4 Menunjukkan kepercayaan masyarakat produk pengolahan udang tidak melanggar penggunaan zat kimia tambahan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

3. Area Pekerjaan Pembekuan Udang

KODE UNIT : PHU.UB02.001.01
JUDUL UNIT : Menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang.	1.1 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang siap proses (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku udang dari <i>receiver</i> dilakukan pengecekan kembali sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Bahan baku dari <i>receiver</i> yang tidak memenuhi persyaratan mutu prosesing udang dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> .	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan bahan baku udang.
- 2.10. Buku higienis dan sanitasi Pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

4. Peraturan untuk menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

 - 1.1. PHU.UB02.002.01, Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang untuk produk udang beku.
 - 1.2. PHU.UB02.006.01, Menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan.
2. Kondisi Penilaian :
 - 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.
 - 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

 - 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
 - 3.2. Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan udang,
 - 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang.
 - 3.4. Mutu bahan baku udang,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan udang dari *receiver*.
 - 3.6. Perlengkapan peralatan Penyimpanan bahan baku udang.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

 - 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
 - 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
 - 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan
 - 4.4. Menjaga mutu bahan baku udang,
 - 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.
5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.
 - 5.5. Melaksanakan tanggung jawab atas peninjauan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UB02.002.01
- JUDUL UNIT** : Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang.untuk produk udang beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang.untuk produk udang beku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang.</p>	<p>1.1 Bahan baku siap proses yang diterima didata / dicatat sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.2 Data masing-masing jenis udang disiapkan sesuai kebutuhan penyortiran mutu (<i>grading</i>) dan pedoman mutu bahan baku perusahaan.</p> <p>1.3 Klasifikasi data masing-masing jenis udang didata /dicatat dan dikelompokkan ke dalam wadah yang diberi es sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan penyortiran mutu (<i>grading</i>) udang sesuai jenisnya.</p>	<p>2.1 Penyortiran (<i>grading</i>) udang sesuai jenisnya dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Sanitasi dan higienis dilakukan selama proses penyortiran mutu udang.</p> <p>2.3 Jenis udang yang memenuhi standar mutu bahan baku ditempatkan ke dalam wadah bahan baku berinsulasi untuk diolah sesuai standar mutu bahan baku perusahaan.</p> <p>2.4 Jenis udang yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai pedoman bahan baku afkiran perusahaan.</p>
<p>3 Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (<i>grading</i>) udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyortiran mutu udang dievaluasi sesuai pedoman pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang, menyortir mutu (*grading*) udang sesuai jenisnya, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang. untuk produk udang beku.

2. Perlengkapan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang. untuk produk udang beku, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.1. Timbangan.
- 2.2. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.3. Keranjang plastik.
- 2.4. Meja proses penyortiran.
- 2.5. Wadah berinsulasi untuk udang segar hasil sortir.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan penerimaan bahan baku udang.
- 2.9. Buku higienis dan sanitasi Pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang untuk produk udang beku, meliputi :

- 3.1. Mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang,
- 3.2. Menyortir mutu (*grading*) udang sesuai jenisnya,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang.

4. Peraturan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang. untuk produk udang beku, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.TS02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*
- 1.2. PHU.TS02.003.01, Mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pendataan / pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang, penyortiran mutu (*grading*) udang sesuai jenisnya, evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.2. Standar mutu bahan baku udang.
- 3.3. Jenis udang untuk industri pengolahan udang.
- 3.4. Pendataan / pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang,
- 3.5. Penyortiran mutu (*grading*) udang sesuai jenisnya,
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja
- 4.2. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang
- 4.3. Menyortir mutu (*grading*) udang sesuai jenisnya,
- 4.4. Memisahkan udang yang tidak memenuhi persyaratan mutu.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan menyortir mutu (*grading*) udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyortiran mutu bahan baku udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran Udang untuk produk udang beku.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi higienis dan saniter di tempat proses penyortiran.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UB02. 003.01
JUDUL UNIT : **Menyiangi / membuang kepala udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiangi/membuang kepala udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan peralatan dan menyiapkan bahan baku udang segar untuk proses produksi udang beku.</p>	<p>1.1 Standar bahan baku udang segar dari <i>receiver</i> diikuti sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>1.2 Pemisahan kelas masing-masing jenis bahan baku udang segar dilakukan pencatatan sesuai standar bahan baku udang.</p> <p>1.3 Peralatan pisau tajam, timbangan, bak penampungan, keranjang plastik, meja proses, alat pembeku disiapkan sesuai standar kesehatan dan kebersihan mutu bahan baku udang.</p>
<p>2. Membuang kepala, udang.</p>	<p>3.1 Penempatan peralatan pembuangan kepala udang , yang strategis dilakukan untuk kemudahan dan kecepatan penyiangan kepala udang.</p> <p>3.2 Pemotongan / pembuangan kepala udang segar dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai standar mutu bahan baku udang segar.</p> <p>3.3 Penataan sementara dalam wadah bahan baku udang dilakukan untuk pencegahan bakteri patogen.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan udang beku.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan udang beku dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan nudang beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan dan menyiapkan bahan baku udang segar untuk proses produksi udang beku, membuang kepala, udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan udang beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyangi / membuang kepala udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Menyangi / membuang kepala udang. pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau, timbangan, wadah bahan baku udang segar dan keranjang plastik.
- 2.2. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.3. Meja kerja /proses yang saniter dan higienis.
- 2.4. Wadah berinsulasi tempat udang bersih.
- 2.5. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.6. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.7. Pedoman pembuangan kepala, isi perut dan sirip udang.
- 2.8. Format laporan hasil penyangian kepala udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyangi/membuang kepala udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mendata klasifikasi bahan baku udang segar.
- 3.2. Menyiapkan peralatan dan menyiapkan bahan baku udang segar untuk proses produksi udang beku,
- 3.3. Membuang kepala, udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan udang beku.

4. Peraturan untuk menyangi/membuang kepala udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.UB02.004.01, Menyiangi / ,mengupas kulit udang.
- 1.2. PHU.UB02.002.01, Menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan dan penyiapan bahan baku udang segar untuk proses produksi udang beku, pembuangan kepala udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan udang beku.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Klasifikasi data mutu bahan baku udang segar.
- 3.2. Peralatan dan penyiapan bahan baku udang segar untuk proses produksi udang beku,
- 3.3. Cara membuang kepala udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan udang beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menerapkan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan peralatan dan
- 4.3. Menyiapkan bahan baku udang segar untuk proses produksi udang beku,
- 4.4. Membuang kepala, udang,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan membuang kepala udang untuk pengolahan udang beku.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan Menyiangi / membuang kepala udang.pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas mutu bahan baku udang yang dibuang kepala, isi perut dan sirip, dengan cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UB02.004.01
JUDUL UNIT : **Menyiangi /mengupas kulit udang**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiangi/mengupas kulit udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan udang segar.	1.1 Perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan baku udang siap proses (wadah/kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan penyiangan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pengulitan dan perapihan bahan baku udang dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari pencemaran bakteri patogen untuk pengolahan udang beku dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku udang dilakukan sortasi dan pengecekan kembali sesuai pedoman standar mutu bahan dari perusahaan. 2.3 Bahan baku udang yang tidak memenuhi persyaratan mutu processing udang beku dipisahkan sesuai pedoman standar mutu bahan dari perusahaan.
3. Melakukan pengulitan dan perapihan daging udang.	3.1 Daging merah (<i>dark meat</i>), dan kulit pada udang dibuang hati-hati sesuai standar proses produksi perusahaan. 3.2 Pengulitan dan perapihan daging udang dilakukan cepat, cermat, higienis dan saniter sesuai standar bahan baku udang. 3.3 Jumlah daging udang bersih dilakukan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) pada suhu tertentu sesuai standar mutu bahan baku udang.

<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pengulitan dan perapihan daging udang untuk udang beku.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengulitan dan perapihan daging udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengulitan dan perapihan daging udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai pedoman perusahaan.</p>
---	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan udang segar, menjaga kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu bahan baku udang, melakukan pengulitan dan perapihan daging udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pengulitan dan perapihan daging udang untuk udang beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiangi/mengupas kulit udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiangi/mengupas kulit udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Wadah untuk bahan baku udang.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Wadah berinsulasi untuk daging udang tanpa kulit.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku pedoman pengulitan dan perapihan daging udang.
- 2.9. Penyipnanan dingin (*freezer*)

3. Tugas pekerjaan untuk menyiangi/mengupas kulit udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan udang segar,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu bahan baku udang,
- 3.3. Melakukan pengulitan dan perapihan daging udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pengulitan dan perapihan daging udang untuk udang beku.

4. Peraturan untuk menyiangi/mengupas kulit udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.

- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.UB02.002.01, Menyiangi / membuang kepala udang.
- 1.2. PHU.SB02.003.01, Mencuci daging udang tanpa kulit dengan air dingi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan udang segar, kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu bahan baku udang, pengulitan dan perapihan daging udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pengulitan dan perapihan daging udang untuk udang beku.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. SOP mengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan udang segar, kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu bahan baku udang,
- 3.3. Jenis – jenis bahan baku udang.
- 3.4. Tata cara pengulitan dan perapihan daging udang,
- 3.5. Evaluasi pelaksanaan pengulitan dan perapihan daging udang untuk udang beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengulitan dan
- 4.3. Menyiapkan peralatan perapihan udang segar,
- 4.4. Menjaga kebersihan, kesehatan bahan baku udang .
- 4.5. Mensortasi mutu bahan baku udang,
- 4.6. Melakukan pengulitan dan perapihan daging udang,
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pengulitan dan perapihan daging udang untuk udang beku

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyangi/mengupas kulit udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan higiebnis dan sanitasi selama proses penyangian/ pengupasan kulit udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UB02. 005.01
- JUDUL UNIT** : **Mencuci daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencuci daging udang tanpa kulit dengan air dingin pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan penolong dan peralatan pencuci daging udang tanpa kulit dan kepala.	1.1 Peralatan pencucian, timbangan, bak dan wadah pembersih daging udang disiapkan sesuai standar kebersihan dan kesehatan bahan baku udang. 1.2 Bahan penolong (air bersih dan es) disiapkan sesuai kebutuhan kebersihan dan kesehatan daging udang. 1.3 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dan peralatan dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman dan standar mutu bahan baku udang.
2. Melakukan pencucian dan mensortasi daging udang tanpa kulit dan tanpa kepala udang.	2.1 Pencucian bahan baku udang tanpa kulit dan kepala dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai standar mutu bahan baku. 2.2 Pensortasian daging udang bersih dilakukan sesuai standar mutu untuk pengolahan udang beku. 2.3 Pembuangan daging hitam (<i>dark meat</i>) udang dilakukan dengan cepat, cermat dan sanietr pada suhu pusat udang ssuai pedoman mutu bahan baku udang. 2.4 Pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala dilakukan pencucian dengan bahan penolong (air bersih dan es) diganakan untuk pencucian daging udang sesuai standar mutu bahan baku.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin..	3.1 Hasil pelaksanaan Mencuci daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin, dievaluasi sesuai pedoman mutu perusahaan.

	<p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin. direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan bahan penolong dan peralatan pencuci daging udang tanpa kulit dan kepala, melakukan pencucian dan mensortasi daging udang tanpa kulit dan tanpa kepala udang. , mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencuci daging udang tanpa kulit dengan air dingin pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mencuci daging udang tanpa kulit dengan air dingin pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Bahan baku daging udang tanpa kulit dan kepala..
- 2.2. Timbangan dan keranjang plastik.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.4. Meja proses dan pakaian kerja.
- 2.5. Wadah berinsulasi tempat udang hasil siangan.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan udang .
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. Format laporan hasil pencucian bahan baku daging udang tanpa kulit dan kepala.
- 2.9. Pedoman pencucian bahan baku daging udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mencuci daging udang tanpa kulit dengan air dingin pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan penolong dan peralatan pencuci daging udang tanpa kulit dan kepala,
- 3.2. Melakukan pencucian dan mensortasi daging udang tanpa kulit dan tanpa kepala udang. ,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin

4. Peraturan untuk mencuci daging udang tanpa kulit dengan air dingin pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.

- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU. UB02.003.01, Menyiangi / membuang kepala udang.
- 1.2. PHU. UB02.004.01, Menyiangi / mengupas kulit udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan bahan penolong dan peralatan pencuci daging udang tanpa kulit dan kepala, pencucian dan sortasi daging udang tanpa kulit dan tanpa kepala udang. , evaluasi dan laporan pelaksanaan pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. K3 dan SOP Pengolahan udang.
- 3.2. Bahan penolong dan peralatan pencuci daging udang tanpa kulit dan kepala udang,
- 3.3. Pencucian dan mensortasi daging udang tanpa kulit dan tanpa kepala udang.
- 3.4. Evaluasi dan melaporkan pelaksanaan pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala udang. dengan air dingin.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menerapkan SOP pengolahan udang,
 - 4.2. Menyiapkan bahan penolong dan peralatan pencuci daging udang tanpa kulit dan kepala,
 - 4.3. Melakukan pencucian daging udang tanpa kulit dan tanpa kepala udang
 - 4.4. Mensortasi daging udang tanpa kulit dan tanpa kepala udang,
 - 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pencucian daging udang tanpa kulit dan kepala dengan air dingin.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan mencuci daging udang tanpa kulit dengan air dingin pada industri pengolahan udang.
 - 5.4. Melaksanakan higiebis dan sanitasi bahan baku udang.
 - 5.5. Bertanggung jawab atas mutu hasil pencucian daging udang

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UB02.005.01
JUDUL UNIT : Mencuci udang tanpa kulit dengan air dingin.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencuci udang dengan air dingin pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan alat, bahan pencuci dan pencucian bahan baku udang segar.</p>	<p>1.1 Bahan pencuci udang segar (air bersih, sabun, desinfektan) disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan/mesin pencuci dan peniris kotoran dibersihkan dan disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Bahan penolong (air es) untuk pencucian udang segar disiapkan sesuai standar pencucian udang dari perusahaan.</p> <p>1.4. Pencucian dengan air es/air dingin mengalir dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk tetap pada 4,4 derajat celcius.</p> <p>1.5 Peralatan pendukung lain untuk wadah udang segar disiapkan sesuai kebutuhan.</p>
<p>2. Meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku udang segar.</p>	<p>2.1 Bahan baku udang segar hasil cucian ditiriskan dengan alat/mesin peniris udang segar sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>2.2 Air bekas cucian dan air tirsan dilakukan pembuangan ke saluran pembuangan limbah sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Penirisan dan penimbangan bahan baku udang segar hasil pencucian dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Sanitasi dan higienis bahan baku udang segar dilakukan sesuai pedoman kesehatan bahan baku udang perusahaan.</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian udang segar.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pencucian udang segar dengan air dingin dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan alat, bahan pencuci dan pencucian bahan baku udang segar, meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku udang segar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian udang segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mencuci udang dengan air dingin pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mencuci udang dengan air dingin pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Bahan baku udang segar.
- 2.2. Peralatan pencuci dan peniris bahan baku udang.
- 2.3. Peralatan penimbangan bahan baku udang segar.
- 2.4. Peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.
- 2.5. Bahan pencuci udang segar.
- 2.6. Wadah bahan baku udang segar.
- 2.7. Meja kerja pencucian udang segar.
- 2.8. Pedoman pencucian udang segar.

3. Tugas pekerjaan untuk mencuci udang dengan air dingin pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan alat, bahan pencuci dan pencucian bahan baku udang segar.
- 3.2. Meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku ikan udang segar,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian udang segar.

4. Peraturan untuk mencuci udang dengan air dingin pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.UB02.006.01, Menimbang dan menyusun daging udang untuk dibekukan.
- 1.2. PHU.UB02.007.01, Membekukan udang (*cooling/ freezing*)

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pencucian bahan baku udang segar, penirisan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku udang segar, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencucian udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Perlengkapan peralatan Pencucian Udang.
- 3.4. Teknik pencucian bahan baku udang segar.
- 3.5. Tehnik penirisan bahan baku udang segar.
- 3.6. Tehnik sanitasi dan higienisasi bahan baku udang segar.
- 3.7. Penimbangan bahan baku udang segar.
- 3.8. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencucian bahan baku udang segar.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan bahan baku udang segar dan bahan penolongnya.
- 4.3. Mencuci bahan baku udang segar,
- 4.4. Meniriskan bahan baku udang segar,
- 4.5. Melakukan sanitasi dan higienisasi bahan baku udang segar.

- 4.6. Melakukan penimbangan bahan baku udang segar.
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pencucian udang segar.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencucian udang segar.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mencuci udang dengan air dingin pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur pencucian udang di tempat kerja, hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UB02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan bahan baku udang siap proses.	1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah bahan baku udang siap proses bersih/steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Wadah/kemasan untuk udang segar sesuai persyaratan kehalusan, tidak tercemar bakteri patogen dan tidak merusak udang segar. 1.3 Bahan baku siap proses dihitung jumlahnya dan disusun ke dalam wadah/kemasan sesuai pedoman perusahaan.
2. Menimbang dan menyusun bahan baku udang siap proses.	2.1 Timbangan terkalibrasi dan bersih digunakan sesuai kebutuhan penimbangan udang segar. 2.2 Penimbangan dan penyusunan udang segar dilakukan dalam wadah yang saniter sesuai standar proses penimbangan dari perusahaan. 2.3 Penyimpanan dan penataan kemasan udang segar dilakukan sesuai pedoman gudang penyimpanan (<i>cold storage</i>). 2.4 Hasil penimbangan bahan baku udang dicatat sesuai format data bahan baku untuk dibekukan. 2.5 Penyusunan bahan baku udang ditata/disusun dalam wadah (<i>fish boxes</i>) dengan penambahan es untuk persiapan pembekuan sesuai pedoman pembekuan udang.

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan udang untuk dibekukan,</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penimbangan dan penyusunan udang untuk dibekukan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penimbangan dan penyusunan udang untuk dibekukan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses, menimbang dan menyusun bahan baku udang siap proses, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan bahan baku udang segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Wadah berinsulasi bahan baku udang.
- 2.3. Bahan baku udang siap proses.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi bahan baku udang terkalibrasi.
- 2.5. Peti ikan/ *fish box* untuk persediaan bahan baku udang segar.
- 2.6. Catatan / administrasi penimbangan bahan baku udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. Pedoman sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 3.2. Menimbang dan menyusun bahan baku udang siap proses,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar

4. Peraturan untuk menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan udang segar.
- 1.2. PHU.TS02.003.01, Mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan wadah dan bahan baku udang siap proses, penimbangan dan penyusunan bahan baku udang siap proses, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan higienis bahan baku udang siap proses.
- 3.2. Kebutuhan wadah / peti ikan (*fish box*).
- 3.3. Persediaan bahan baku udang siap proses.
- 3.4. Cara penimbangan bahan baku udang siap proses.
- 3.5. Cara penyimpanan sementara bahan baku udang siap proses.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penimbangan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 4.3. Menimbang bahan baku udang siap proses,
- 4.4. Menyimpan bahan baku udang siap proses,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan

- udang segar.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur penimbangan di tempat kerja, hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UB02.007.01
JUDUL UNIT : **Membekukan daging udang segar (*cooling / freezing*).**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membekukan daging udang segar (*cooling/freezing*). pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>cooling/freezing</i>) dan daging udang segar .	1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>cooling / freezing</i>) daging udang segar disiapkan sesuai kebutuhan produk udang loin perusahaan. 1.2 Jumlah berat pembekuan daging udang segar disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>). 1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging udang dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.
2. Membekukan daging udang segar dalam bungkus rapih dan saniter dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).	2.1 Daging udang segar dalam bungkus pastik (<i>wrapping</i>) di tata rapi, cepat dan saniter dalam pan pembeku sesuai pedoman dan standar perusahaan. 2.2 Waktu pembekuan daging udang segar pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan – 18 derajat celcius selama 4 jam atau / sesuai standar perusahaan. 2.3 Pembekuan daging udang yang tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang segar	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembekuan daging udang segar pada alat pembeku dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pembekuan daging udang segar pada alat pembeku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang segar, membekukan daging udang segar dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membekukan udang (*cooling / freezing*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membekukan daging udang segar (*cooling/freezing*). pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP pembekuan udang segar .
- 2.2. Daging udang segar bersih tanpa kulit higienis dan saniter.
- 2.3. Kantong plastik (*wrapping*).
- 2.4. Pan pembeku.
- 2.5. Cooler atau *freezer*.
- 2.6. Format laporan pembeuan daging udang segar.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku pedoman pembekuan daging udang segar.

3. Tugas pekerjaan untuk membekukan daging udang segar (*cooling/freezing*). pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooler/ freezer*) dan daging udang,
- 3.2. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang segar yang tertata rapih dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang segar.

4. Peraturan untuk membekukan daging udang segar (*cooling/freezing*). pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai ebekumnya yang mungkin diperlukan ebekum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.UB02.006.01, Menimbang dan menyusun daging udang untuk dibekukan.
- 1.2. PHU.UB02.008.01, Menggelas (*glazing*) produk udang beku.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang segar, pembekuan udang segar dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pembekuan daging udang segar..
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara pembekuan udang segar dengan alat pembeku (*freezer*)
- 3.4. Tata cara penataan bungkus daging udang dalam pan pembeku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pembekuan daging udang segar.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) udang.
- 4.3. Menata rapih bungkus daging udang segar (*wrapping*) di dalam pan pembeku
- 4.5. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang segar dan rapih saniter dengan alat pembeku (*freezer*),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan daging udang segar.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan daging udang segar .

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan membekukan daging udang segar (*cooling / freezing*) pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan pencegahan pembekuan yang tidak sempurna (kehilangan cairan).

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.UB02.008.01
JUDUL UNIT : **Menggelas (*glazing*) produk udang beku.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menggelas (*glazing*) produk udang beku pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan, bahan penggelasan udang beku.	1.1 Wadah udang, alat penyemprot air dingin higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan penggelasan udang. 1.2 Bahan penggelas (air dingin / es) higienis disiapkan sesuai kebutuhan penggelasan udang. 1.3 Jumlah satuan udang untuk penggelasan disiapkan sesuai standar penggelasan perusahaan. 1.4 Bahaya kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu / kehilangan air dicegah dengan pembekuan (<i>freezer</i>) sesuai standar pembekuan perusahaan.
2. Melakukan penggelasan udang yang telah dibekukan sebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk.	2.1 Daging udang rapih dan beku terbungkus (<i>wrapping</i>) satu persatu dilakukan penyemprotan dengan air dingin (air es) cepat, cermat, saniter pada suhu pusat produk maksimal -18 derajat celcius sesuai prosedur penggelasan perusahaan. 2.2 Prosesing penggelasan sebelum penyimpanan produk udang untuk mempertahankan suhu pusat ikan mencapai -18 derajat celcius, dilakukan sesuai standar penggelasan produk perusahaan. 2.3 Pencegahan pengeringan produk udang beku dalam penyimpanan produk (<i>cold storage</i>) dilakukan pelapisan udang dengan air es sesuai standar penggelasan perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggelasan produk udang beku.	3.1 Hasil pelaksanaan penggelasan produk udang beku dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penggelasan udang beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada

	manajemen sesuai pedoman perusahaan.
--	--------------------------------------

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan, bahan penggelasan udang beku, melakukan penggelasan udang yang telah dibekukan sebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggelasan produk udang beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menggelas udang beku pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menggelas (*glazing*) produk udang beku pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Peralatan penggelasan.
- 2.3. Pakaian kerja.
- 2.4. Buku catatan.
- 2.5. Meja proses untuk penggelasan produk.
- 2.6. Air dingin / air es untuk penggelasan.
- 2.7. Wadah berinsulasi untuk produk udang beku.
- 2.8. Buku pedoman penggelasan produk udang beku..

3. Tugas pekerjaan untuk menggelas (*glazing*) produk udang beku pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan, bahan penggelasan dan udang rapih beku,
- 3.2. Melakukan penggelasan udang yang telah dibekukan sebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggelasan produk udang beku

4. Peraturan untuk menggelas (*glazing*) produk udang beku pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perikanan dan Kelautan.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi

ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.UB02. 007.01. Membekukan daging udang (cooling/ freezing).
- 1.2. PHU.UB02. 006.01, Menimbang dan menyusun daging udang untuk dibekukan.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan, bahan penggelasan dan udang beku, penggelasan udang yang telah dibekukan sebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penggelasan produk udang beku.
- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator dan / atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Standar produk udang beku.
- 3.2. Sanitasi dan higienis pengolahan udang beku.
- 3.3. Teknik penggelasan produk udang beku.
- 3.4. Pencegahan / pencemaran bakteri patagen.
- 3.5. Peralatan penggelasan udang beku.
- 3.6. Penggelasan sebelum dan dalam penyimpanan produk.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menyiapkan peralatan, bahan penggelasan produk udang.
- 4.2. Menyiapkan produk udang beku,
- 4.3. Melakukan penggelasan udang yang telah dibekukan sebelum penyimpanan produk.
- 4.4. Melakukan penggelasan udang beku dalam penyimpanan produk,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penggelasan produk udang beku .
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penggelasan produk udang beku.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti SOP Perusahaan.
- 5.3. Memiliki kemampuan menggelas (*glazing*) produk udang beku pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penggelasan yang cepat, cermat, saniter, dan tidak tercemar bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.UB02.009.01
JUDUL UNIT : Mendeteksi bahan metal pada produk udang beku.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeteksi bahan metal pada produk udang beku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pendeteksi bahan metal (<i>metal detector</i>) produk udang beku.	1.1 Peralatan metal detector dan keranjang kecil disiapkan sesuai kebutuhan deteksi produk udang beku. 1.2 Produk udang beku didata dan disiapkan untuk dideteksi kandungan bahan metal sesuai prosedur.
2. Melakukan uji organoleptik dan deteksi bahan metal (logam) pada produk udang beku.	2.1 Kenampakan produk udang (<i>lapisan es, perubahan warna / diskolorasi</i>), dilakukan sesuai prosedur uji organoleptik bahan baku. 2.2 Kenampakan produk udang beku dilelehkan (<i>kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran daging ikan</i>), dilakukan sesuai prosedur uji organoleptik bahan baku. 2.3 Pendeteksian bahan logam menggunakan metal dtektor pada produk udang beku yang dilelehkan dilakukan sesuai prosedur dan standar mutu produk. 2.4 Produk udang beku bebas bahan logam dibekukan kembali sesuai prosedur pembekuan produk udang beku. 2.5 Produk udang beku yang mengandung bahan metal dipisahkan dan dimusnahkan sesuai standar mutu produk uudang beku.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku.	3.1 Hasil pelaksanaan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan pendeteksi bahan metal (*metal detector*) produk udang beku, melakukan uji organoleptik dan deteksi bahan metal (logam) pada produk udang beku, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mendeteksi bahan metal pada produk udang beku.

2. Perlengkapan untuk mendeteksi bahan metal pada produk udang beku, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan udang.
- 2.2. Sampel bahan produk udang beku.
- 2.1. Alat pendeteksi bahan metal (*metal detector*) produk udang.
- 2.2. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.3. Perlengkapan peralatan laboratorium pangan.
- 2.4. Format laporan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku.
- 2.5. Buku pedoman cara mendeteksi bahan metal produk udang beku.

3. Tugas pekerjaan untuk mendeteksi bahan metal pada produk udang beku, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan pendeteksi bahan metal (*metal detector*) produk udang beku,
- 3.2. Melakukan uji organoleptik dan deteksi bahan metal (logam) pada produk udang beku,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku.

4. Peraturan untuk mendeteksi bahan metal pada produk udang beku, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.UB02.007.01, Membekukan udang (*cooling/ freezing*).
- 1.2. PHU.UB02.008.01, Menggelas (*glazing*) produk udang beku.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan pendeteksi bahan metal (*metal detector*) produk udang beku, uji organoleptik dan deteksi bahan metal (logam) pada produk udang beku, evaluasi dan laporan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

3.1. Penyiapan peralatan laboratorium pangan.

3.2. Peralatan pendeteksi bahan metal (*metal detector*) produk udang beku, Uji organoleptik dan deteksi bahan metal (logam) pada produk udang beku,

3.3. Evaluasi dan laporan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

4.1. Melakukan SOP pengolahan udang.

4.2. Menyiapkan peralatan pendeteksi bahan metal (*metal detector*) produk udang beku,

4.3. Melakukan uji organoleptik produk udang beku.

4.4. Melakukan deteksi bahan metal (logam) pada produk udang beku,

4.5. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan deteksi bahan metal produk udang beku

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan mendeteksi bahan metal pada produk udang beku.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pembedaan produk udang beku mengandung bahan metal atau bebas bahan metal. Menunjukkan tanggung jawab atas produk udang beku bebas bahan metal.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

3. Area Pekerjaan Pembekuan Udang

- KODE UNIT** : PHU.RB02.001.01
- JUDUL UNIT** : Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang rebus beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar persediaan untuk produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang segar.	1.1 Bahan baku siap proses yang diterima didata / dicatat sesuai pedoman perusahaan. 1.2 Data masing-masing jenis udang disiapkan sesuai kebutuhan penyortiran mutu (<i>grading</i>) dan pedoman mutu bahan baku produk udang rebus beku. 1.3 Klasifikasi data masing-masing jenis udang segar didata /dicatat dan dikelompokkan ke dalam wadah yang diberi es sesuai pedoman perusahaan.
2. Melakukan penyortiran mutu (<i>grading</i>) udang segar sesuai jenisnya.	2.1 Penyortiran (<i>grading</i>) udang segar sesuai jenisnya dilakukan sesuai pedoman produk udang rebus beku. 2.2 Sanitasi dan higienis dilakukan selama proses penyortiran mutu udang segar. 2.3 Jenis udang segar yang memenuhi standar mutu bahan baku ditempatkan ke dalam wadah bahan baku berinsulasi untuk diolah sesuai standar mutu bahan baku perusahaan. 2.4 Jenis udang segar yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai pedoman bahan baku afkiran perusahaan.
3 Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan kegiatan menyortir mutu (<i>grading</i>) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku dievaluasi sesuai pedoman pedoman

<p>mutu (<i>grading</i>) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku.</p>	<p>3.2 perusahaan. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (<i>grading</i>) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>
---	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang segar, menyortir mutu (*grading*) udang segar sesuai jenisnya, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udangsegar .untuk produk udang beku.

2. Perlengkapan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar persediaan untuk produk udang rebus beku, mencakup :

- 2.1. Pisau dan Timbangan.
- 2.2. Bak penampungan bahan baku udang segar..
- 2.3. Meja proses penyortiran dan keranjang plastik
- 2.4. Wadah berinsulasi untuk udang segar hasil sortir.
- 2.5. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Buku catatan penerimaan bahan baku udang segar.
- 2.8. Format laporan hasil penyortiran bahan baku udang segar.

3. Tugas pekerjaan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar persediaan untuk produk udang rebus beku, meliputi :

- 3.1. Mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang segar,
- 3.2. Menyortir mutu (*grading*) udang segar sesuai jenisnya,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan kegiatan kegiatan menyortir mutu (*grading*) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku

4. Peraturan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar persediaan untuk produk udang rebus beku, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU. RB02.002.01, Merebus udangbg segar untuk produk udang rebus beku
- 1.2. PHU. RB02.003.01, Mendinginkan udang rebus.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pendataan / pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang segar , penyortiran mutu (*grading*) udang segar sesuai jenisnya, evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.
- 3.2. Standar mutu bahan baku udang segar.
- 3.3. Jenis udang segar untuk industri pengolahan udang rebus beku.
- 3.4. Pendataan / pencatatan klasifikasi mutu jenis udang segar. udang,
- 3.5. Penyortiran mutu (*grading*) udang segar sesuai jenisnya,
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Mendata / mencatat klasifikasi mutu jenis udang segar.
- 4.3. Menyortir mutu (*grading*) udang segar sesuai jenisnya,
- 4.4. Memisahkan udang segar yang tidak memenuhi persyaratan mutu.

- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan menyortir mutu (*grading*) udang segar.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) bahan udang segar untuk produk udang rebus beku.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar persediaan untuk produk udang rebus beku.
 - 5.4. Melaksanakan dan mematuhi higienis dan saniter di tempat proses penyortiran.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.RB02. 002.01
JUDUL UNIT : Merebus udang segar untuk produk udang rebus beku.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merebus udang segar untuk produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil <i>grading</i> .	1.1 Meja kerja, peralatan/mesin perebus udang segar higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang rebus beku. 1.2 Wadah / tempat perebusan udang segar hasil <i>grading</i> higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang rebus beku. 1.3 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk udang rebus beku dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan. 1.4 Bahaya kerja proses perebusan udang segar dicegah sesuai standar K3.
2. Melakukan perebusan udang segar hasil <i>grading</i> bahan baku.	2.1 Perebusan udang segar hasil <i>grading</i> dilakukan menggunakan alat perebus pada suhu 80-90 derajat celsius selama 1,5 – 2 jam dan , suhu pusat udang maksimal 75 derajat celsius dan atau sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Penghambatan proses enzimatik daging udang dilakukan dengan perebusan yang benar sesuai spesifikasi dan pedoman perusahaan. 2.3 Pengangkatan hasil perebusan udang dilakukan sesuai batas waktu perebusan dan pedoman perusahaan. 2.4 Higienis, sanitasi dan suhu ruang perebusan udang segar dilakukan penjagaan sesuai standar higienis dan sanitasi.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil	3.1 Hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku dievaluasi sesuai

<p>pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku.</p>	<p>pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil *grading*, melakukan perebusan udang segar hasil *grading* bahan baku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merebus udang segar untuk produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan merebus udang segar untuk produk udang rebus beku, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Bahan baku udang segar berbagai jenis.
- 2.3. Air bersih untuk perebusan udang.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi bahan baku udang segar.
- 2.5. Wadah / tempat perebusan dan pakaian kerja..
- 4.5. Peralatan/mesin perebus udang segar hasil *grading*.
- 4.6. Meja kerja, dan ruang perebusan udang segafr.
- 4.7. Format laporan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku.
- 4.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 4.9. Pedoman perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku.

3. Tugas pekerjaan untuk merebus udang segar untuk produk udang rebus beku, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil *grading*,
- 3.2. Melakukan perebusan udang segar hasil *grading* bahan baku,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku

4. Peraturan untuk merebus udang segar untuk produk udang rebus beku, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. RB02.003.01, Mendinginkan udang rebus.
- 1.2. PHU. RB02.001.01, Menyortir mutu (*grading*) jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang rebus beku.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil *grading*, perebusan udang segar hasil *grading* bahan baku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan alat perebusan udang segar hasil *grading*,
- 3.3. Teknis perebusan udang segar hasil *grading* bahan baku,
- 3.4. Evaluasi dan elaporan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil *grading*,
- 4.3. Melakukan perebusan udang segar hasil *grading* bahan baku,
- 4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang rebus beku.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan merebus udang segar untuk produk udang rebus beku.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu sesuai spesifikasi untuk produk udang rebus beku.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.RB02. 003.01
JUDUL UNIT : **Mendinginkan udang rebus**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendinginkan udang rebus pada produk udang rebus beku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pendinginan , wadah/ tempat , dan udang panas hasil rebusan.	1.1 Wadah/ tempat pendinginan udang rebus panas disiapkan sesuai kebutuhan pendinginan. 1.2 Meja kerja, peralatan/mesin pendingin higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan pendinginan udang rebus. 1.3 Bahaya kerja proses pendinginan udang rebus panas dicegah sesuai standar K3.
2. Melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan.	2.1 Proses pendinginan udang rebus panas dilakukan pada suhu ruang dan bebas dari kontaminasi bakteri pathogen selama 6-12 jam/ atau sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Higienis, sanitasi dan suhu ruang pendinginan udang rebus dilakukan penjagaan sesuai pedoman pendinginan udang rebus. 2.3 Pencegahan pengeringan udang rebus dingin dalam penyimpanan sementara di ruang pendinginan dilakukan pelapisan udang rebus dengan penyemprotan air es higienis dan saniter sesuai standar pengelasan perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku .	3.1 Hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan pendinginan , wadah/ tempat , dan udang panas hasil rebusan, melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mendinginkan udang rebus. pada produk udang rebus beku.

2. Perlengkapan untuk mendinginkan udang rebus pada produk udang rebus beku., mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Peralatan dan wadah / temoat pendinginan.
- 2.3. Meja kerja dan Pakaian kerja.
- 2.4. Bahan udang rebus panas.
- 2.5. Format laporan pendinginan udang rebus.
- 2.6. Air dingin / air es higienis dan saniter untuk penggelasan udang rebus.
- 2.7. Wadah berinsulasi untuk produk udang rebus dingin.
- 2.8. Buku pedoman pendinginan udang rebus.

3. Tugas pekerjaan untuk mendinginkan udang rebus, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan pendinginan, wadah/ tempat, dan udang panas hasil rebusan,
- 3.2. Melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku

4. Peraturan untuk mendinginkan udang rebus, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perikanan.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. RB02.002.01. Merebus udang segar untuk produk udang rebus beku.
- 1.2. PHU. RB02.004.01, Menyiangi / mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan pendinginan, wadah/ tempat , dan udang panas hasil rebusan, pendinginan udang panas hasil rebusan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator dan / atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Standar produk udang beku.
- 3.2. Peralatan pendinginan , wadah/ tempat , dan
- 3.3. Udang panas hasil rebusan,
- 3.4. Teknis pendinginan udang panas hasil rebusan.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melaksanakan K3 dan SOP produk nudang rebus beku,
- 4.2. Menyiapkan peralatan pendinginan dan wadah/ tempat pendinginan ,
- 4.3. Menyiapkan udang panas hasil rebusan,
- 4.4. Melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang rebus beku.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti SOP Perusahaan.

- 5.3. Memiliki kemampuan mendinginkan udang rebus
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas pendinginan udang rebus panas yang cermat, saniter, dan tidak tercemar bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.RB02.004.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiangi/mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiangi/mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin pada pengolahan udang rebus beku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis peralatan penyiangian bahan baku udang beku bersih.	<p>1.1 Peralatan pisau tajam, timbangan, bak penampungan, keranjang plastik, meja proses, alat pembeku/pembersih daging ikan disiapkan sesuai standar kebersihan dan kebutuhan perusahaan.</p> <p>1.2 Penempatan peralatan pembuangan kepala dan kulit udang rebus dilakukan untuk produk udang rebus beku sesuai pedoman.</p> <p>1.3 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dan peralatan dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman higienis dan sanitasi..</p>
2. Melakukan penyiangian / pengupasan kulit dan pemotongan kepala udang rebus dingin.	<p>2.1 Pembuangan kepala udang rebus dingin dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai standar mutu bahan baku udang rebus beku.</p> <p>2.2 Pembuangan kulit udang sebus dingin dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai standar mutu bahan baku udang rebus beku.</p>
3. Menyortir mutu hasil penyiangian bahan udang rebus dingin untuk produk udang rebus beku.	<p>3.1 Penyortiran udang hasil penyiangian dilakukan sesuai sesuai standar mutu bahan baku udang rebus beku.</p> <p>3.2 Pembuangan daging hitam (<i>dark meat</i>) udang rebus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter agar tidak mencemari yang lain sesuai standar bahan baku uydang rebus beku.</p> <p>3.3 Sanitasi dan higienis dari bakteri patogen selama proses penyortiran hasil penyiangian ikan dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang rebus beku.</p>

<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiangan / pengupasan bahan baku udang rebus dingin.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan penyiangan / pengupasan bahan baku udang rebus dingin dievaluasi sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiangan / pengupasan bahan baku udang rebus dingin direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan jenis peralatan penyiangan bahan baku udang beku bersih, melakukan penyiangan / pengupasan kulit dan pemotongan kepala udang rebus dingin. menyortir mutu hasil penyiangan bahan udang rebus dingin untuk produk udang rebus beku, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiangan / pengupasan bahan baku udang rebus dingin, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyangi / mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin pada pengolahan udang rebus beku.

2. Perlengkapan untuk menyangi/mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin, mencakup :

- 2.1. Pisau penyang kulit dan kepala udang.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses dan pakaian kefrja..
- 2.6. Wadah berinsulasi tempat udang hasil siangan.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan bahan baku udang rebus. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. ATK/ Catatan hasil penyang bahan baku udang rebus.
- 2.9. Pedoman teknis penyang bahan baku udang rebus.
- 2.10. Pedoman teknik higienis dan sanitasi bahan baku udangrebus.

3. Tugas pekerjaan untuk menyangi/mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan penyang bahan baku udang beku bersih,
- 3.2. Melakukan penyang / pengupasan kulit dan pemotongan kepala udang rebus dingin.
- 3.3. Menyortir mutu hasil penyang bahan udang rebus dingin untuk produk udang rebus beku,

- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiangan / pengupasan bahan baku udang rebus dingin.
4. Peraturan untuk menyangi/mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. RB02.003.01, Mendinginkan udang rebus.
- 1.2. PHU. RB02.001.01, Mencuci daging udang rebus dengan air dingin.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan jenis peralatan penyiangan bahan baku udang beku bersih, penyiangan / pengupasan kulit dan pemotongan kepala udang rebus dingin. penyortiran mutu hasil penyiangan bahan udang rebus dingin untuk produk udang rebus beku, evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiangan / pengupasan bahan baku udang rebus dingin.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Jenis-jenis peralatan penyiangan kulit dan kepala udang rebus.
- 3.4. Cara menyangi bahan baku udang rebus beku.
- 3.5. Cara menyortir mutu hasil penyiangan udang rebus.

3.6. Evaluasi dan laporan hasil penyiangan kulit dan kepala bahan baku udang rebus dingin.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja.
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan penyiangan bahan baku udang beku bersih,
- 4.3. Melakukan penyiangan / pengupasan kulit dan
- 4.4. Melakukan pemotongan kepala udang rebus dingin.
- 4.5. Menyortir mutu hasil penyiangan bahan udang rebus dingin untuk produk udang rebus beku,
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiangan / pengupasan bahan baku udang rebus dingin.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyangi/mengupas kulit dan kepala udang rebus dingin.
- 5.4. Melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.
- 5.5. Bertanggung jawab atas mutu hasil penyiangan bahan baku udang rebus.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.RB02.005.01.
- JUDUL UNIT** : **Mencuci daging udang rebus dengan air dingin.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencuci daging udang rebus dengan air dingin pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat, bahan pencuci dan pencucian daging udang rebus dingin.	1.1 Bahan pencuci daging udang rebus (air bersih, sabun, desinfektan) disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan/mesin pencuci dan peniris kotoran dibersihkan dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Bahan penolong (air es) untuk pencucian daging udang rebus disiapkan sesuai standar pencucian udang dari perusahaan. 1.4. Pencucian dengan air es / air dingin mengalir dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk tetap pada 4,4 derajat celcius. 1.5 Peralatan pendukung lain untuk wadah / tempat daging udang rebus disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku daging udang rebus dingin.	2.1 Bahan baku daging udang rebus dingin hasil cucian ditiriskan dengan alat / mesin peniris udang segar sesuai prosedur perusahaan. 2.2 Air bekas cucian dan air tirsan dilakukan pembuangan ke saluran pembuangan limbah sesuai standar perusahaan. 2.3 Penirisan dan penimbangan bahan baku daging udang rebus hasil pencucian dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.4 Sanitasi dan higienis bahan baku daging udang rebus dilakukan sesuai pedoman kesehatan bahan baku udang perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pencucian daging udang rebus dengan air dingin dievaluasi sesuai

pelaksanaan pencucian daging udang rebus dengan air dingin.	standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pencucian daging udang rebus direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.
---	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan alat, bahan dan pencucian bahan baku daging udang rebus, meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku daging udang rebus, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian daging udang rebus yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mencuci daging udang rebus dengan air dingin pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mencuci daging udang rebus dengan air dingin, mencakup :

- 2.1. Bahan baku daging udang rebus.
- 2.2. Peralatan pencuci dan peniris bahan baku daging udang rebus.
- 2.3. Peralatan penimbangan bahan baku udang segar.
- 2.4. Peralatan sanitasi dan higienis bahan baku daging udang rebus.
- 2.5. Bahan pencuci daging udang rebus
- 2.6. Wadah / tempat bahan baku daging udang rebus
- 2.7. Meja kerja dan pakaian kefrja pencucian bahan baku daging udang rebus.
- 2.8. Pedoman pencucian daging udang rebus

3. Tugas pekerjaan untuk mencuci daging udang rebus dengan air dingin, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan alat, bahan pencuci dan pencucian bahan baku daging udang rebus.
- 3.2. Meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku daging udang rebus
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian daging udang rebus.

4. Peraturan untuk mencuci daging udang rebus dengan air dingin adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. RB01.004.01, Menyiangi / menupas kulit dan kepala udang rebus dingin.
- 1.2. PHU. RB02.006.01. Membungkus (*wrapping*) daging udang rebus.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan dan pencucian bahan baku daging udang rebus dingin , penirisan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku udang segar, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencucian udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 di Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Perlengkapan peralatan pencucian daging udang rebus
- 3.4. Tehnik pencucian bahan baku daging udang rebus.
- 3.5. Tehnik penirisan bahan baku daging udang rebus.
- 3.6. Tehnik sanitasi dan higienisasi bahan baku daging udang rebus.
- 3.7. Penimbangan bahan baku daging udang rebus.
- 3.8. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencucian bahan baku daging udang rebus .

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan bahan baku daging udang rebus dan bahan penolongnya.
- 4.3. Mencuci bahan baku daging udang rebus,

- 4.4. Meniriskan bahan baku daging udang rebus,
- 4.5. Melakukan sanitasi dan higienisasi bahan baku udang segar.
- 4.6. Melakukan penimbangan bahan baku daging udang rebus..
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pencucian daging udang rebus.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencucian daging udang rebus.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mencuci daging udang rebus dengan air dingin.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur pencucian daging udang rebus di tempat kerja, hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.RB02.006.01
JUDUL UNIT : **Membungkus (*wrapping*) udang rebus**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membungkus (*wrapping*) udang rebus pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan pembungkus (<i>wrapping</i>), peralatan dan udang rebus.	1.1 Bahan pembungkus (plastik) udang, bersih dan bebas dari bakteri patogen disiapkan sesuai kebutuhan pembungkusan udang. 1.2 Bahan baku udang standar, bersih dan rapih disiapkan untuk prosesing pembungkusan (<i>wrapping</i>) sesuai standar perusahaan. 1.3 Peralatan pembungkus dan meja proses higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan pembungkusan. 1.4 Pan/wadah daging udang rebus dan alat pendingin (<i>freezer</i>) disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan pembungkusan (<i>wrapping</i>) dan pengemasan daging udang rebus.	2.1 Daging udang rebus yang rapih dilakukan pembungkusan satuan daging udang rebus /individu dengan plastik, cepat, cermat, sehat dan saniter. 2.2 Satuan daging udang rebus terbungkus plastik dikemas secara vacum, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk makisimal 4,4 derajat celcius. 2.3 Daging udang rebus kemasan disiapkan untuk prosesing pembekuan dengan pan dan alat pembeku (<i>freezer</i>) sesuai standar prosedur operasional perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pelaksanaan pembungkusan (<i>wrapping</i>) daging udang rebus. dievaluasi sesuai standar perusahaan.,

pembungkusan (<i>wrapping</i>) daging udang rebus.	3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pelaksanaan pembungkusan (<i>wrapping</i>) daging udang rebus. direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan bahan pembungkus (*wrapping*), peralatan dan daging udang rebus, melakukan pembungkusan (*wrapping*) dan pengemasan daging udang rebus, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*) daging udang rebus yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membungkus (*wrapping*) udang rebus pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membungkus (*wrapping*) udang rebus mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Daging Udang rebus rapih dan bersih.
- 2.3. Meja kerja dan Pakaian kerja.
- 2.4. Alat timbangan.
- 2.5. Bahan pembungkus dan pengemas.
- 2.6. Alatt komunikasi .
- 2.7. Wadah berinsulasi udang.
- 2.8. Format laporan pembungkusan daging udang rebus.
- 2.9. Buku pedoman pengolahan daging udang rebus beku.

3. Tugas pekerjaan untuk membungkus (*wrapping*) udang rebus meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan pembungkus (*wrapping*),
- 3.2. Menyiapkan peralatan dan udang,
- 3.3. Melakukan pembungkusan dan pengemasan udang (*wrapping*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan persatuan udang.

4. Peraturan untuk membungkus (*wrapping*) udang rebus adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. RB02.002.01, Mencuci daging udang rebus dengan air dingin.
- 1.2. PHU. RB02.007.01, Membekukan daging udang rebus (*freezing*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan bahan pembungkus (*wrapping*), peralatan dan daging udang rebus, pembungkusan dan pengemasan daging udang rebus (*wrapping*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*) daging udang rebus.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Penyiapan bahan pembungkus (*wrapping*) ,
- 3.4. Peralatan pembungkusan dan daging udang rebus,
- 3.5. Pembungkusan dan pengemasan daging udang rebus (*wrapping*),
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*) daging udang rebus.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan bahan pembungkus (*wrapping*) ,
- 4.3. Menyiapkan peralatan pembungkusan dan pengemasan daging udang rebus.
- 4.4. Menyiapkan kerapihan penyusunan daging udang rebus.
- 4.5. Melakukan pembungkusan dan pengemasan daging udang rebus

- (*wrapping*),
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pembungkusan daging udang rebus.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembungkusan daging udang rebus.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan membungkus (*wrapping*) udang rebus pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Membantu percepatan pelaksanaan pembungkusan daging udang rebus higienis dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.RB02. 007.01
JUDUL UNIT : **Membekukan daging udang rebus(*cooling/ freezing*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membekukan daging udang rebus (*cooling/freezing*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>cooling/freezing</i>) dan daging udang rebus.</p>	<p>1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>freezer</i>) udang disiapkan sesuai kebutuhan produk daging udang rebus beku.</p> <p>1.2 Jumlah berat pembekuan daging udang rebus disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>).</p> <p>1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging udang rebus dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.</p>
<p>2. Membekukan daging udang rebus dalam bungkus rapih dan saniter dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).</p>	<p>2.1 Daging udang rebus dalam bungkus plastik (<i>wrapping</i>) di tata rapi, cepat dan saniter dalam pan pembeku sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> <p>2.2 Waktu pembekuan daging udang rebus pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan – 18 derajat celcius selama 4 jam atau / sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Pembekuan daging udang rebus yang tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang rebus .</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembekuan daging udang rebus pada alat pembeku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pembekuan daging udang rebus pada alat pembeku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan udang, membekukan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membekukan daging udang rebus (*cooling / freezing*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membekukan daging udang rebus (*cooling/freezing*), mencakup:

- 2.1. SOP pembekuan daging udang rebus .
- 2.2. Daging udang bersih tanpa kulit higienis dan saniter.
- 2.3. Kantong plastik (*wrapping*).
- 2.4. Pan pembeku.
- 2.5. Cooler atau *freezer*.
- 2.6. Format laporan pembekuan daging udang rebus.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku K3 Industri Pengolahan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk membekukan daging udang rebus (*cooling/freezing*), meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooler/ freezer*) dan daging udang,
- 3.2. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang yang tertata rapih dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang.

4. Peraturan untuk membekukan daging udang rebus (*cooling/freezing*), adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. RB02.006.01, Membungkus (*wrapping*) daging udang rebus.
- 1.2. PHU. RB02.005.01, Mencuci daging udang rebus dengan air dingin.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang , pembekuan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pembekuan nudang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara pembekuan daging udang rebus dengan alat pembeku (*freezer*)
- 3.4. Tata cara penataan bungkus daging udang rebus dalam pan pembeku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pembekuan daging udang rebus.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) daging udang rebus.
- 4.3. Menata rapih bungkus daging udang rebus (*wrapping*) di dalam pan pembeku
- 4.4. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang rebus rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan daging udang rebus .
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan daging udang rebus.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.

- 5.3. Memiliki kemampuan membekukan daging udang rebus (*cooling/freezing*)
- 5.4. Melaksanakan pencegahan pembekuan daging udang rebus yang tidak sempurna (kehilangan cairan).

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.RB02.008.01
- JUDUL UNIT** : **Mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku.</p>	<p>1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan produk udang rebus beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan visual.</p> <p>1.2 Obyek langsung saat proses pengemasan produk udang rebus beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan visual.</p> <p>1.3 Mutu dan jumlah produk produk udang rebus beku dalam kemasan didata/ dicatat sesuai format data pengawasan visual.</p> <p>1.4 Kekecualian / masalah yang terjadi saat pengolahan dan pengemasan produk udang rebus beku dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku.</p>	<p>2.1 Pencegahan tangkal dini udang rebus beku tidak standar dilakukan sesuai standar pengawasan preventif dan mutu produk udang rebus beku.</p> <p>2.2 Produk udang rebus beku.dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai standar mutu produk udang rebus beku.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi produk udang rebus beku dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk .</p> <p>2.4 Motivasi pada operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p>

<p>3. Melakukan pengawasan secara khusus pada operator dan pengemas produk udang rebus beku.</p>	<p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk udang rebus beku dihindari dan dilakukan pembinaan teknis operasi pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk udang rebus beku dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai standar mutu produk.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus pada hasil pekerjaan produk udang rebus beku dari bahan baku udang asal tambak yang tercemar dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika pada produk udang rebus beku.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi melakukan pengawasan visual pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku, melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku, melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk udang rebus beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Produk udang rebus beku.
- 2.3. Manual pengawasan pekerjaan.

- 2.4. Perlengkapan peralatan kerja operator produk udang rebus beku.
 - 2.5. Perlengkapan peralatan pengemas produk udang rebus beku.
 - 2.6. Pakaian kerja.
 - 2.7. Perlengkapan K3.
 - 2.8. ATK / catatan pengawasan pekerjaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku,
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk udang rebus beku.
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk..
 4. Peraturan untuk mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.RB02.007.01, Membekukan daging udang rebus (*cooling/ freezing*)
- 1.2. PHU.PP02.010.01, Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pengawasan visual pekerjaan operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku, pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk udang

rebus beku, pengawasan khusus operator dan pengemas produk udang rebus beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk.

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
 - 3.3. Pedoman pengawasan pekerjaan opretor dan pengemas produk.
 - 3.4. Pengawasan visual pekerjaan.
 - 3.5. Pengawasan preventif dan motivasi pekerjaan.
 - 3.6. Pengawasan khusus pekerjaan.
 - 3.7. Evaluasi dan laporan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
 - 4.2. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku,
 - 4.3. Melakukan pengawasan preventif pada operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku.
 - 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk udang rebus beku
 - 4.5. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk udang rebus beku.
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku
 - 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku.
5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk udang rebus beku pada industri pengolahan udang.
 - 5.4. Melaksanakan tanggung jawab mutu produk akhir udang rebus beku.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

4. Area Pekerjaan Pengolahan Udang *Breaded* Beku

- KODE UNIT** : PHU.BB02.001.01
JUDUL UNIT : Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang *breaded* beku.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang *breaded* beku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk udang <i>breaded</i> beku.	1.1 Persediaan bahan baku untuk produk udang <i>breaded</i> beku yang diterima didata / dicatat sesuai pedoman perusahaan. 1.2 Klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk udang <i>breaded</i> beku, dikelompokkan ke dalam wadahnya sesuai pedoman perusahaan.
2. Menyortir mutu (<i>grading</i>) persediaan udang sesuai jenisnya.	2.1 Penyortiran (<i>grading</i>) persediaan udang sesuai jenisnya dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Sanitasi dan higienis dilakukan selama proses penyortiran mutu persediaan udang. 2.3 Persediaan jenis udang untuk produk udang <i>breaded</i> beku. yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai pedoman standar mutu perusahaan.
3. Mencuci persediaan bahan udang untuk produk udang <i>breaded</i> beku..	3.1 Kebersihan dan kesehatan peralatan pencuci persediaan bahan udang dijaga sesuai standar kebersihan dan kesehatan bahan baku udang. 3.2 Persediaan bahan udang untuk produk udang <i>breaded</i> beku, dilakukan pencucian dengan air bersih dingin sesuai pedoman kebersihan bahan baku udang.

	3.3	Bahan udang bersih ditiriskan dan ditempatkan pada wadah bahan baku udang untuk persiapan pengupasan kulit dan pembuangan kepala udang
4. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (<i>grading</i>) persediaan udang untuk produk udang <i>breaded</i> beku.	4.1	Hasil pelaksanaan kegiatan penyortiran mutu persediaan udang untuk produk udang <i>breaded</i> beku. dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.
	4.2	Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyortiran mutu persediaan udang untuk produk udang <i>breaded</i> beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk udang *breaded* beku, menyortir mutu (*grading*) persediaan udang sesuai jenisnya, mencuci persediaan bahan udang untuk produk udang *breaded* beku.,mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk udang *breaded* beku, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang *breaded* beku.

2. Perlengkapan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang *breaded* beku, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan barang.
- 2.3. Bak penampungan persediaan bahan baku udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses dan pakaian kerja.
- 2.6. Wadah berinsulasi untuk bahan baku hasil *grading*.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan persediaan bahan udang,
- 2.8. Persediaan bahan baku udang untuk produk udang *breaded* beku.
- 2.9. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Buku catatan penerimaan bahan baku udang.
- 2.11. Buku pedoman pambatan produk udang *breaded* beku.

3. Tugas pekerjaan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang *breaded* beku, meliputi :

- 3.1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk udang *breaded* beku,
- 3.2. Menyortir mutu (*grading*) persediaan udang sesuai jenisnya,

- 3.3. Menyiang, memotong dan mencuci persediaan bahan udang untuk produk udang *breaded* beku.
 - 3.4. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk udang *breaded* beku.
4. Peraturan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang *breaded* beku, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. PU02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang dan bahan penolong dari *receiver*.
- 1.2. PHU. BB02.002.01, Mengupas kulit dan membersihkan daging udang rebus.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pendataan/pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk udang *breaded* beku, penyortiran mutu (*grading*) persediaan udang sesuai jenisnya, penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan udang untuk produk pengalengan, evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk udang *breaded* beku.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Pendataan / pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan udang untuk produk pengalengan,
- 3.3. Penyortiran mutu (*grading*) persediaan udangsesuai jenisnya,
- 3.4. Penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan baku udang untuk produk udang *breaded* beku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk udang *breaded* beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan udang untuk produk udang *breaded* beku.
- 4.3. Menyortir mutu (*grading*) persediaan udangsesuai jenisnya,
- 4.4. Memisahkan udang yang tidak memenuhi persyaratan mutu untuk produk udang *breaded* beku.
- 4.5. Mencuci persediaan bahan untuk produk udang *breaded* beku.
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan menyortir mutu (*grading*) persediaan udang untuk produk udang *breaded* beku.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyortiran mutu (*grading*) persediaan bahan baku udang untuk produk udang *breaded* beku.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk udang *breaded* beku.
- 5.4. Menangani masalah pencegahan bakteri patogen persediaan bahan baku udang untuk produk udang *breaded* beku dan bertanggung jawab atas penyortiran mutu (*grading*) bahan baku udang..

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BB02.002.01
- JUDUL UNIT** : **Mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis peralatan penyiangan bahan baku udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku.	<p>1.1 Peralatan pisau tajam, timbangan, bak penampungan, keranjang plastik, meja proses, alat pembeku / pembersih daging ikan disiapkan sesuai standar kebersihan dan kebutuhan perusahaan.</p> <p>1.2 Penempatan peralatan pembuangan kepala, isi perut dan sirip udang yang strategis dilakukan untuk memudahkan kecepatan penanganan bahan baku udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku.</p> <p>1.3 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dan peralatan dari cemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman higienis dan sanitasi.</p>
2. Menyiangi dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku.	<p>2.1 Pembuangan kulit udang segar dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat udang maksiml 4,4 derajat celsius.</p> <p>2.2 Pembuangan kepala udang segar dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat udang maksiml 4,4 derajat celsius.</p> <p>2.3 Pembuangan daging hitam (<i>dark meat</i>) udang segar dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat udang maksiml 4,4 derajat celsius.</p> <p>2.4 Pembersihan daging udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku, dilakukan dengan air bersih dingin sesuai pedoman mutu bahan baku udang.</p>
3. Menyortir mutu hasil penyiangan bahan	3.1 Penyortiran udang hasil penyiangan dilakukan sesuai sesuai pedoman mutu perusahaan.

baku udang segar.	<p>3.2 Pencucian bahan baku daging udang segar hasil penyiangan dilakukan dengan air dingin pada suhu pusat udang maksimal 4,4 derajat celcius.</p> <p>3.3 Sanitasi dan higienis dari bakteri patogen selama proses penyortiran hasil penyiangan udang dilakukan sesuai pedoman mutu bahan baku udang.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pengupasan kulit udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengupasan kulit udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku, dievaluasi sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengupasan kulit udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku, pengupasan kulit direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan jenis peralatan bahan baku udang segar untuk produk udang *breaded* beku, menyiangi dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku, menyortir mutu hasil penyiangan/pengupasan bahan baku udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelaksanaan pengupasan kulit udang segar untuk produk udang *breaded* beku. yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku.

2. Perlengkapan untuk mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi tempat udang hasil siangan.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.9 ATK/ Catatan hasil penyiangan bahan baku udang.
- 2.10. Pedoman penyiangan bahan baku udang.
- 2.11. Pedoman teknik higienis dan sanitasi bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan jenis peralatan penyiangan bahan baku udang segar untuk produk udang *breaded* beku.
 - 3.2. Menyiangi dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku.
 - 3.3. Menyortir mutu hasil penyiangan bahan baku udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiangan bahan baku udang segar untuk produk udang *breaded* beku.
4. Peraturan untuk mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU UB02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*.
- 1.2. PHU.BB02.001.01, Menyayat dan membentuk daging udang,

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan jenis peralatan bahan baku udang segar untuk produk udang *breaded* beku., penyiangan dan pembersihan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku., penyortiran mutu hasil penyiangan/pengupasan bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pelaksanaan pengupasan kulit udang segar untuk produk udang *breaded* beku.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
 - 3.2. Menyiapkan jenis peralatan bahan baku udang segar untuk produk udang *breaded* beku.,
 - 3.3. Tata cara menyangi dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku.,
 - 3.4. Tata cara menyortir mutu hasil penyangian/pengupasan bahan baku udang,
 - 3.5. Evaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelaksanaan pengupasan kulit udang segar untuk produk udang *breaded* beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
 - 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
 - 4.2. Menyiapkan jenis peralatan bahan baku udang segar untuk produk udang *breaded* beku.,
 - 4.3. Menyangi dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku.,
 - 4.4. Menyortir mutu hasil penyangian/pengupasan bahan baku udang,
 - 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelaksanaan pengupasan kulit udang segar untuk produk udang *breaded* beku.

5. Aspek Kritis :
 Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku.
 - 5.4. Melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.
 - 5.5. Bertanggung jawab atas mutu hasil penyangian bahan baku ikan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.BB02.004.01
JUDUL UNIT : **Menyayat dan membentuk daging udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyayat dan membentuk daging udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perelengkapan peralatan, alat penyayat, bahan pencuci dan daging udang segar.</p>	<p>1.1 Bahan pencuci (air bersih, sabun, desinfektan) disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan pisau penyayat daging dan wadah daging udang dibersihkan dan disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Bahan penolong (air es) untuk pencucian udang segar disiapkan sesuai kebutuhan..</p> <p>1.4. Perengkapn peralatan pendukung lain, tempat kerja yang higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p>
<p>2. Membentuk sayatan daging udang segar untuk produk udang <i>breaded</i> beku,</p>	<p>2.1 Bahan baku daging udang segar dilalukan penyayatan hati-hati, cepat, cermat, saniter dan higienis sesuai standar produk udang <i>breaded</i> beku.</p> <p>2.2 Sayatan daging udang standar udang <i>breaded</i> dibersihkan, ditiriskan dan ditimbang dan dicatat beratnya sesuai prosedur pembuatan udang <i>breaded</i> beku.</p> <p>2.3 Bentuk dan ukuran hasil sayatan daging udang segar bersih ditempatkan dalam wadah (<i>fish box</i>) sesuai kebutuhan dan standar daging udang <i>breaded</i>.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perengkapan peralatan, alat penyayat, bahan pencuci dan daging udang segar, membentuk sayatan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar. yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyayat dan membentuk daging udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyayat dan membentuk daging udang, mencakup :

- 2.1. Bahan baku daging udang segar.
- 2.2. Peralatan pisau penyayat dan perlengkapan peralatan lainnya.
- 2.3. Peralatan penimbangan bahan baku udang segar.
- 2.4. Peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.
- 2.5. Bahan penolong (air es bersih) pencuci udang segar.
- 2.6. Wadah bahan baku daging udang segar (*fish box*).
- 2.7. Meja kerja penyayatan daging udang segar dan pakaian kerja
- 2.8. Format laporan hasil pembentukan sayatan daging udang segar.
- 2.9. Pedoman penyayatan dan pembentukan daging udang *breaded*.

3. Tugas pekerjaan untuk menyayat dan membentuk daging udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perengkapan peralatan, alat penyayat, bahan pencuci dan daging udang segar,
- 3.2. Membentuk sayatan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar.

4. Peraturan untuk menyayat dan membentuk daging udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi

ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. BB02.002.01, Mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar.
- 1.2. PHU. BB02.004.01, Merendam daging udang ke dalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan perelengkapan peralatan, alat penyayat , bahan pencuci dan daging udang segar, pembentukan sayatan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP Industri Pengolahan Udang.
- 3.2. Penyiapan perelengkapan peralatan, alat penyayat , bahan pencuci dan daging udang segar,
- 3.3. Teknik membentuk sayatan daging udang segar untuk produk udang *breaded* beku,
- 3.4. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perelengkapan peralatan, alat penyayat ,
- 4.3. Menyiapkan bahan pencuci dan daging udang segar,
- 4.4. Membentuk sayatan daging udang untuk produk udang *breaded* beku.
- 4.5. Mencuci sayatan daging udang untuk produk udang *breaded* beku,
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyayatan dan pembentukan sayatan daging udang segar.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyayat dan membentuk daging udang.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur penyayatan untuk membentuk produk daging udang *breaded*, hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BB02.005.01
- JUDUL UNIT** : **Merendam udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merendam udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan sayatan daging udang segar, wadah , resep adonan tepung dan tepung terigu untuk produk udang <i>breaded</i>.</p>	<p>1.1 Bahan baku sayatan daging udang segar disiapkan sesuai kebutuhan dan standar produk udang <i>breaded</i> beku.</p> <p>1.2 Tempat kerja, wadah udang higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Resep dan bahan adonan tepung dan tepung terigu disiapkan sesuai kebutuhan pembuatan udang <i>breaded</i> beku.</p> <p>1.4 Air bersih dan bahan tambahan lainnya disiapkan sesuai standar resep dan pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melaksanakan perendaman sayatan daging udang segar kedalam adonan , pelumuran dengan tepung terigu dan perapihan bentuk daging udang <i>breaded</i>.</p>	<p>2.1 Bentuk sayatan daging udang segar bersih dilakukan perendaman ke dalam adonan yang telah disiapkan secukupnya sesuai resep standar perusahaan.</p> <p>2.2 Hasil perendaman daging udang dalam adonan dilakukan pelumuran tepung terigu sesuai prosedur dan standar produk udang <i>breaded</i> beku.</p> <p>2.3 Daging udang hasil pelumuran tepung ditempatkan ke dalam wadah dan dirapihkan bentuknya sesuai standar produk udang <i>breaded</i> beku.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung dievaluasi sesuai standar perusahaan</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung. direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan sayatan daging udang segar, wadah, resep adonan tepung dan tepung terigu untuk produk udang *breaded*, melaksanakan perendaman sayatan daging udang segar kedalam adonan, pelumuran dengan tepung terigu dan perapihan bentuk daging udang *breaded*, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merendam udang ke dalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung.

2. Perlengkapan untuk merendam udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Pengolahan Udang.
- 2.2. Daging udang segar.
- 2.3. Bahan dan resep standar adonan untuk produk udang *breaded* beku.
- 2.4. Bahan tepung terigu dan tambahan lain sesuai resep adonan.
- 2.5. Wadah daging udang dan adonan.Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.6. Alat komunikasi dan ATK.
- 2.7. Format laporan hasil pelaksanaan perendaman udang kedalam adonan.
- 2.8. Buku Pedoman perendaman daging udang ke dalam adonan dan teknik pelumuran dengan tepung sesuai standar produk udang *breaded* beku.

3. Tugas pekerjaan untuk merendam udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan sayatan daging udang segar, wadah, resep adonan tepung dan tepung terigu untuk produk udang *breaded*,
- 3.2. Melaksanakan perendaman sayatan daging udang segar ke dalam adonan, pelumuran dengan tepung terigu dan perapihan bentuk daging udang *breaded*,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung

4. Peraturan untuk merendam udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BB02.003.01, Menyayat dan membentuk daging udang.
- 1.2. PHU.BB02.002.01, Mengupas kulit dan membersihkan daging udang segar.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan sayatan daging udang segar, wadah , resep adonan tepung dan tepung terigu untuk produk udang *breaded* , perendaman sayatan daging udang segar kedalam adonan, pelumuran dengan tepung terigu dan perapihan bentuk daging udang *breaded*, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pengolahan udang.
- 3.2. Teknik sayatan daging udang segar,
- 3.3. Wadah , resep adonan tepung dan tepung terigu untuk produk udang *breaded* ,
- 3.4. Tata cara perendaman sayatan daging udang segar kedalam adonan ,
- 3.5. Teknik pelumuran dengan tepung terigu dan perapihan bentuk daging udang *breaded*,
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melaksanakan SOP pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan sayatan daging udang segar,
- 4.3. Menyiapkan wadah, resep adonan tepung dan tepung terigu untuk produk

- udang *breaded*,
- 4.4. Melaksanakan perendaman sayatan daging udang segar kedalam adonan
 - 4.5. Melaksanakan pelumuran dengan tepung terigu dan
 - 4.6. Merapihkan bentuk daging udang sesuai standar produk udang *breaded*,
 - 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perendaman daging udang ke dalam adonan dan pelumuran tepung.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Menunjukkan kemampuan merendam udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan pelumuran daging udang dengan tepung sesuai standar udang *breaded*.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan atas kerapihan bentuk daging udang *breaded* sesuai keinginan konsumen.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.BB02.005.01
JUDUL UNIT : **Menggoreng daging udang bertepung**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menggoreng daging udang bertepung pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan penggorengan, bahan minyak goreng dan daging udang yang telah dilumuri tepung terigu.	1.1 Peralatan penggorengan daging udang bertepung disiapkan sesuai kebutuhan produksi. 1.2 Bahan minyak goreng berkualitas disiapkan sesuai kebutuhan produksi. 1.3 Perlengkapan peralatan lain seperti wadah hasil gorengan, wadah bahan baku, tempat kerja disiapkan sesuai kebutuhan produksi.
2. Melaksanakan penggorengan daging udang bertepung sesuai standar produk udang <i>breaded</i> beku.	2.1 Daging udang bertepung dilakukan penggorengan dengan waktu dan panas tertentu sesuai prosedur dan standar produk udang <i>breaded</i> beku. 2.2 Hasil penggorengan daging udang bertepung yang telah ditempatkan pada wadah udang (<i>pan / fish box</i>) untuk persiapan pembekuan dalam mesin pembeku (<i>freezer</i>). 2.3 Hasil penggorengan daging udang bertepung dilakukan penimbangan dan dicatat data jumlah beratnya sesuai prosedur perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang <i>breaded</i> beku.	3.1 Hasil pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang <i>breaded</i> beku dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang <i>breaded</i> beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan penggorengan, bahan minyak goreng dan daging udang yang telah dilumuri tepung terigu, melaksanakan penggorengan daging udang bertepung sesuai standar produk udang *breaded* beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang *breaded* beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menggoreng daging udang bertepung pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menggoreng daging udang bertepung, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat penggorengan bahan minyak goreng untuk udang *breaded*.
- 2.3. Bahan baku daging udang bertepung.
- 2.4. Resep Adonan Udang beaded dan tepung terigu.
- 2.5. Format laporan pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung.
- 2.6. Wadah hasil penggorengan udang *breaded*.
- 2.7. Buku pedoman teknik menggoreng udang *breaded*.

3. Tugas pekerjaan untuk menggoreng daging udang bertepung pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan penggorengan, bahan minyak goreng dan daging udang yang telah dilumuri tepung terigu,
- 3.2. Melaksanakan penggorengan daging udang bertepung sesuai standar produk udang *breaded* beku.,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang *breaded* beku

4. Peraturan untuk menggoreng daging udang bertepung, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.BB02.004.01, Merendam daging udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung.
- 1.2. PHU.BB02.006.01, Membekukan udang *breaded*.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan penggorengan, bahan minyak goreng dan daging udang yang telah dilumuri tepung terigu, pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung sesuai standar produk udang *breaded* beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang *breaded* beku.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

3.1. Peralatan penggorengan.

3.2. bahan minyak goreng berkualitas.

3.3. Daging udang yang telah dilumuri tepung terigu,

3.4. Teknik menggoreng daging udang bertepung sesuai standar produk udang *breaded* beku.

3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang *breaded* beku

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

4.1. Menyiapkan peralatan penggorengan,

4.2. Menyiapkan bahan minyak goreng dan daging udang yang telah dilumuri tepung terigu,

4.3. Melaksanakan penggorengan daging udang bertepung sesuai standar produk udang *breaded* beku.,

4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggorengan daging udang bertepung untuk produk udang *breaded* beku.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan menggoreng daging udang bertepung pada industri pengolahan udang.

5.3. Mampu menangani masalah pelaksanaan teknik pelumuran tepung terigu pada daging udang yang telah dimasukkan ke dalam adonan

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.BB02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Membekukan udang *breaded* (*cooling/ reezing*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membekukan udang *breaded* (*cooling/freezing*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>cooling/freezing</i>) dan daging udang <i>breaded</i>.</p>	<p>1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>cooler / freezer</i>) udang <i>breaded</i> disiapkan sesuai kebutuhan produk udang <i>breaded</i> beku.</p> <p>1.2 Jumlah berat pembekuan hasil daging udang <i>breaded</i> disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>).</p> <p>1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging udang <i>breaded</i> dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.</p>
<p>2. Membekukan daging udang <i>breaded</i> dalam bungkus rapih dan saniter dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).</p>	<p>2.1 Daging udang dalam bungkus plastik (<i>wrapping</i>) di tata rapi, cepat dan saniter dalam pan pembeku sesuai pedoman dan standar produk udang <i>breaded</i> beku .</p> <p>2.2 Waktu pembekuan daging udang <i>breaded</i> pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat udang – 18 derajat celcius selama 4 jam atau / sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Pembekuan udang <i>breaded</i> yang tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk udang <i>breaded</i> beku.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang <i>breaded</i>.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembekuan daging udang <i>breaded</i> pada alat pembeku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pembekuan daging udang <i>breaded</i> pada alat pembeku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooling / freezing*) dan daging udang *breaded*, membekukan daging udang *breaded* dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang *breaded* yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membekukan udang *breaded (cooling/freezing)* pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membekukan udang *breaded (cooling / freezing)*, mencakup :

- 2.1. SOP pembekuan udang.
- 2.2. Daging udang *breaded* beku higienis dan saniter.
- 2.3. Kantong plastik (*wrapping*).
- 2.4. Pan pembeku.
- 2.5. *Cooler* atau *freezer* (alat mesin pembeku)
- 2.6. Format laporan Perusahaan.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Format laporan pelaksanaan pembekuan daging udang *breaded*.
- 2.9. Buku pedoman teknik pembuatan udang *breaded* beku.

3. Tugas pekerjaan untuk membekukan udang *breaded (cooling / freezing)*, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooler/ freezer*) dan daging udang *breaded* beku.
- 3.2. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang *breaded* yang tertata rapi dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang *breaded*.

4. Peraturan untuk membekukan udang *breaded (cooling / freezing)*, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi

ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. BB02.006.01, Menggoreng daging udang bertepung.
- 1.2. PHU. BB02.008.01, Merendam daging udang kedalam adonan dan melumuri daging udang dengan tepung.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang *breaded* , pembekuan daging udang *breaded* dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan daging udang *breaded* .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pembekuan daging udang *breaded*.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Teknik pembekuan daging udang *breaded* dengan alat pembeku (*freezer*)
- 3.4. Tata cara penataan bungkus daging udang *breaded* dalam pan pembeku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pembekuan daging udang *breaded* .

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) dan daging udang *breaded*,
- 4.3. Menata rapih bungkus daging udang *breaded* (*wrapping*) di dalam pan pembeku
- 4.4. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang *breaded* rapih dan saniter ndengan alat pembeku (*freezer*)
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan daging udang *breaded*
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan daging udang *breaded*

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan membekukan udang *breaded* (*cooling / freezing*).
- 5.4. Melaksanakan pembekuan daging udang *breaded* yang sempurna sesuai standar produk udang *breaded* beku.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

5. Area Pekerjaan Pengolahan Udang Ebi

- KODE UNIT** : PHU.EU02.001.01
- JUDUL UNIT** : Menerima persediaan bahan baku udang untuk udang ebi dari *receiver*.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang.	1.1 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang siap proses (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku udang dari <i>receiver</i> dilakukan pengecekan kembali sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Bahan baku dari <i>receiver</i> yang tidak memenuhi persyaratan mutu processing udang dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> .	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan bahan baku udang.
- 2.10. Buku higienis dan sanitasi Pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

4. Peraturan untuk menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit

kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. EU02.002.01, Mensortasi dan membersihkan bahan baku udang.
- 1.2. PHU. EU02.003.01, Merebus udang segar untuk produk ebi udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.
- 3.2. Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan udang segar.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang.
- 3.4. Mutu bahan baku udang segar ,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang segar dari *receiver*.
- 3.6. Perlengkapan peralatan Penyimpanan bahan baku udang segar.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang segar,
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan
- 4.4. Menjaga mutu bahan baku udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang segar dari *receiver*.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan bahan baku udang segar dari *receiver*.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.EU02.002.01
JUDUL UNIT : **Mensortasi dan membersihkan bahan baku udang**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mensortasi dan membersihkan bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan wadah dan peralatan sortasi bahan baku udang segar untuk pembuatan udang ebi.	1.2 Peralatan dan wadah bahan baku udang segar disiapkan sesuai kebutuhan pembuatan udang ebi. 1.2 Higienis dan saniter peralatan , eadah dan tempat kerja / meja kerja diterapkan sesuai standar higienis dan sanitasi. 1.3 Jumlah berat bahan baku udang segar dari <i>receiver</i> disiapkan sesuai kebutuhan sortasi.
2. Melakukan sortasi dan membersihkan kotoran bahan baku udang dari kotoran.	2.1 Sortasi positif (pemilihan udang yang baik) dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang segar. 2.2 Sortasi negatif (penyisihan / pembuangan udang yang jelek) dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang segar. 2.3 Pengklasifikasian bahan baku udang segar hasil sortasi positif diikuti sesuai standar mutu bahan baku udang segar. 2.4 Pembersihan kotoran bahan baku hasil sortasi positif dengan air dingin bersih dilakukan sesuai pedoman kebersihan bahan baku udang segar.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar.	3.1 Hasil pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar. dievaluasi sesuai pedoman mutu perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar. direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan wadah dan peralatan sortasi bahan baku udang segar untuk pembuatan udang ebi, melakukan sortasi dan membersihkan kotoran bahan baku udang dari kotoran, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mensortasi dan membersihkan bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mensortasi dan membersihkan bahan baku udang, mencakup :

- 2.1. Timbangan.
- 2.2. Bak / wadah penampungan bahan baku udang segar.
- 2.3. Keranjang plastik.
- 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.5. Wadah tempat udang hasil sortasi positif.
- 2.6. Air bersih / es untuk pembersihan kotoran bahan baku
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. ATK/ format laporan hasil pensortiran bahan baku udang segar.
- 2.9. Pedoman penyiangan bahan baku udang.
- 2.10. Pedoman pensortiran bahan baku udang segar untuk produksi udang ebi.

3. Tugas pekerjaan untuk mensortasi dan membersihkan bahan baku udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan peralatan sortasi bahan baku udang segar untuk pembuatan udang ebi,
- 3.2. Melakukan sortasi dan membersihkan kotoran bahan baku udang dari kotoran,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar

4. Peraturan untuk mensortasi dan membersihkan bahan baku udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.EU02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver*.
- 1.2. PHU.EU02.003.01, Merebus udang segar untuk produk udang ebi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan wadah dan peralatan sortasi bahan baku udang segar untuk pembuatan udang ebi, sortasi dan pembersihan kotoran bahan baku udang dari kotoran, evaluasi dan laporan pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pengolahan udang ebi.
- 3.2. Wadah dan peralatan sortasi bahan baku udang segar untuk pembuatan udang ebi,
- 3.3. Sortasi dan pembersihan kotoran bahan baku udang dari kotoran,
- 3.4. Evaluasi dan melaporkan pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur SOP pengolahan udang ebi.
- 4.2. Menyiapkan wadah dan peralatan sortasi bahan baku udang segar untuk pembuatan udang ebi,
- 4.3. Melakukan sortasi positif dan membersihkan kotoran bahan baku udang .
- 4.4. Melakukan sortasi negatif dan membuang sisa udang yang jelek bahan

- baku udang dari kotoran,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pensortiran dan pembersihan kotoran bahan baku udang segar.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
5.3. Memiliki kemampuan mensortasi dan membersihkan bahan baku udang.
5.4. Bertanggung jawab atas mutu hasil sortasi positif bahan baku udang segar.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.EU02. 003.01
JUDUL UNIT : **Merebus udang segar untuk produk udang ebi**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merebus udang segar untuk produk udang ebi pada industri pengolahan udang.

LEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil sortasi positif.</p>	<p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin perebus udang segar higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang ebi.</p> <p>1.2 Wadah / tempat perebusan udang segar hasil <i>grading</i> higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang ebi.</p> <p>1.3 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk udang ebi dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>1.4 Bahaya kerja proses perebusan udang segar dicegah sesuai standar K3.</p>
<p>2. Melakukan perebusan udang segar hasil sortasi positif bahan baku.</p>	<p>2.1 Perebusan udang segar hasil sortasi positif dilakukan menggunakan alat perebus pada suhu 80-90 derajat celsius selama 1,5 – 2 jam dan , suhu pusat udang maximal 75 derajat celsius dan atau sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Penghambatan proses enzimatik daging udang segar dilakukan dengan perebusan yang benar sesuai spesifikasi dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengangkatan hasil perebusan udang dilakukan sesuai batas waktu perebusan dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Higienis, sanitasi dan suhu ruang perebusan udang segar dilakukan penjagaan sesuai standar higienis dan sanitasi.</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil sortasi positif, melakukan perebusan udang segar hasil sortasi positif bahan baku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merebus udang segar untuk produk udang ebi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan merebus udang segar untuk produk udang ebi, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Bahan baku udang segar berbagai jenis.
- 2.3. Air bersih untuk perebusan udang.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi bahan baku udang segar.
- 2.5. Wadah / tempat perebusan dan pakaian kerja.
- 2.6. Peralatan/mesin perebus udang segar hasil sortasi positif.
- 2.7. Meja kerja, dan ruang perebusan udang segar.
- 2.8. Format laporan perebusan udang segar untuk produk udang ebi.
- 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Pedoman perebusan udang segar untuk produk udang ebi.

3. Tugas pekerjaan untuk merebus udang segar untuk produk udang ebi, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil sortasi.
- 3.2. Melakukan perebusan udang segar hasil sortasi positif bahan baku,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi.

4. Peraturan untuk merebus udang segar untuk produk udang ebi, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU. EU02.004.01, Meniriskan dan mendinginkan rebusan udang.
- 1.2. PHU. EU02.002.01, Mensortasi dan membersihkan bahan baku udang segar.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil sortasi positif, perebusan udang segar hasil sortasi positif bahan baku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan alat perebusan udang segar hasil sortasi positif.
- 3.3. Teknis perebusan udang segar hasil sortasi positif bahan baku,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat perebusan udang segar hasil sortasi positif.
- 4.3. Melakukan perebusan udang segar hasil sortasi positif bahan baku,
- 4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perebusan udang segar untuk produk udang ebi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan merebus udang segar untuk produk udang ebi.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu sesuai spesifikasi untuk produk udang ebi

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.EU02.004.01
JUDUL UNIT : **Meniriskan dan mendinginkan rebusan udang**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam meniriskan dan mendinginkan rebusan udang pada produk udang ebi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pendinginan , wadah/ tempat , dan udang panas hasil rebusan.	1.1 Wadah/ tempat pendinginan udang rebus panas disiapkan sesuai kebutuhan pendinginan. 1.2 Meja kerja, peralatan/mesin pendingin higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan pendinginan udang rebus. 1.3 Bahaya kerja proses pendinginan udang rebus panas dicegah sesuai standar K3.
2. Melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan.	2.1 Proses pendinginan udang rebus panas dilakukan pada suhu ruang bebas dari kontaminasi bakteri pathogen selama 6-12 jam/ atau sesuai pedoman K3. perusahaan. 2.2 Higienis, sanitasi dan suhu ruang pendinginan udang rebus dilakukan penjagaan sesuai pedoman pendinginan udang rebus. 2.3 Pencegahan kontaminasi bakteri pathogen saat pendinginan dalam ruangan dilakukan sesuai standar mutu produk udang ebi.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi.	3.1 Hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan pendinginan, wadah/ tempat dan udang panas hasil rebusan, melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi meniriskan dan mendinginkan rebusan udang pada produk udang ebi.
2. Perlengkapan untuk meniriskan dan mendinginkan rebusan udang, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Peralatan dan wadah / temoat pendinginan.
 - 2.3. Meja kerja dan Pakaian kerja.
 - 2.4. Bahan udang rebus panas.
 - 2.5. Format laporan pendinginan udang rebus.
 - 2.6. Air dingin / air es higienis dan saniter untuk penggelasan udang rebus.
 - 2.7. Wadah berinsulasi untuk produk udang rebus dingin.
 - 2.8. Buku pedoman pendinginan udang rebus.
3. Tugas pekerjaan untuk meniriskan dan mendinginkan rebusan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan pendinginan, wadah/ tempat, dan udang panas hasil rebusan,
 - 3.2. Melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi.
4. Peraturan untuk meniriskan dan mendinginkan rebusan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perikanan.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. EU02.003.01. Merebus udang segar untuk produk udang ebi.
- 1.2. PHU. EU02.002.01, Mensortasi dan membersihkan bahan baku udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan pendinginan, wadah/ tempat, dan udang panas hasil rebusan, pendinginan udang panas hasil rebusan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator dan / atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Standar produk udang beku.
- 3.2. Peralatan pendinginan wadah/ tempat
- 3.3. Teknis pendinginan udang panas hasil rebusan.
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melaksanakan K3 dan SOP produk udang ebi,
- 4.2. Menyiapkan peralatan pendinginan dan wadah/ tempat pendinginan ,
- 4.3. Menyiapkan udang panas hasil rebusan,
- 4.4. Melakukan pendinginan udang panas hasil rebusan,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan udang panas untuk produk udang ebi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti SOP Perusahaan.
- 5.3. Memiliki kemampuan meniriskan dan mendinginkan rebusan udang pada produk udang ebi.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas pendinginan udang rebus panas yang cepat , cermat, saniter, dan tidak tercemar bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.EU02.005.01
JUDUL UNIT : **Mengeringkan udang rebus untuk produk udang ebi.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengeringkan udang rebus untuk produk udang ebi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan alat pengering rebusan udang dan bahan baku udang rebus dingin.</p>	<p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pengering rebusan udang dingin higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang ebi.</p> <p>1.2 Bahan baku udang rebus dingin ditimbang beratnya dan dicatat serta disiapkan untuk proses pengeringan.</p> <p>1.3 Wadah / tempat pengeringan udang hasil proses pengeringan higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang ebi.</p>
<p>2. Melakukan pengeringan daging udang rebus dingin untuk produk udang ebi.</p>	<p>2.1 Pengeringan secara alami udang rebus dilakukan ditempat terbuka menggunakan sinar matahari dengan batasan hari sesuai pedoman pengeringan produk udang ebi.</p> <p>2.2 Pengeringan secara mesin pengering udang rebus dilakukan dengan suhu panas dan batas waktu tertentu sesuai pedoman pengeringan produk udang ebi.</p> <p>2.3 Pemeriksaan ambang kadar air udang ebi kering dilakukan untuk kepastian produk udang ebi telah dinyatakan kering sesuai standar mutu produk udang ebi.</p> <p>2.4 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk udang ebi dan produksi udang ebi, diikuti dan dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi dievaluasi sesuai pedoman</p>

pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi.	perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat pengering rebusan udang dan bahan baku udang rebus dingin, melakukan pengeringan daging udang rebus dingin untuk produk udang ebi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengeringkan udang rebus untuk produk udang ebi.

2. Perlengkapan mengeringkan udang rebus untuk produk udang ebi, mencakup :

- 2.1. SOP Pengolahan udang ebi.
- 2.2. Bahan baku udang rebus.
- 2.3. Wadah / tempat pengeringan udang rebusan.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi.
- 2.5. Alat / mesin pengering udang ebi.
- 2.6. Format laporan pelaksanaan pengeringan udang rebus.
- 2.7. Meja kerja, dan pakaian kerja.
- 2.8. Pedoman pengolahan udang ebi.

3. Tugas pekerjaan untuk mengeringkan udang rebus untuk produk udang ebi, meliputi:

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pengering rebusan udang dan bahan baku udang rebus dingin,
- 3.2. Melakukan pengeringan daging udang rebus dingin untuk produk udang ebi,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi

4. Peraturan untuk mengeringkan udang rebus untuk produk udang ebi, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU. EU02.005.01, Mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi.
- 1.2. PHU. EU02.004.01, Meniriskan dan mendinginkan rebusan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat pengering rebusan udang dan bahan baku udang rebus dingin, pengeringan daging udang rebus dingin untuk produk udang ebi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pengolahan udang ebi.
- 3.2. Perlengkapan alat pengering rebusan udang dan bahan baku udang rebus dingin,
- 3.3. Teknis pengeringan daging udang rebus dingin untuk produk udang ebi,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan SOP pengolahan udang ebi..
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat pengering rebusan udang dan
- 4.3. Menyiapkan bahan baku udang rebus dingin,
- 4.4. Melakukan pengeringan secara alami udang rebus dingin untuk produk udang ebi,
- 4.5. Melakukan pengeringan mesin pengering udang rebus dingin untuk produk udang ebi,
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengeringan udang rebus untuk produk udang ebi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengeringkan udang rebus untuk produk udang ebi.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu selama proses pengerigan udang rebus,

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.EU02.006.01
JUDUL UNIT : **Mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan alat pendinginan untuk produk kering udang ebi.</p>	<p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pendingin produk kering udang ebi higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang ebi.</p> <p>1.2 Produk kering udang ebi ditimbang beratnya dan dicatat serta disiapkan untuk proses pengepakan dan pengemasan,</p> <p>1.3 Wadah / tempat sementara produk kering udang ebi higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk udang ebi.</p>
<p>2. Melakukan proses pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi.</p>	<p>2.1 Pendinginan secara alami produk kering udang ebi dilakukan di ruang pendinginan terbuka (dianginkan) dengan batasan waktu sesuai pedoman pengeringan produk udang ebi.</p> <p>2.2 Pengeringan secara mesin pendingin (menggunakan hembusan angin) produk kering udang ebi dilakukan dengan batas waktu sesuai pedoman pengeringan produk udang ebi.</p> <p>2.3 Pemeriksaan ambang kadar air produk kering udang ebi dilakukan untuk kepastian produk udang ebi telah dinyatakan kering sesuai standar mutu produk udang ebi.</p> <p>2.4 Sortasi positif produk kering udang ebi (pemilihan produk yang baik) dilakukan sesuai standar mutu produk udang ebi.</p> <p>2.5 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk dan hasil produksi kering udang ebi, diikuti dan dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat pendinginan untuk produk kering udang ebi, melakukan proses pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi, mencakup :

- 2.1. SOP Pengolahan Udang Ebi.
- 2.2. Produk kering udang ebi.
- 2.3. Alat pemeriksa kadar air produk udang ebi.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi, meja kerja dan pakaian kerja..
- 2.5. Wadah / tempat produk kering udang ebi.
- 2.6. Alat / mesin pendingin produk udang ebi, dan ruang pendingin alami.
- 2.7. Format laporan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi.
- 2.8. Pedoman pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi.

3. Tugas pekerjaan untuk mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pendinginan untuk produk kering
- 3.2. Menyiapkan produk udang ebi untuk proses pengeringan,
- 3.3. Melakukan proses pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi

4. Peraturan untuk mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU. EU02.005.01, Mengeringkan rebusan udang.
- 1.2. PHU. EU02.004.01, Meniriskan dan mendinginkan rebusan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan menyiapkan perlengkapan alat pendinginan untuk produk kering udang ebi, melakukan proses pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Pengolahan udang ebi.
- 3.2. perlengkapan alat pendinginan untuk produk kering udang ebi,
- 3.3. Proses pendinginan cara alami dan penggunaan mesin pendingin.
- 3.4. Sortasi produk kering udang ebi,
- 3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan prosedur K3 dan SOP pengolahan nudang ebi.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat pendinginan secara alami
- 4.3. Menyiapkan perlengkapan penggunaan mesin pendingin untuk produk kering udang ebi,
- 4.4. Melakukan proses pendinginan secara alami.
- 4.5. Melakukan pendinginan menggunakan mesin pendingin.

- 4.6. Sortasi produk kering udang ebi,
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kering udang ebi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mendinginkan dan mensortasi produk kering udang ebi.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk udang ebi selama proses pendinginan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

6. Area Pekerjaan Kerupuk Udang (KU)

- KODE UNIT** : PHU.KU02.001.01.
- JUDUL UNIT** : **Menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk udang dari *receiver*.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang.	1.1 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang siap proses (wadah / kemasan) disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku udang untuk kerupuk udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku kerupuk dang..	2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku untuk kerupuk udang dari <i>receiver</i> dilakukan pengecekan kembali sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Bahan baku dari <i>receiver</i> yang tidak memenuhi persyaratan mutu processing udang dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> .	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku kerupuk udang dari <i>receiver</i> dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku kerupuk udang dari <i>receiver</i> direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penerimaan bahan baku kerupuk udang dari *receiver*, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk udang dari *receiver*, mencakup :

- 2.1. Pisau dan timbangan barang.
- 2.2. Keranjang plastik,
- 2.3. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.4. Meja kerja dan pakaian kerja.
- 2.5. Wadah bahan baku berinsulasi.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan bahan baku udang.
- 2.7. Alat komunikasi dan ATK.
- 2.8. Pedoman penerimaan persediaan bahan baku udang.
- 2.9. Format laporan penerimaan persediaan bahan baku udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk udang dari *receiver*, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku kerupuk udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penerimaan bahan baku kerupuk udang dari *receiver*.

4. Peraturan untuk menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk udang dari *receiver*, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. KU02.002.01, Melumatkan daging udang.
- 1.2. PHU. KU02.003.01, Membuat adonan kerupuk dang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku kerupuk udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku kerupuk udang dari *receiver*.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku kerupuk udang.
- 3.4. Mutu bahan baku kerupuk udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan udang dari *receiver*.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan bahan baku kerupuk udang.
- 4.4. Menjaga mutu bahan baku udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku kerupuk udang dari *receiver*.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan bahan baku kerupuk udang dari *receiver*.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk udang dari *receiver*.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.KU02.002.01

JUDUL UNIT : **Melumatkan daging udang.**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melumatkan daging udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pelumatan daging udang.	1.1 Perlengkapan peralatan pelumatan daging disiapkan sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pelumatan daging udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat daging udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menumbuk sampai halus daging udang bersih.	2.1 Kebersihan dan kesehatan daging udang halus dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Penyiangan kulit udang dan pembersihan daging udang dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.3. Penumbukan / pelumatan daging udang bersih sampai halus dilakukan sesuai pedoman dan standar perusahaan. 2.4 Penambahan air matang pada proses penumbukan daging udang dilakukan sesuai pedoman perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelumatan daging udang untuk industri kerupuk udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pelumatan daging udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pelumatan daging udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pelumatan daging udang, menumbuk sampai halus daging udang bersih, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelumatan daging udang untuk industri kerupuk udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melumatkan daging udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melumatkan daging udang, mencakup :

- 2.1. Pisau dan timbangan barang.
- 2.2. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.3. Keranjang plastik.
- 2.4. Meja proses
- 2.5. Wadah berinsulasi daging udang bersih.
- 2.6. Air bersih matang
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan penerimaan pelumatan daging udang untuk bahan kerupuk.
- 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melumatkan daging udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pelumatan daging udang,
- 3.2. Menumbuk sampai halus daging udang bersih.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelumatan daging udang untuk industri kerupuk udang

4. Peraturan untuk melumatkan daging udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KU02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang untuk kerupuk

udang dari *receiver*..

1.2. PHU.KU02.003.01, Membuat adonan kerupuk udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pelumatan daging udang, menumbuk sampai halus daging udang bersih, evaluasi dan laporan pelaksanaan pelumatan daging udang untuk industri kerupuk udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pelumatan daging udang,
- 3.3. Menumbuk halus daging udang bersih.
- 3.4. Penambahan air matang untuk produk adonan kerupuk udang.
- 3.5. Evaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelumatan daging udang untuk industri kerupuk udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pelumatan daging udang,
- 4.3. Menumbuk halus daging udang.
- 4.4. Menambahkan air matang selama proses pelumatan daging udang.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pelumatan daging udang untuk industri kerupuk udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pelumatan daging udang untuk industri kerupuk udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemuknenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.

- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan melumatkan daging udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas pen jagaan kebersihan dan sanitasi dan kesehatan proses pelumatan daging udang. dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.KU02. 003.01
JUDUL UNIT : **Membuat adonan kerupuk udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan pembuatan adonan kerupuk udang sesuai standar resep.</p>	<p>1.1 Perlengkapan peralatan pembuatan adonan kerupuk udang disiapkan sesuai kebutuhan dan standar resep kerupuk perusahaan.</p> <p>1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pembuatan adonan kerupuk udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan.</p> <p>1.3 Berat daging udang lumat , tepung tapioka, garam dan gula dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Membuat adonan lentur kerupuk udang dari daging udang lumat.</p>	<p>2.1 Kebersihan dan kesehatan adonan kerupuk udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Campuran adonan tepung tapioka, garam, gula dan telur ditambahkan kedalam lumatan daging udang sampai homogen dan dilakukan dengan sedikit penambahan air matang sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3. Standar daya lentur adonan kerupuk udang diikuti dan dibuat sesuai pedoman daya lentur adonan kerupuk udang perusahaan.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuatan adonan kerupuk udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan pembuatan adonan kerupuk udang, membuat adonan lentur kerupuk udang dari daging udang lumat, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuatan adonan kerupuk udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membuat adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melumatkan daging udang, mencakup :

- 2.1. Pisau dan Timbangan barang.
- 2.2. Bak penampungan daging udang lumat. .
- 2.3. Keranjang plastik.
- 2.4. Meja proses dan mesin adonan kerupuk.
- 2.5. Wadah berinsulasi untuk adonan kerupuk udang.
- 2.6. Air bersih untuk penanganan adonan kerupuk udang
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan pembuatan adonan kerupuk udang.
- 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melumatkan daging udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan pembuatan adonan kerupuk udang,
- 3.2. Membuat adonan lentur kerupuk udang dari daging udang lumat,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuatan adonan kerupuk udang

4. Peraturan untuk melumatkan daging udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KU02.002.01, Melumatkan daging udang.
- 1.2. PHU.KU02.004.01, Membungkus adonan kerupuk udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan pembuatan adonan kerupuk udang, pembuatan adonan lentur kerupuk udang dari daging udang lumat, evaluasi dan laporan pelaksanaan pembuatan adonan kerupuk udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis adonan kerupuk udang.
- 3.2. Perlengkapan pembuatan adonan kerupuk udang,
- 3.3. Cara pembuatan adonan lentur kerupuk udang dari daging udang lumat,
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pembuatan adonan kerupuk udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan pembuatan adonan kerupuk udang,
- 4.3. Membuat adonan lentur kerupuk udang dari daging udang lumat,
- 4.4. Menambahkan air pada adonan kerupuk udang.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembuatan adonan kerupuk udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembuatan adonan kerupuk udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan melumatkan daging udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan adonan kerupuk udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.KU02.004.01
JUDUL UNIT : **Membungkus adonan kerupuk udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membungkus adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang.	1.1 Perlengkapan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang disiapkan sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat adonan kerupuk udang dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Membuat bungkus adonan kerupuk udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan bungkus adonan kerupuk udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Pembungkusan dengan kantong plastik adonan kerupuk udang dibuat bentuk silinder dan kuat sesuai pedoman perusahaan. 2.3. Ukuran dan bentuk pembungkusan adonan kerupuk udang dibuat sesuai standar produksi kerupuk udang perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembungkusan adonan kerupuk udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembungkusan adonan kerupuk udang evaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pembungkusan adonan kerupuk udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang, membuat bungkusan adonan kerupuk udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembungkusan adonan kerupuk udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membungkus adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang.
2. Perlengkapan untuk melumatkan daging udang, mencakup :
 - 2.1. Pisau dan Timbangan barang.
 - 2.2. Bahan pembungkus adonan kerupuk udang.
 - 2.3. Keranjang plastik tempat bungkusan adonan kerupuk udang.
 - 2.4. Meja proses / meja kerja.
 - 2.5. Air bersih untuk penanganan pembungkusan adonan kerupuk udang
 - 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.7. Buku catatan pembungkusan adonan kerupuk udang.
 - 2.8. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk melumatkan daging udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang,
 - 3.2. Membuat bungkusan adonan kerupuk udang,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembungkusan adonan kerupuk udang.
4. Peraturan untuk melumatkan daging udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. KU02.003.01, Membuat adonan kerupuk udang..
- 1.2. PHU. KU02.005.01, Mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang, pembuatan bungkusan adonan kerupuk udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pembungkusan adonan kerupuk udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis pembungkusan adonan kerupuk udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang,
- 3.3. Cara membuat bungkusan adonan kerupuk udang,
- 3.4. Evaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembungkusan adonan kerupuk udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pembungkusan adonan kerupuk udang,
- 4.3. Membuat bungkusan adonan kerupuk udang,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan pembungkusan adonan kerupuk udang
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembungkusan adonan kerupuk udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan melumatkan daging udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan keehatan proses pembungkusan adonan kerupuk udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KU02.005.01
- JUDUL UNIT** : **Mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan bungkusan adonan kerupuk udang.</p>	<p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pengukus (<i>boliler</i>) higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk kerupuk udang perusahaan..</p> <p>1.2 Wadah / tempat pendinginan bungkusan adonan kerupuk udang matang hasil pengukusan dilakukan higienis dan saniter sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Berat bungkusan adonan kerupuk udang dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Mengukus bungkusan adonan kerupuk udang dan mendinginkan pada suhu ruang.</p>	<p>2.1 Pengukusan bungkusan adonan kerupuk udang dilakukan menggunakan alat pengukus (<i>boiler</i>) pada suhu dan waktu tertentu sesuai standar dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengecekan bungkusan adonan telah masak / matang dilakukan penusukan pada bungkusan adonan dan tidak melekat sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Bungkusan adonan kerupuk udang yang masak dilakukan pengangkatan dan ditempatkan pada tempat pendinginan adonan panas sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pendinginan bungkusan adonan kerupuk matang dilakukan pada suhu ruang dan selama waktu tertentu, higienis dan saniter sesuai pedoman perusahaan.</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan pada bungkusan adonan kerupuk udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengukusan dan pendinginan pada bungkusan adonan kerupuk udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pengukusan dan pendinginan pada bungkusan adonan kerupuk udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan bungkusan adonan kerupuk udang, mengukus bungkusan adonan kerupuk udang dan mendinginkan pada suhu ruang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan pada bungkusan adonan kerupuk udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Alat / mesin pengkus (*boiler*) adonan kerupuk udang.
- 2.2. Tusuk pengecek bungkusan adonan matang kerupuk udang.
- 2.3. Keranjang plastik tempat adonan matang.
- 2.4. Meja proses/ meja kerja.
- 2.5. Wadah tempat pendinginan adonan matang kerupuk udang.
- 2.6. Air bersih untuk pengukusan adonan kerupuk udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan pengukusan dan pendinginan adonan kerupuk udang.
- 2.9. Pedoman higienes dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan bungkusan adonan kerupuk udang,
- 3.2. Mengukus bungkusan adonan kerupuk udang dan mendinginkan pada suhu ruang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan pada bungkusan adonan kerupuk udang,

4. Peraturan untuk mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU. KU02.004.01, Membungkus adonan kerupuk udang.
- 1.2. PHU. KU02.006.01, Mengiris produk adonan matang kerupuk udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan bungkusan adonan kerupuk udang, pengukusan bungkusan adonan kerupuk udang dan pendinginan pada suhu ruang, evaluasi dan laporan hasil pengukusan dan pendinginan pada bungkusan adonan kerupuk udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang
- 3.2. Perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan bungkusan adonan kerupuk udang,
- 3.3. Cara pengukusan bungkusan adonan kerupuk udang dan
- 3.4. Cara pendinginan pada suhu ruang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pengukusan dan pendinginan pada bungkusan adonan kerupuk udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan bungkus adonan kerupuk udang,
- 4.3. Mengukus bungkus adonan kerupuk udang.
- 4.4. Mendinginkan bungkus adonan matang kerupuk udang pada suhu ruang,
- 4.5. Mengevaluasi pengukusan dan pendinginan pada bungkus adonan kerupuk udang,.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pengukusan dan pendinginan pada bungkus adonan kerupuk udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengukus dan mendinginkan bungkus adonan kerupuk udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk adonan matang kerupuk udang selama proses pengukusan dan pendinginan bungkus adonan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.KU02.006.01
JUDUL UNIT : **Mengiris produk adonan matang kerupuk udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan alat / mesin pengiris produk adonan matang kerupuk udang.	1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pengiris produk adonan matang kerupuk udang disiapkan sesuai kebutuhan produk perusahaan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk adonan matang kerupuk udang dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada ketebalan irisan standard an penataannya.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk adonan matang kerupuk udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Pengirisan adonan matang kerupuk udang dengan pisau pengiris / mesin pengiris dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Standar ukuran ketebalan irisan dan bentuk irisan kerupuk udang dibuat sesuai standar produksi kerupuk udang perusahaan. 2.4 Penataan hasil irisan basah produk kerupuk udang dilakukan sesuai pedoman perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat / mesin pengiris produk adonan matang kerupuk udang, mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada ketebalan irisan standar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau pengiris / mesin pengiris adonan matang kerupuk udang..
- 2.2. Wadah / keranjang plastik tempat adonan matang kerupuk udang..
- 2.3. Meja kerja / meja proses.
- 2.4. Timbangan barang.
- 2.5. Wadah/ tempat hasil irisan basah prdouk kerupuk udang.
- 2.6. Troly barang.
- 2.7. Alat tulis kantor / catatan bahan baku.
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman pengirisan produk adonan matang kerupuk udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat / mesin pengiris produk adonan matang kerupuk udang,
- 3.2. Mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada ketebalan irisan standar dan penataannya,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang,

4. Peraturan untuk mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada industri pengolahan udang , adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU.KU02.005.01, Mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang.
- 1.2. PHU.KU02.007.01, Mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat / mesin pengiris produk adonan matang kerupuk udang, pengirisan produk adonan matang kerupuk udang pada ketebalan irisan standar dan penataannya, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan alat / mesin pengiris produk adonan matang kerupuk udang,
- 3.3. Cara Mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada ketebalan irisan standar dan penataannya.
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat / mesin pengiris produk adonan matang kerupuk udang,
- 4.3. Mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada ketebalan irisan standar,

- 4.4. Menata hasil irisan basah produk kerupuk udang.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang,
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan pengirisan produk adonan matang kerupuk udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengiris produk adonan matang kerupuk udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu sesuai produk irisan kerupuk udang basah.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.KU02.007.01
JUDUL UNIT : **Mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan alat pengering irisan basah produk kerupuk udang.	1.1 Meja kerja, peralatan penjemur irisan basah produk kerupuk udang disiapkan sesuai kebutuhan produk perusahaan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pengering/penjemur irisan basah produk kerupuk udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat irisan basah produk kerupuk udang dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menata dan menjemur irisan basah produk kerupuk udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan irisan basah produk kerupuk udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Penataan hasil irisan basah produk kerupuk udang pada wadah / tempat yang telah ditetapkan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Lama waktu penjemuran / pengeringan irisan basah produk kerupuk udang dilakukan sampai kering sesuai pedoman produksi kerupuk udang perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengeringan irisan basah produk kerupuk udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengeringan irisan basah produk kerupuk udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengeringan irisan basah produk kerupuk udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat pengering irisan basah produk kerupuk udang, menata dan menjemur irisan basah produk kerupuk udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengeringan irisan basah produk kerupuk udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Wadah irisan basah produk kerupuk udang.
- 2.2. Peralatan / tempat penjemuran irisan basah produk kerupuk udang.
- 2.3. Meja kerja / meja proses.
- 2.4. Timbangan barang dan troly barang..
- 2.5. Alat tulis kantor / catatan bahan baku.
- 2.6. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Pedoman pengeringan irisan basah produk kerupuk udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pengering irisan basah produk kerupuk udang,
- 3.2. Menata dan menjemur irisan basah produk kerupuk udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengeringan irisan basah produk kerupuk udang

4. Peraturan untuk mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU. KU02.006.01, Mengiris produk adonan matang kerupuk udang.
- 1.2. PHU. KU02.008.01, Menata dan mendinginkan produk kering kerupuk udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat pengering irisan basah produk kerupuk udang, penataan dan penjemuran irisan basah produk kerupuk udang, evaluasi dan laporan hasil pengeringan irisan basah produk kerupuk udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan alat pengering irisan basah produk kerupuk udang,
- 3.3. Cara menata dan menjemur irisan basah produk kerupuk udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pengeringan irisan basah produk kerupuk udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat pengering irisan basah produk kerupuk udang,
- 4.3. Menata irisan basah produk kerupuk udang.

- 4.4. Menjemur irisan basah produk kerupuk udang,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pengeringan irisan basah produk kerupuk udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pengeringan irisan basah produk kerupuk udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengeringkan irisan basah produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk kerupuk udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.KU02. 008.01
- JUDUL UNIT** : **Mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan wadah / tempat pendinginan, sortasi dan penataan produk kerupuk udang kering.</p>	<p>1.1 Meja kerja, perlengkapan wadah/ tempat pendinginan dan penataan produk kerupuk udang kering disiapkan sesuai kebutuhan produk perusahaan.</p> <p>1.2 Kebersihan dan kesehatan perlengkapan wadah/ tempat pendinginan dan penataan produk kerupuk udang kering dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan.</p> <p>1.3 Berat produk kerupuk udang kering dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pendinginan, pensortasian positif dan penataan produk kerupuk udang kering.</p>	<p>2.1 Kebersihan dan kesehatan produk kerupuk udang kering dari pencemaran bakteri patogen / kotoran debu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pendinginn produk kerupuk udang kering pada wadah / tempat yang telah ditetapkan dilakukan dengan cepat , cermat dan saniter sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Sortasi positif produk kerupuk kering dilakukan untuk memperoleh hasil yang memenuhi persyaratan mutu sesuai pedoman mutu kerupuk udang perusahaan.</p> <p>2.4 Produk kerupuk udang yang tidak memenuhi persyaratan mutu perusahaan dilakukan pemisahan pada tempat / wadah tersendiri sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.5 Penataan produk kerupuk udang kering dalam wadah dilakukan pada suhu ruang kering dan tidak lembab sesuai pedoman perusahaan.</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi poduk kerupuk udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi poduk kerupuk udang. dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pendinginan dan sortasi poduk kerupuk udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada managemen sesuai standar perusahaan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan wadah / tempat pendinginan, sortasi dan penataan produk kerupuk udang kering, melakukan pendinginan, pensortasian positif dan penataan produk kerupuk udang kering, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi poduk kerupuk udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Wadah produk kerupuk udang yang memenuhi persyaratan mutu..
- 2.2. Wadah produk kerupuk mudang tidak memenuhi persyaratn mutu.
- 2.3. Meja kerja,
- 2.4. Timbangan barang dan trolly barang.
- 2.5. Suhu tuang kering dan tidak lembab.
- 2.6. Alat tulis kantor / catatan bahan baku.
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Pedoman pendinginan dan sortasi produk kerupuk udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan wadah / tempat pendinginan, sortasi dan penataan produk kerupuk udang kering,
- 3.2. Melakukan pendinginan, pensortasian positif dan penataan produk kerupuk udang kering,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi poduk kerupuk udang

4. Peraturan untuk mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang., adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. KU02.006.01, Mengiris produk adonan matang kerupuk udang.
- 1.2. PHU. KU02.007.01, Mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan perlengkapan wadah / tempat pendinginan, sortasi dan penataan produk kerupuk udang kering, pendinginan, pensortasian positif dan penataan produk kerupuk udang kering, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kerupuk udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan wadah / tempat pendinginan, sortasi dan penataan kerupuk udang kering.
- 3.3. Cara mendinginkan, pensortasian positif
- 3.4. Cara penataan produk kerupuk udang kering,
- 3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kerupuk udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan wadah / tempat pendinginan, sortasi dan penataan produk kerupuk udang kering,
- 4.3. Melakukan pendinginan produk kerupuk udang kering.
- 4.4. Melakukan pensortasian positif produk kerupuk udang.
- 4.5. Menata produk kerupuk udang kering,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kerupuk udang
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pendinginan dan sortasi produk kerupuk udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mendinginkan dan mensortasi produk kerupuk udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen, kotoran debu dan kerusakan mutu produk kerupuk udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

7. Area Pekerjaan Pengolahan Terasi Udang

- KODE UNIT** : PHU.TU02.001.01.
- JUDUL UNIT** : **Menerima persediaan bahan baku udang untuk terasi udang dari *receiver*.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang.	1.1 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang siap proses (wadah / kemasan) disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku udang dari <i>receiver</i> dilakukan pengecekan kembali sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Bahan baku dari <i>receiver</i> yang tidak memenuhi persyaratan mutu processing udang dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> .	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengukus dan mendinginkan bungkus adonan kerupuk udang, mencakup :

- 2.1. Pisau dan timbangan barang.
- 2.2. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.3. Keranjang plastik.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Wadah berinsulasi.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan penerimaan bahan baku udang.
- 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengukus dan mendinginkan bungkus adonan kerupuk udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

4. Peraturan untuk mengukus dan mendinginkan bungkus adonan kerupuk udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. TU02.002.01, Melakukan fermentasi udang halus.
- 1.2. PHU. TU02.003.01, Membentuk pasta basah terasi udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang.
- 3.4. Mutu bahan baku udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.
- 3.6. Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan bahan baku udang.
- 4.4. Menjaga mutu bahan baku udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengukus dan mendinginkan bungkusan adonan kerupuk udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.TU02.002.01
JUDUL UNIT : **Melakukan fermentasi udang halus**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan fermentasi udang halus pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan fermentasi udang.	1.1 Perlengkapan peralatan fermentasi bahan baku terasi udang disiapkan sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan fermentasi bahan baku terasi udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Tempat / meja kerja pelaksanaan fermentasi udang halus dijaga kebersihan dan keamanannya sesuai pedoman perusahaan.
2. Mencuci, menjemur, menumbuk dan memfermentasikan menjemur bahan baku udang halus.	2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Pembuangan kotoran bahan baku udang dilakukan dengan pencucian dan penjemuran. sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3 Penumbukan /penggilingan udang dilakukan dan dapat pula dilakukan penambahan tepung tapioka dan sedikit garam sesuai pedoman perusahaan. 2.4 Fermentasi udang halus bahan terasi dilakukan terbungkus/ dilpisi daun pisang/ plastik dalam keranjang selama beberapa hari sesuai pedoman perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan fermentasi udang mencuci, menjemur, menumbuk dan memfermentasikan menjemur bahan baku udang halus, mengevaluasi pelaksanaan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan fermentasi udang halus pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan fermentasi udang halus, mencakup :

- 2.1. Pisau dan timbangan barang.
- 2.2. Bahan baku udang siap digiling dan difermentasikan..
- 2.3. Keranjang plastik untuk fermentasi.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Mesin penggiling / penumbuk udang.,
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan pembuatan terasi udang..
- 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan fermentasi udang halus, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan fermentasi udang,
- 3.2. Mencuci, menjemur, menumbuk dan memfermentasikan menjemur bahan baku udang halus,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang

4. Peraturan untuk melakukan fermentasi udang halus, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.TU02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang untuk terasi udang dari *receiver*.
- 1.2. PHU.TU02.003.01, Membentuk pasta basah terasi udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan fermentasi udang, pencucian, penjemuran, penumbukan dan fermentasi dan penjemuran bahan baku udang halus, evaluasi dan laporan pelaksanaan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 3.1. Sanitasi dan higienis udang halus.
- 3.2. Perlengkapan peralatan fermentasi udang halus.
- 3.3. Pencucian , penjemuran , penumbukan dan fermentasi serta penjemuran bahan bau udang halus.
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan fermentasi udang
- 4.3. Mencuci , menjemur dan menumbuk bahan baku udang.
- 4.4. Memfermentasikan udang halus.
- 4.5. Menjemur udang halus bahan baku terasi udang ,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan fermentasi udang halus.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan fermentasi udang halus bahan baku terasi udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan melakukan fermentasi udang halus,
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan udang halus dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.TU02.003.01
JUDUL UNIT : **Membentuk pasta basah terasi udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membentuk pasta basah terasi udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang.	1.1 Perlengkapan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang disiapkan sesuai kebutuhan dan pedoman perusahaan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Tempat / meja kerja dan mesin penggiling udang halus untuk pembuatan produk pasta basah terasi udang dijaga kebersihan dan keamanannya sesuai pedoman perusahaan.
2. Menggiling / menghaluskan udang halus untuk produk pasta basah terasi udang,	2.1 KUEersihan dan kesehatan bahan baku udang halus dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Bahan baku udang halus dilakukan penggilingan / dihaluskan kembali untuk produk pasta basah terasi udang sesuai pedoman perusahaan. 2.3. Udang halus yang tidak memenuhi persyaratan fermentasi mutu terasi udang dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembentukan pasta basah terasi udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembentukan pasta basah terasi udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pembentukan pasta basah terasi udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang, menggiling / menghaluskan udang halus untuk produk pasta basah terasi udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembentukan pasta basah terasi udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membentuk pasta basah terasi udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membentuk pasta basah terasi udang, mencakup :

- 2.1. Pisau dan timbangan barang.
- 2.2. Bahan baku udang halus.
- 2.3. Keranjang plastik tempat pasta basah terasi udang.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Mesin penggiling / penumbuk udang.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan pasta basah.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan pembuatan terasi udang..
- 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk membentuk pasta basah terasi udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang,
- 3.2. Menggiling / menghaluskan udang halus untuk produk pasta basah terasi udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembentukan pasta basah terasi udang.

4. Peraturan untuk membentuk pasta basah terasi udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. TU02.002.01, Melakukan fermentasi udang halus..
- 1.2. PHU. TU02.004.01, Mengeringkan produk pasta basah terasi udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang, penggilingan / penghalusan udang halus untuk produk pasta basah terasi udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pembentukan pasta basah terasi udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang
- 3.2. Perlengkapan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang,
- 3.3. Cara penggilingan / penghalusan udang halus untuk produk pasta basah terasi udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pembentukan pasta basah terasi udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pembuatan pasta basah terasi udang,
- 4.3. Menggiling / menghaluskan udang halus untuk produk pasta basah terasi udang,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan pembentukan pasta basah terasi udang.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembentukan pasta basah terasi udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan membentuk pasta basah terasi udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan pasta basah terasi udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.TU02.004.01
JUDUL UNIT : **Mengeringkan produk pasta basah terasi udang**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengeringkan produk pasta basah terasi udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang.</p>	<p>1.1 Perlengkapan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang disiapkan sesuai kebutuhan dan standar perusahaan.</p> <p>1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang dilakukan sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan.</p> <p>1.3 Tempat penjemuran pasta basah terasi udang dijaga keamanannya dari gangguan binatang sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Menjemur produk pasta basah terasi dan menjaga kebersihan pasta terasi udang.</p>	<p>2.1 Kebersihan dan kesehatan pasta basah terasi udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Mutu pasta basah terasi udang bahan dilakukan pengecekan kembali dari kotoran / benda logam sesuai standar mutu pedoman perusahaan</p> <p>2.3. Pasta basah terasi udang dilakukan penjemuran sampai kering dalam waktu tertentu sesuai pedoman mutu perusahaan.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan laporan pelaksanaan pengeringan produk pasta basah terasi udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengeringan produk pasta basah terasi udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengeringan produk pasta basah terasi udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang, menjemur produk pasta basah terasi dan menjaga kebersihan pasta terasi udang, mengevaluasi dan laporan pelaksanaan pengeringan produk pasta basah terasi udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengeringkan produk pasta basah terasi udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengeringkan produk pasta basah terasi udang, mencakup :

- 2.1. Pisau dan timbangan barang.
- 2.2. Produk pasta kering terasi udang.
- 2.3. Keranjang plastik tempat pasta basah terasi udang.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Temat / area penjemuran produk pasta basah terasi udang.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan produk pasta basah.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan pembuatan terasi udang..
- 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengeringkan produk pasta basah terasi udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang,
- 3.2. Menjemur produk pasta basah terasi dan menjaga kebersihan pasta terasi udang,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan pengeringan produk pasta basah terasi udang

4. Peraturan untuk mengeringkan produk pasta basah terasi udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. TS02.003.01, Membentuk pasta basah terasi udang.
- 1.2. PHU. TS02.005.01, Membentuk produk terasi udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang, penjemuran produk pasta basah terasi dan penjagaan kebersihan pasta terasi udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pengeringan produk pasta basah terasi udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis produk pasta basah terasi udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang.
- 3.3. Cara penjemuran produk pasta basah terasi dan
- 3.4. Cara penjagaan keamanan pasta basah terasi udang.
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengeringan produk pasta basah terasi udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengeringan produk pasta basah terasi udang,
- 4.3. Menjemur produk pasta basah terasi udang.
- 4.4. Menjaga keamanan pasta basah terasi udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengeringan produk pasta basah.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengeringan produk pasta basah terasi udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengeringkan produk pasta basah terasi udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.TU02.005.01
JUDUL UNIT : **Membentuk produk terasi udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membentuk produk terasi udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan pembentukan terasi udang.	1.1 Alat penggilingan dan peralatan pendukung pembentukan produk terasi udang diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pembentukan produk terasi udang dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan pasta kering terasi udang dan perbandingan kebutuhan penambahan air bersih diikuti sesuai pedoman perusahaan.
2. Menumbuk atau menggiling pasta kering terasi udang dan membentuk produk terasi udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan pasta kering terasi udang dijaga dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu pasta kering terasi udang dilakukan pengecekan kembali sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Pasta kering terasi udang dicampur sedikit air, dan dilakukan penggilingan yang homogen/penumbukan kembali dan dibentuk sesuai produk terasi dengan standar perusahaan. 2.4 Menjemur produk terasi udang yang terbentuk dalam waktu tertentu sesuai pedoman perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembentukan produk terasi udang.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembentukan produk terasi udang dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembentukan produk terasi udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan pembentukan terasi udang, menumbuk atau menggiling pasta kering terasi udang dan membentuk produk terasi udang, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembentukan produk terasi udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membentuk produk terasi udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membentuk produk terasi udang, mencakup :

- 2.1. Pisau dan timbangan barang.
- 2.2. Produk terasi udang.
- 2.3. Keranjang plastik tempat produk pasta kering terasi udang.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Tempat / area penjemuran produk terasi udang.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan produk pasta basah.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku catatan pembuatan terasi udang..
- 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk membentuk produk terasi udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan pembentukan terasi udang.
- 3.2. Menumbuk atau menggiling pasta kering terasi udang dan membentuk produk terasi udang
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembentukan produk terasi udang,

4. Peraturan untuk membentuk produk terasi udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. TU02.004.01, Mengeringkan produk pasta basah terasi udang.
- 1.2. PHU. TU02.003.01, Membentuk pasta basah terasi udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan pembentukan terasi udang, penumbukan atau penggilingan pasta kering terasi udang dan pembentukan produk terasi udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan pembentukan produk terasi udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis produk terasi udang.
- 3.2. Perlengkapan pembentukan terasi udang.
- 3.3. Cara Penumbukan atau penggilingan pasta kering terasi udang dan
- 3.4. Cara pembentukan produk terasi udang.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pembentukan produk terasi udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan pembentukan terasi udang,
- 4.3. Menumbuk atau menggiling pasta kering terasi udang.
- 4.4. Membentuk produk terasi udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pemkbtentukan produk terasi udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembentukan produk terasi udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan membentuk produk terasi udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk terasi udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

8. Area Pekerjaan Pengalengan Udang

- KODE UNIT** : PHU.PU02.001.01
- JUDUL UNIT** : Menerima persediaan bahan baku udang untuk pengalengan udang dari *receiver*.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan bahan baku udang untuk pengalengan udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang.	1.1 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang siap proses (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku udang dari <i>receiver</i> dilakukan pengecekan kembali sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Bahan baku dari <i>receiver</i> yang tidak memenuhi persyaratan mutu processing udang dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> .	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku udang dari <i>receiver</i> dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima persediaan bahan baku udang untuk pengalengan udang dari *receiver*, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan udang
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan bahan baku udang.
- 2.10. Buku higienis dan sanitasi Pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima persediaan bahan baku udang untuk pengalengan udang dari *receiver*, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

4. Peraturan untuk menerima persediaan bahan baku udang untuk pengalengan udang dari *receiver*, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi

ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang untuk produksi pengalengan udang dari *receiver*..
- 1.2. PHU. PU02.003.01, Mencuci dan mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produksi pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan udang,
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang.
- 3.4. Mutu bahan baku udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan udang dari *receiver*.
- 3.6. Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang,
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan
- 4.4. Menjaga mutu bahan baku udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan bahan baku udang dari *receiver*.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini

yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima persediaan bahan baku udang untuk pengalengan udang dari *receiver*.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku udang dari camaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PU02.002.01
- JUDUL UNIT** : **Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk pengalengan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk pengalengan pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk pengalengan.	1.1 Persediaan bahan baku untuk produk pengalengan yang diterima didata / dicatat sesuai pedoman perusahaan. 1.2 Klasifikasi mutu masing-masing jenis udang dikelompokkan ke dalam wadahnya sesuai pedoman perusahaan.
2. Menyortir mutu (<i>grading</i>) persediaan udangsesuai jenisnya.	2.1 Penyortiran (<i>grading</i>) persediaan udangsesuai jenisnya dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Sanitasi dan higienis dilakukan selama proses penyortiran mutu persediaan udang. 2.3 Persediaan jenis udang yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai pedoman standar mutu perusahaan.
3. Menyiang, memotong dan mencuci persediaan bahan udang untuk produk pengalengan.	3.1 Peralatan untuk penyiangan, pemotongan persediaan bahan udang dijaga kebersihan dan kesehatannya sesuai standar kebersihan dan kesehatan perusahaan. 3.2 Persediaan bahan udangdilakukan penyiangan insang, isi perut sesuai pedoman pengalengan udang perusahaan. 3.3 Bahan udang bersih dilakukan pemotongan dengan ukuran sesuai pedoman dan standar pengalengan udang perusahaan.

	3.4	Pencucian hasil potongan daging udang dilakukan dengan cepat, cermat, saniter dan higienis sesuai pedoman perusahaan.
4. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (<i>grading</i>) persediaan udang untuk produk pengalengan.	4.1	Hasil pelaksanaan kegiatan penyortiran mutu persediaan udang untuk produk pengalengan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.
	4.2	Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk pengalengan, menyortir mutu (*grading*) persediaan udang sesuai jenisnya, menyang, memotong dan mencuci persediaan bahan udang untuk produk pengalengan, mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk pengalengan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk pengalengan pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar persediaan untuk produk pengalengan pada industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan barang.
- 2.3. Bak penampungan persediaan bahan baku udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi untuk bahan baku hasil sortiran mutu.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan persediaan bahan udang,
- 2.8. Persediaan bahan baku udang untuk produk pengalengan.
- 2.9. Alat-alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Buku catatan penerimaan bahan baku udang.
- 2.11. Buku higienis dan sanitasi Pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk pengalengan pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk pengalengan,
- 3.2. Menyortir mutu (*grading*) persediaan udang sesuai jenisnya,
- 3.3. Menyang, memotong dan mencuci persediaan bahan udang untuk produk

- pengalengan.
- 3.4. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk pengalengan.
4. Peraturan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar untuk produk pengalengan pada industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. PU02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* persediaan untuk produk pengalengan udang
- 1.2. PHU. PU02.004.01, Mengisi kaleng dengan daging udang, media dan bumbu.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pendataan / pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang untuk produk pengalengan, penyortiran mutu (*grading*) persediaan udangsesuai jenisnya, penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan udang untuk produk pengalengan, evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk pengalengan.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Pendataan / pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan udang untuk produk pengalengan,

- 3.3. Penyortiran mutu (*grading*) persediaan udang sesuai jenisnya,
 - 3.4. Penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan ikan udang untuk produk pengalengan.
 - 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) udang untuk produk pengalengan.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
 - 4.2. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan udang untuk produk pengalengan.
 - 4.3. Menyortir mutu (*grading*) persediaan udangsesuai jenisnya,
 - 4.4. Memisahkan udang yang tidak memenuhi persyaratan mutu untuk produk pengalengan.
 - 4.5. Menyiang, memotong dan mencuci persediaan bahan udang untuk produk pengalengan.
 - 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan menyortir mutu (*grading*) persediaan udang untuk produk pengalengan.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyortiran mutu (*grading*) persediaan bahan baku udang untuk produk pengalengan.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran udang segar persediaan untuk produk pengalengan pada pengolahan udang.
 - 5.4. Menangani masalah pencegahan bakteri patogen persediaan bahan baku udang untuk produk pengalengan selama proses penyortiran mutu (*grading*).

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PU02.003.01
- JUDUL UNIT** : **Membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produk pengalengan.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Membersihkan bahan udang hasil sortiran positif untuk produk pengalengan.</p>	<p>1.1 Bahan pencuci / air bersih memenuhi persyaratan perusahaan disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan/mesin pencuci dan peniris kotor dibersihkan dan disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Bahan baku udang hasil sortiran dibersihkan dengan air bersih dan ditiriskan sesuai prosedur dan standar pencucian perusahaan.</p> <p>1.4 Air bekas cucian dan air tirsan bahan baku udang dilakukan pembuangan ke saluran pembuangan limbah sesuai standar perusahaan.</p>
<p>2. Menyiang, memotong, menyeleksi dan menimbang daging udang untuk produk pengalengan.</p>	<p>2.1 Penyiangan bahan udang dari tulang dan daging merah dilakukan sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> <p>2.2 Ukuran pemotongan daging udang dilakukan sesuai ukuran / bentuk kaleng, kebutuhan dan standar perusahaan.</p> <p>2.3 Seleksi potongan daging udang dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai spesifikasi, fith dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.</p> <p>2.4 Potongan daging udang hasil seleksi untuk produk pengalengan dilakukan penimbangan sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembersihan, penyiangan,</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p>

pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang.	3.2 Hasil evaluasi bahan baku udang bersih hasil sortiran direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.
---	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi membersihkan bahan udang hasil sortiran positif untuk produk pengalengan, menyang, memotong, menyeleksi dan menimbang daging udang untuk produk pengalengan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produk pengalengan udang.

2. Perlengkapan membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produk pengalengan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Bahan baku udang hasil sortiran.
- 2.3. Bahan penolong air bersih / es.
- 2.4. Pisau, timbangan terkalibrasi, dan wadah limbah udang.
- 2.5. Wadah bahan baku potongan daging udang.
- 2.6. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
- 2.7. Meja kerja/ meja peniris.
- 2.8. Alat tulis kantor/catatan penerimaan dan hasil penimbangan.
- 2.9. Format laporan bahan baku perusahaan.
- 2.10. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.11. Pedoman pembersihan dan pemotongan daging udang.

3. Tugas pekerjaan untuk membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produk pengalengan udang, meliputi :

- 3.1. Membersihkan bahan udang hasil sortiran positif untuk produk pengalengan,
- 3.2. Menyang, memotong, menyeleksi dan menimbang daging udang untuk produk pengalengan,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang

4. Peraturan untuk membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produk pengalengan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU. PU02.001.01, Menerima persediaan bahan baku udang dari *receiver* untuk produk pengalengan udang.
- 1.2. PHU. PU02.004.01, Mengisi kaleng dengan daging udang, media dan bumbu.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pembersihan bahan udang hasil sortiran positif untuk produk pengalengan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang untuk produk pengalengan, evaluasi dan laporan hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku udang.
- 3.3. Pencucian dan penirisan bahan baku udang.
- 3.4. Penanganan bahan baku udang cermat, cepat, dan saniter.
- 3.5. Penimbangan dan pencatatan bahan baku udang hasil tirisan.
- 3.6. Evaluasi dan lapiran hasil pencucian dan penimbangan bahan baku udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Membersihkan bahan udang hasil sortiran positif untuk produk pengalengan,
- 4.3. Menyiang dan memotong daging udang untuk produk pengalengan,
- 4.4. Menyeleksi dan menimbang daging udang untuk produk pengalengan.
- 4.5. Mengevaluasi hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produk pengalengan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan selama proses pembersihan, penyiangan, pemotongan dan seleksi daging udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.PU02.004.01
JUDUL UNIT : Mengisi kaleng dengan daging udang dan media/bumbu
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengisi kaleng dengan potongan daging udang dan media/bumbu pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging udang dan media/bumbu.</p>	<p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pengaleng higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan pengalengan potongan daging udang.</p> <p>1.2 Kaleng dan tutup kaleng higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan dan standar perusahaan.</p> <p>1.3 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan udang dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p>
<p>2. Mengisikan potongan daging udang dan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan.</p>	<p>2.1 Potongan daging udang hasil seleksi positif dimasukkan ke dalam kaleng sesuai pedoman manual, jenis udang dan ukuran kaleng.</p> <p>2.2 Penimbangan kaleng berisi daging udang ditimbang sesuai pedoman manual perusahaan.</p> <p>2.3 Pengisian daging udang ke dalam kaleng dan penimbangannya dilakukan dengan cepat, cermat, higienis dan saniter sesuai standar produk.</p> <p>2.4 Pengisian media/bumbu dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai ukuran media dan pedoman standar resep produk pengalengan udang.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging udang dan media, mengisikan potongan daging udang dan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengisi kaleng, dengan potongan daging udang dan media/bumbu pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mengisi kaleng dengan potongan daging udang dan media/bumbu, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Bahan baku potongan daging udang dan media/bumbu.
- 2.3. Bahan penolong air bersih.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi dan meja kerja.
- 2.5. Wadah bahan baku udang.
- 2.6. Peralatan pengalengan udang.
- 2.7. Bentuk dan jenis Kaleng dan tutup kaleng berbagai ukuran.
- 2.8. Alat tulis kantor/ catatan penimbangan.
- 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Pedoman manual pengisian kaleng produk pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengisi kaleng dengan potongan daging udang dan media/bumbu pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging udang dan media/ bumbu,
- 3.2. Mengisikan potongan daging udang dan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang.

4. Peraturan untuk mengisi kaleng dengan potongan daging udang dan media/bumbu, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. PU02.003.01, Membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produksi pengalengan udang.
- 1.2. PHU. PU02.005.01, Mengukus dan men dinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging udang dan media/ bumbu, pengisian potongan daging udangan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan, evaluasi dan laporan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging udang dan media/ bumbu,
- 3.3. Potongan daging udang dan media/ bumbu.
- 3.4. Pengisian potongan daging udang dan media/bumbu ke dalam kaleng .
- 3.5. Penimbangan kaleng berisi daging udang dan media/ bumbu,
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging udang dan

- media/ bumbu,
- 4.3. Mengisikan potongan daging udang ke dalam kaleng.
 - 4.4. Mengisikan media/bumbu ke dalam kaleng.
 - 4.5. Melakukan penimbangan kaleng berisi potongan daging udang dan media /bumbu.
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang
 - 4.7. Melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengisi kaleng dengan potongan daging udang dan media/bumbu.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan selama proses pengisian kaleng dengan potongan daging udang dan media/bumbu.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PU02.005.01
- JUDUL UNIT** : **Mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan (<i>boiler</i>) dan pendinginan untuk produk pengalengan udang	1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pengukus (<i>boiler</i>) higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang. 1.2 Wadah/tempat pendinginan daging udang hasil pengukusan higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang. 1.3 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan udang dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.
2. Mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang.	2.1 Pengukusan daging udang dilakukan menggunakan alat pengukus pada suhu 80-90 derajat celsius selama 1,5 – 2 jam, maksimal 75 derajat celsius sesuai standar pengalengan udang, 2.2 Penghambatan proses enzimatik daging udang dilakukan dengan pengukusan yang benar sesuai spesifikasi dan manual perusahaan. 2.3 Pendinginan daging udang hasil pengukusan dalam wadah dilakukan pada suhu ruang bebas dari kontaminasi bakteri patogen selama 6 sampai 12 jam sesuai standar pengalengan udang. 2.4 Higienis, sanitasi dan suhu ruang pendingin daging udang dilakukan penjagaan sesuai manual perusahaan.

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pengukusan dan pendinginan daging udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pengukusan dan pendinginan daging udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan udang, mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Bahan daging baku udang.
- 2.3. Air bersih untuk pengukusan.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi.
- 2.5. Wadah daging udang.
- 2.6. Peralatan/mesin pengukus daging udang.
- 2.7. Meja kerja, wadah dan ruang pendingin dengan suhu ruang.
- 2.8. Alat tulis kantor / catatan bahan baku.
- 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Pedoman pengukusan dan pendinginan daging udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan udang,
- 3.2. Mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang.

4. Peraturan untuk mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.003.01, Membersihkan, mengolah dan mensortir akhir daging udang untuk produksi pengalengan udang.
- 1.2. PHU.PU02.006.01, Memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan udang, pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang
- 3.2. Perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan udang,
- 3.3. Tehnik pengukusan daging udang untuk produk pengalengan udang.
- 3.4. Tingkat kematangan daging udang dengan teksur baik.
- 3.5. Pencegahan proses enzimatik selama pengukusan daging udang.
- 3.4. Tehnik pendinginan daging udang hasil pengukusan untuk produk pengalengan

udang.

- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan udang,
- 4.3. Mengukus daging udang untuk produk pengalengan udang.
- 4.4. Mendinginkan daging udang hasil pengukusan untuk produk pengalengan udang,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang,
- 4.6. Melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging udang untuk produk pengalengan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengukus dan mendinginkan daging udang untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu sesuai spesifikasi untuk produk pengalengan udang selama proses pengukusan dan pendinginan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PU02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan alat pemvakum dan penutup kaleng untuk produk pengalengan udang.	1.1 Meja kerja, peralatan/mesin penutup kaleng / pengalengan (<i>canning</i>) higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang. 1.2 Peralatan/mesin pemakum kaleng (<i>vacuuming</i>) higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang. 1.3 Kualitas dan kuantitas wadah / kaleng berisi daging udang higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang. 1.4 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan udang dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.
2. Menutup kaleng dan memvakum kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang.	2.1 Pengalengan / penutupan kaleng berisi daging udang dengan sempurna dilakukan penutupan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai manual perusahaan. 2.2 Bahan pelumas " <i>food grade</i> " mesin penutup kaleng untuk produk pengalengan udang digunakan sesuai manual perusahaan. 2.3 Pemvakuman kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang dilakukan sesuai manual perusahaan. 2.4 Pemeriksaan penutup kaleng pada produk pengalengan udang dilakukan secara berkala sesuai manual perusahaan.
3. Mengevaluasi dan	3.1 Hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk

<p>melaporkan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang.</p>	<p>produk pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan alat pemvakum dan penutup kaleng untuk produk pengalengan udang, menutup kaleng dan memvacuum kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Kaleng berisi daging udang sesuai jenis dan ukuran kaleng.
- 2.3. Bahan penolong air bersih.
- 2.4. Alat pemvakum (vacuum) dan alat pengaleng (*canning*).
- 2.5. Wadah bahan baku udang.
- 2.6. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
- 2.7. Meja kerja pemvakuman dan penutupan kaleng.
- 2.8. Alat tulis kantor/catatan barang.
- 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Pedoman/manual penutupan dan pemvakuman kaleng.

3. Tugas pekerjaan untuk memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pemvakum dan penutup kaleng untuk produk pengalengan udang,
- 3.2. Menutup kaleng dan memvacuum kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang,

4. Peraturan untuk memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.004.01, Mengisi kaleng dengan potongan daging udang, media /bumbu.
- 1.2. PHU.PU02.005.01, Mengukus dan mendinginkan daging udang produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan alat pemvakum dan penutup kaleng untuk produk pengalengan udang, penutupan kaleng dan pemvacuuman kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Alat pemvakum kaleng (*vacuum*).
- 3.3. Alat / mesin penutup kaleng (*canning*).
- 3.4. Prosedur penutupan kaleng.
- 3.5. Pelumas mesin penutup kaleng (*food grade*).

- 3.6. Prosedur pemvakuman kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang,
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan alat pemvakum daging udang dalam kaleng.
- 4.3. Penutup kaleng untuk produk pengalengan udang,
- 4.4. Menutup kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang.
- 4.5. Memvakum kaleng berisi daging udang untuk produk pengalengan udang,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang,
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu daging udang selama proses penutupan kaleng.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.PU02.007.01
JUDUL UNIT : **Mensterilisasi produk pengalengan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mensterilisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan sterilisasi produk pengalengan udang.	1.1 Meja kerja, peralatan/mesin sterilisasi higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang. 1.2 Kualitas dan kuantitas produk pengalengan udang higienis dan saniter disiapkan sesuai perencanaan produksi perusahaan. 1.3 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan udang dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.
2. Melakukan sterilisasi produk pengalengan udang.	2.1 Produk pengalengan udang dilakukan sterilisasi pada suhu 115 derajat celsius selama 90-180 menit sesuai ukuran kaleng dan manual perusahaan. 2.2 Pengamatan selama proses sterilisasi dilakukan sesuai pedoman sterilisasi. 2.3 Produk pengalengan udang hasil sterilisasi didinginkan didalam <i>retort</i> sampai suhu mencapai 20 derajat celsius sesuai manual perusahaan. 2.4 Kondisi kaleng produksi yang memenuhi persyaratan standar produksi (kondisi baik), dilakukan / dipersiapkan untuk proses pendinginan, pencucian dan pemeraman produk pengalengan udang,
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sterilisasi produk pengalengan udang.	3.1 Hasil pelaksanaan sterilisasi produk pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan sterilisasi produk pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan sterilisasi produk pengalengan udang, melakukan sterilisasi produk pengalengan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil sterilisasi produk pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mensterilisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mensterilisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Sterilisasi produk pengalengan udang
- 2.2. Produk pengalengan udang.
- 2.3. Alat sterilisasi produk pengalengan udang.
- 2.4. Alat retort untuk produk pengalengan udang,
- 2.5. Meja kerja dan apakain kerja.
- 2.6. Format laporan hasil sterilisasi pengalengan udang.
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Pedoman sterilisasi produk pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mensterilisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan sterilisasi produk pengalengan udang,
- 3.2. Melakukan sterilisasi produk pengalengan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil sterilisasi produk pengalengan udang

4. Peraturan untuk mensterilisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.005.01. Mengukus dan mendinginkan daging udang.
- 1.2. PHU.PU02.006.01. Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan sterilisasi produk pengalengan udang, sterilisasi produk pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil sterilisasi produk pengalengan udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan:

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP sterilisasi pengalengan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan sterilisasi produk pengalengan udang,
- 3.3. Teknik sterilisasi produk pengalengan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil sterilisasi produk pengalengan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP sterilisasi pengalengan udang.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan sterilisasi produk pengalengan udang,
- 4.3. Melakukan sterilisasi produk pengalengan udang,
- 4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil sterilisasi produk pengalengan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mensterilisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.PU02.008.01
JUDUL UNIT : **Mempasteurisasi produk pengalengan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempasteurisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pasteurisasi produk pengalengan udang.</p>	<p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pasteurisasi higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang.</p> <p>1.2 Kualitas dan kuantitas produk pengalengan udang higienis dan saniter disiapkan sesuai perencanaan produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan udang dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pasteurisasi produk pengalengan udang.</p>	<p>2.1 Produk pengalengan udang dilakukan pasteurisasi pada suhu 60-80 derajat celsius selama 90-180 menit sesuai ukuran kaleng dan manual pasteurisasi.</p> <p>2.2 Pengamatan selama proses pasteurisasi dilakukan sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.3 Produk pengalengan udang hasil pasteurisasi didiamkan didalam <i>retort</i> sampai suhu mencapai 20 derajat celsius sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.4 Kondisi kaleng produksi yang memenuhi persyaratan standar produksi (kondisi baik), dilakukan / dipersiapkan untuk proses pendinginan, pencucian dan pemeraman produk pengalengan udang,</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pasteurisasi produk pengalengan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pasteurisasi produk pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pasteurisasi produk pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pasteurisasi produk pengalengan udang, melakukan pasteurisasi produk pengalengan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pasteurisasi produk pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mempasteurisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan mempasteurisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. SOP pasteurisasi produk pengalengan udang
- 2.2. Produk pengalengan udang.
- 2.3. Alat pasteurisasi produk pengalengan udang.
- 2.4. Alat retort untuk produk pengalengan udang,
- 2.5. Meja kerja dan apakain kerja.
- 2.6. Format laporan hasil sterilisasi pengalengan udang.
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Pedoman pasteurisasi produk pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mempasteurisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pasteurisasi produk pengalengan udang,
- 3.2. Melakukan pasteurisasi produk pengalengan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pasteurisasi produk pengalengan udang,

4. Peraturan untuk mempasteurisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.005.01, Mengukus dan mendinginkan daging udang.
- 1.2. PHU.PU02.006.01, Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pasteurisasi produk pengalengan udang, pasteurisasi produk pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil pasteurisasi produk pengalengan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP pasteurisasi pengalengan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan pasteurisasi produk pengalengan udang,
- 3.3. Pasteurisasi produk pengalengan udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan laporan hasil pasteurisasi produk pengalengan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP pasteurisasi pengalengan udang.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pasteurisasi produk pengalengan udang,
- 4.3. Melakukan pasteurisasi produk pengalengan udang,
- 4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pasteurisasi produk pengalengan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mempasteurisasi produk pengalengan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : PHU.PU02.009.01
JUDUL UNIT : **Mendinginkan dan mencuci produk pengalengan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendinginkan dan mencuci produk pengalengan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang.</p>	<p>1.1 Meja kerja, tempat dan peralatan pendinginan produk pengalengan udang disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang.</p> <p>1.2 Meja kerja, tempat dan peralatan dan bahan pencucian produk pengalengan udang disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang</p> <p>1.3 Kualitas dan kuantitas produk pengalengan udang higienis dan saniter disiapkan sesuai perencanaan produksi perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang..</p>	<p>2.1 Pendinginan dengan suhu 5 derajat celsius selama 2 jam pada produk pengalengan udang hasil sterilisasi dan pasteurisasi dilakukan dengan dimasukkan kedalam bak air dingin sesuai pedoman pendinginan produk pengalengan.</p> <p>2.2 Pencucian kaleng produksi dilakukan setelah produk pengalengan udang dingin ke dalam air mengalir sesuai pedoman pencucian produk pengalengan.</p> <p>2.3 Kondisi kaleng produksi yang tidak memenuhi persyaratan standar produksi (kondisi buruk), dilakukan pemisahan sesuai prosedur kendali mutu produksi.</p> <p>2.4 Kondisi kaleng produksi yang memenuhi persyaratan standar produksi (kondisi baik), dibersihkan dan dikeringkan sesuai pedoman dan dipersiapkan untuk proses pemeraman kaleng produksi.</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang melakukan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mendinginkan dan mencuci produk pengalengan udang .

2. Perlengkapan mendinginkan dan mencuci produk pengalengan, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Produk pengalengan udang.
- 2.3. Bahan penolong air bersih dingin.
- 2.4. Alat pendinginan produk pengalengan udang,
- 2.5. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
- 2.6. Meja kerja / bak air pendingin.
- 2.7. Alat tulis kantor/ catatan penerimaan barang.
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mendinginkan dan mencuci produk pengalengan, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang
- 3.2. Melakukan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang.

4. Peraturan untuk mendinginkan dan mencuci produk pengalengan, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.005.01, Mengukus dan mendinginkan daging udang.
- 1.2. PHU.PU02.006.01, Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang, pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP pengalengan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang
- 3.3. Teknik pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP pengalengan udang.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pendinginan
- 4.3. Menyiapkan pencucian produk pengalengan udang
- 4.4. Melakukan pendinginan dan

- 4.5. Melakukan pencucian produk pengalengan udang,
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pendinginan dan pencucian produk pengalengan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mendinginkan dan mencuci produk pengalengan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PU02.010.01
- JUDUL UNIT** : **Memeram dan membersihkan produk pengalengan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memeram dan membersihkan produk pengalengan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang.	1.1 Meja kerja, tempat dan peralatan pemeraman produk pengalengan udang disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang. 1.2 Meja kerja, tempat dan peralatan dan bahan pembersih produk pengalengan udang disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan udang 1.3 Kualitas dan kuantitas produk pengalengan udang higienis dan saniter disiapkan sesuai perencanaan produksi perusahaan.
2. Melakukan pemeraman dan pembersihan produk pengalengan udang.	2.1 Produk pengalengan udang hasil sterilisasi dan pasteurisasi didiamkan didalam <i>retort</i> sampai suhu mencapai 20 derajat celsius sesuai manual perusahaan. 2.2 Pemeraman produk pengalengan udang hasil sterilisasi dan pasteurisasi dilakukan selama 1 hingga 3 hari dan dilakukan pemeriksaan kondisi kaleng. 2.3 Kondisi kaleng produksi yang tidak memenuhi persyaratan standar (kondisi buruk), dilakukan pemisahan sesuai prosedur kendali mutu produksi. 2.4 Kondisi kaleng produksi yang memenuhi persyaratan standar produk (kondisi baik), dibersihkan sesuai pedoman pembersihan kaleng produksi dan dipersiapkan untuk pelabelan produksi.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang.	3.1 Hasil pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pemeraman dan pembersih produk

	<p>pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang, melakukan pemeraman dan pembersihan produk pengalengan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi pemeram dan membersihkan produk pengalengan udang .

2. Perlengkapan pemeram dan membersihkan produk pengalengan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Produk pengalengan udang.
- 2.3. Bahan penolong air bersih dingin.
- 2.4. Alat pemeraman dan pembersihan.
- 2.5. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
- 2.6. Meja kerja / bak air pendingin.
- 2.7. Alat tulis kantor/ catatan penerimaan barang.
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman pemeraman dan pembersihan produk pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk pemeram dan membersihkan produk pengalengan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang,
- 3.2. Melakukan pemeraman dan pembersihan produk pengalengan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang.

4. Peraturan untuk pemeram dan membersihkan produk pengalengan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.005.01, Mengukus dan mendinginkan daging udang.
- 1.2. PHU.PU02.006.01, Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang, pemeraman dan pembersihan produk pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. perlengkapan peralatan pemeraman
- 3.3. Perlengkapan pembersih produk pengalengan udang,
- 3.4. Teknik pemeraman produk pengalengan udang.
- 3.5. Teknik pembersihan produk pengalengan udang,
- 3.6. Evaluasi dan melaporkan hasil pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP pasteurisasi udang.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pemeraman
- 4.3. Menyiapkan peralatan pembersih produk pengalengan udang,
- 4.4. Melakukan pemeraman produk pengalengan udang
- 4.5. Melakukan pembersihan produk pengalengan udang,

4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemeraman dan pembersih produk pengalengan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan memeram dan membersihkan produk pengalengan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

9. Area Pekerjaan Pengemasan Dan Pengepakan Produk

- KODE UNIT** : PHU.PP02.001.01
JUDUL UNIT : **Menyiapkan wadah kemasan hasil produk pengolahan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan wadah kemasan hasil produk pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk.	1.1 Jenis wadah kemasan diidentifikasi sesuai jenis produk yang ditetapkan perusahaan. 1.2 Kebutuhan master karton direncanakan sesuai standar wadah perusahaan. 1.3 Kebutuhan <i>inner</i> karton direncanakan sesuai standar wadah perusahaan. 1.4 Kebutuhan kaleng dan tutup kaleng sesuai standar wadah perusahaan.
2. Melaksanakan penyiapan <i>master</i> karton dan <i>inner</i> karton kemasan produk sesuai standar perusahaan.	2.1 Jumlah <i>master</i> karton dihitung dan disiapkan di sesuai kebutuhan packing perusahaan. 2.2 Jumlah kebutuhan <i>inner</i> karton dihitung dan disiapkan sesuai standar kemasan dan packing perusahaan. 2.3 Jumlah kebutuhan dihitung dan disiapkan kaleng dan tutup kaleng sesuai standar <i>packing</i> perusahaan. 2.4 Pengecekan kebutuhan dan kualitas master dan <i>inner</i> karton kemasan produk dilakukan sesuai standar perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk	3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk, melaksanakan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan produk sesuai standar perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan wadah kemasan hasil produk pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan wadah kemasan hasil produk pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Jenis dan ukuran kemasan.
- 2.3. Bahan kemasan produk.
- 2.4. Bahan kaleng sesuai SNI 01-2891-1992.
- 2.5. Persyaratan kemasan produk.
- 2.6. Persyaratan kaleng dan tutup kaleng.
- 2.7. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 2.8. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan wadah kemasan hasil produk pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk.
- 3.2. Melaksanakan penyiapan master dan *inner* karton kemasan produk sesuai standar perusahaan.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk.

4. Peraturan untuk menyiapkan wadah kemasan hasil produk pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PP02.010.01, Mengemas dan mengepak hasil produk.
- 1.2. PHU.PP01.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk , melaksanakan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan produk sesuai standar perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan hasil produk pada industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Pengemasan dan pengepakan produk.
- 3.3. Jenis dan ukuran kemasan.
- 3.4. Bahan kemasan produk.
- 3.5. Persyaratan kemasan produk.
- 3.6. Persyaratan kaleng dan tutup kaleng.
- 3.7. Sanitasi dan higienis bahan kemasan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk.
- 4.2. Melaksanakan penyiapan master karton kemasan produk sesuai standar perusahaan.
- 4.3. Melaksanakan penyiapan *inner* karton kemasan produk sesuai standar

- perusahaan.
- 4.4. Melaksanakan kaleng dan tutup kaleng produk pengalengan udang
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan wadah sesuai kebijakan manajemen perusahaan.
 - 4.6. Melaporkan dan merekomendasikan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk kepada manajemen perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Menunjukkan kemampuan menyiapkan wadah kemasan hasil produk pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.PP02.002.01
JUDUL UNIT : Menerima produk udang beku dari operator produksi.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk udang beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang beku.	1.1 Perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang beku siap kemas diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan produk udang beku dari operator produksi dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk udang beku yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang beku.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk udang rebus beku dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu produk udang beku untuk pengemasan produk dilakukan pengecekan kembali dari cemaran logam dan bakteri patogen sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Produk udang beku yang tidak memenuhi persyaratan pengemasan produk dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan produk udang beku dari operator produksi dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang beku, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang beku, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk udang beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima produk udang beku dari operator produksi, mencakup:

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan untuk produk.
- 2.3. Wadah kemasan penerimaan produk udang beku.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Bahan kemasan / plastik dan *inner* karton.
- 2.7. Air bersih dan kain lap kering bersih.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan produk udang beku untuk proses pengemasan.
- 2.10. Buku penerimaan produk udang beku dari Perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk udang beku dari operator produksi, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan /wadah kemasan penerimaan produk udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang beku,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi.

4. Peraturan untuk menerima produk udang beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU. PP02.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang beku, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang beku, evaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang beku.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang beku.
- 3.4. Mutu produk udang beku siap dikemas,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi.
- 3.6. Tata cara penerimaan produk udang beku siap dikemas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang beku.
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan produk udang beku.
- 4.4. Menjaga mutu produk udang beku dalam proses pengemasan.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi.

4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk udang beku dari operator produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.

5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.

5.3. Memiliki kemampuan menerima produk udang beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang beku dari cemaran logam dan bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02 003.01
- JUDUL UNIT** : **Menerima produk udang rebus beku dari operator produksi.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk udang rebus beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk udang rebus beku.	1.1 Perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang rebus beku siap kemas diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan produk udang beku dari operator produksi dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk udang rebus beku yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang rebus beku.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk udang rebus beku dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu produk udang rebus beku untuk pengemasan produk dilakukan pengecekan kembali dari cemaran logam dan bakteri patogen sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Produk udang beku yang tidak memenuhi persyaratan pengemasan produk dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang rebus beku dari operator produksi.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan produk udang rebus beku dari operator produksi dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk udang rebus beku, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang beku, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang rebus beku dari operator produksi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk udang rebus beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima produk udang rebus beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan untuk produk.
- 2.3. Wadah kemasan penerimaan produk udang rebus beku.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Bahan kemasan / plastik dan *inner* karton.
- 2.7. Air bersih dan kain lap kering bersih.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan produk udang rebus beku untuk proses pengemasan.
- 2.10. Buku penerimaan produk udang rebus beku dari Perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk udang rebus beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1 Menyiapkan perlengkapan peralatan /wadah kemasan penerimaan produk udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang rebus beku,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang rebus beku dari operator produksi.

4. Peraturan untuk menerima produk udang rebus beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang beku, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang beku, evaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Sanitasi dan higienis bahan baku udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang beku.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang beku.
- 3.4. Mutu produk udang beku siap dikemas,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator produksi.
- 3.6. Tata cara penerimaan produk udang beku siap dikemas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang beku.
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan produk udang beku.
- 4.4. Menjaga mutu produk udang beku dalam proses pengemasan.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang beku dari operator

- produksi.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk udang beku dari operator produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima produk udang rebus beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang beku dari cemaran logam dan bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02.004.01
- JUDUL UNIT** : Menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang <i>breaded</i> beku.	1.1 Perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang <i>breaded</i> beku siap kemas diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan produk udang <i>breaded</i> beku dari operator produksi dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk udang <i>breaded</i> beku yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang <i>breaded</i> beku.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk udang <i>breaded</i> beku dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu produk udang <i>breaded</i> beku untuk pengemasan produk dilakukan pengecekan kembali dari cemaran logam dan bakteri patogen sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Produk udang <i>breaded</i> beku yang tidak memenuhi persyaratan pengemasan produk dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang <i>breaded</i> beku dari operator produksi.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan produk udang <i>breaded</i> beku dari operator produksi dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk udang *breaded* beku, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang beku, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang *breaded* beku dari operator produksi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan untuk produk.
- 2.3. Wadah kemasan penerimaan produk udang *breaded* beku.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Bahan kemasan / plastik dan *inner* karton.
- 2.7. Air bersih dan kain lap kering bersih.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan produk udang *breaded* beku untuk proses pengemasan.
- 2.10. Buku penerimaan produk udang *breaded* beku dari Perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan /wadah kemasan penerimaan produk udang
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang *breaded* beku,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang *breaded* beku dari operator produksi.

4. Peraturan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU. PP02.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk udang *breaded* beku, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang *breaded* beku, evaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang *breaded* beku dari operator produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis produk udang *breaded*.
- 3.2. Perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang *breaded* beku.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang *breaded* beku.
- 3.4. Mutu produk udang *breaded* beku siap dikemas, *breaded* beku dari operator produksi.
- 3.6. Tata cara penerimaan produk udang *breaded* beku siap dikemas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang *breaded* beku.
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan produk udang *breaded* beku.
- 4.4. Menjaga mutu produk udang *breaded* beku dalam proses pengemasan.

- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang *breaded* beku dari operator produksi.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk udang *breaded* beku dari operator produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima produk udang *breaded* beku dari operator Produksi pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang *breaded* beku dari cemaran logam dan bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.PP02.005.01
JUDUL UNIT : **Menerima produk ebi udang dari operator produksi.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk udang ebi dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang ebi.	1.1 Perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang ebi siap proses diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kUebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk udang ebi yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang ebi.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk udang ebi dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu produk udang ebi untuk pengemasan produk dilakukan pengecekan kembali dari cemaran logam dan bakteri patogen sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Produk udang ebi yang tidak memenuhi persyaratan pengemasan produk dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk udang ebi, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang ebi, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk udang ebi dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan untuk produk udang ebi.
- 2.3. Wadah kemasan penerimaan produk udang ebi.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Bahan kemasan / plastik dan inner karton.
- 2.7. Air bersih dan kain lap kering bersih.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan produk udang ebi untuk proses pengemasan.
- 2.10. Buku penerimaan produk udang ebi dari Perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan /wadah kemasan penerimaan produk udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang ebi,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi.

4. Peraturan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sUebekum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU. PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU. PP02.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk udang ebi, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang ebi, evaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis produk udang ebi.
- 3.2. Perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang ebi.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang ebi.
- 3.4. Mutu produk udang ebi siap dikemas,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi.
- 3.6. Tata cara penerimaan produk udang ebi siap dikemas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk udang ebi.
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan produk udang ebi.

- 4.4. Menjaga mutu produk udang ebi dalam proses pengemasan.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk udang ebi dari operator produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk udang ebi dari cemaran logam dan bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.PP02.006.01
JUDUL UNIT : Menerima produk kerupuk udang dari operator produksi.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk kerupuk udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk kerupuk udang.	1.1 Perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk kerupuk udang siap proses diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk kerupuk udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk kerupuk udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk kerupuk udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu produk kerupuk udang untuk pengemasan produk dilakukan pengecekan kembali dari cemaran logam dan bakteri patogen sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Produk kerupuk udang yang tidak memenuhi persyaratan pengemasan produk dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk kerupuk udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk kerupuk udang, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk kerupuk udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan untuk produk kerupuk udang.
- 2.3. Wadah kemasan penerimaan produk kerupuk udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Bahan kemasan / plastik dan inner karton.
- 2.7. Air bersih dan kain lap kering bersih.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan produk kerupuk udang untuk proses pengemasan.
- 2.10. Buku penerimaan produk kerupuk udang dari Perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan /wadah kemasan penerimaan produk udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk kerupuk udang,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi.

4. Peraturan untuk menerima produk udang *breaded* beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk kerupuk udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu produk kerupuk udang, evaluasi pelaksanaan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Sanitasi dan higienis produk kerupuk udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk kerupuk udang.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan produk kerupuk udang.
- 3.4. Mutu produk kerupuk udang siap dikemas,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi.
- 3.6. Tata cara penerimaan produk kerupuk udang siap dikemas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk kerupuk udang.
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan produk kerupuk udang.

- 4.4. Menjaga mutu produk kerupuk udang dalam proses pengemasan.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk kerupuk udang dari operator produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima produk udang breaded beku dari operator produksi pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk kerupuk udang dari cemaran logam dan bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.PP02.007.01
JUDUL UNIT : **Menerima produk terasi udang dari operator produksi.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk terasi udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk terasi udang.	1.1 Perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk terasi udang siap proses diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk terasi udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk terasi udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk terasi udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu produk terasi udang untuk pengemasan produk dilakukan pengecekan kembali dari cemaran logam dan bakteri patogen sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Produk terasi udang yang tidak memenuhi persyaratan pengemasan produk dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk terasi udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk terasi udang, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk terasi udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima produk terasi udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau
- 2.2. Timbangan untuk produk terasi udang
- 2.3. Wadah kemasan penerimaan produk terasi udang.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Bahan kemasan / plastik dan *inner* karton.
- 2.7. Air bersih dan kain lap kering bersih.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan produk terasi udang untuk proses pengemasan.
- 2.10. Buku penerimaan produk terasi udang dari Perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk terasi udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk terasi udang,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi.

4. Peraturan untuk menerima produk terasi udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk terasi udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu produk udang ebi, evaluasi pelaksanaan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Sanitasi dan higienis produk terasi udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk terasi udang.
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan produk terasi udang.
- 3.4. Mutu produk terasi udang siap dikemas,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi.
- 3.6. Tata cara penerimaan produk terasi udang siap dikemas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk terasi udang.
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan produk terasi udang.
- 4.4. Menjaga mutu produk terasi udang dalam proses pengemasan.

- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk terasi udang dari operator produksi.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk terasi udang dari operator produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima produk terasi udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk terasi udang dari cemaran logam dan bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02.008.01.
- JUDUL UNIT** : **Menerima produk pengalengan udang dari operator produksi.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk pengalengan udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk pengalengan udang.	1.1 Perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk pengalengan udang siap proses diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan produk pengalengan udang dari operator produksi dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat produk pengalengan udang yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.
2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk pengalengan udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan produk pengalengan udang dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu produk pengalengan udang untuk pengemasan produk dilakukan pengecekan kembali dari cemaran logam dan bakteri patogen sesuai standar mutu pedoman perusahaan. 2.3. Produk pengalengan udang yang tidak memenuhi persyaratan pengemasan produk dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.
3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk pengalengan udang dari operator produksi.	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan produk pengalengan udang dari operator produksi dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan peralatan/wadah kemasan penerimaan produk pengalengan udang, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk pengalengan udang, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk udang ebi dari operator produksi, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk pengalengan udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menerima produk udang ebi dari operator produksi pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Pisau
- 2.2. Timbangan untuk produk pengalengan udang
- 2.3. Wadah kemasan penerimaan produk pengalengan udang .
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Bahan kemasan / plastik dan *inner* karton.
- 2.7. Air bersih dan kain lap kering bersih.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan produk pengalengan udang untuk proses pengemasan.
- 2.10. Buku penerimaan produk pengalengan udang dari Perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk pengalengan udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan /wadah kemasan penerimaan produk udang,
- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu produk pengalengan udang.
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk pengalengan udang dari operator produksi.

4. Peraturan untuk menerima produk pengalengan udang dari operator produksi pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.009.01, Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan / wadah kemasan penerimaan produk pengalengan udang, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu produk pengalengan udang, evaluasi pelaksanaan penerimaan produk pengalengan udang dari operator produksi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Sanitasi dan higienis produk pengalengan udang .
- 3.2. Perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk pengalengan udang .
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan produk pengalengan udang
- 3.4. Mutu produk pengalengan udang siap dikemas,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan pengalengan udang beku dari operator produksi.
- 3.6. Tata cara penerimaan produk pengalengan udang siap dikemas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan wadah kemasan penerimaan produk

- pengalengan udang
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan produk pengalengan udang
 - 4.4. Menjaga mutu produk pengalengan udang dalam proses pengemasan.
 - 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk pengalengan udang dari operator produksi.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk pengalengan udang dari operator produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menerima produk pengalengan udang dari operator Produksi pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan produk pengalengan udang dari cemaran logam dan bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.PP02.009.01
JUDUL UNIT : **Menimbang dan menyusun produk pengolahan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menimbang dan menyusun produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah dan master karton higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan jenis produk akhir pengolahan udang.</p> <p>1.2 Jumlah dan ukuran jenis produk akhir pengolahan udang dihitung dan dicatat sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Jumlah kebutuhan bahan wadah/kemasan dari master karton untuk produk akhir pengolahan udang dihitung sesuai jenis ikan udang dan ukuran kaleng</p> <p>1.4 Format/bentuk wadah/master karton dan hasil penimbangan produk akhir disiapkan sesuai jenis produk pengolahan udang.</p>
<p>2. Melakukan penimbangan dan penyusunan produk dalam wadah master karton.</p>	<p>2.1 Perlindungan produk pengolahan udang dari resiko kerusakan selama transportasi dan penyimpanan dilakukan penyusunan yang benar ke dalam wadah master karton sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Masa observasi dan pencegahan kontaminasi produk pengolahan udang dalam master karton dilakukan selama waktu tertentu sebelum didistribusikan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman dan standar produk perusahaan.</p> <p>2.4 Pengecekan penyusunan dan penimbangan produk akhir pengolahan udang dalam master karton dilakukan cepat, cermat dan saniter sesuai pedoman perusahaan.</p>

	2.5 Hasil penimbangan produk pengolahan udang dalam master karton dicatat sesuai pedoman perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar ukuran perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan *master* karton untuk produk pengolahan udang, melakukan penimbangan dan penyusunan produk dalam wadah master karton, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menimbang dan menyusun produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menimbang dan menyusun produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Pengemasan dan pengepakan produk.
- 2.3. Jenis dan ukuran kemasan.
- 2.4. Bahan kemasan produk.
- 2.5. Bahan kaleng sesuai SNI 01-2891-1992.
- 2.6. Persyaratan kemasan produk.
- 2.7. Persyaratan kaleng dan tutup kaleng.
- 2.8. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 2.9. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang dan menyusun produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk pengolahan udang,
- 3.2. Melakukan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang dalam wadah master karton,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang,

4. Peraturan untuk menimbang dan menyusun produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan ikan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.PU02.010.01, Menerima produk pengalengan udang dari operator produksi.
- 1.2. PHU.PU02.011.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk pengolahan udang, penimbangan dan penyusunan produk dalam wadah master karton, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk pengolahan udang,
- 3.3. Tata cara penimbangan dan penyusunan produk dalam wadah.
- 3.4. Penimbangan dan penyusunan berbagai jenis produk pengolahan udang dalam master karton,

3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.

4.2. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk pengolahan udang,

4.3. Melakukan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang,

4.4. Melakukan pencatatan data produk pengolahan udang dalam wadah master karton,

4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang,

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyusunan produk pengolahan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan menimbang dan menyusun produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perlindungan produk akhir pengalengan tuna dari kerusakan kualitas dan kontaminasi bakteri dari luar.

5.4. Menunjukkan kecepatan, kecermatan dan saniter dalam menyusun dan menimbang produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02.010.01
- JUDUL UNIT** : **Menyeleksi produk pengalengan udang sebelum dikemas.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyeleksi produk pengalengan udang sebelum dikemas pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan produk pengalengan udang untuk diseleksi.	1.1 Produk pengalengan udang disiapkan untuk dilakukan seleksi sesuai manual perusahaan. 1.2 Wadah / tempat bersih untuk hasil seleksi produk pengalengan udang disiapkan sesuai kebutuhan dan manual perusahaan.
2. Melakukan seleksi positif produk pengalengan udang sebelum dikemas.	2.1 Kaleng produk pengalengan udang sempurna / kualitas baik dipisahkan dan dipersiapkan ke unit pengemasan produk sesuai kelompok jenis dan ukuran kaleng dan manual perusahaan. 2.2 Kaleng produk pengalengan udang yang tidak sempurna / rusak dipisahkan pada tempat produk afkiran untuk dimusnahkan sesuai manual perusahaan. 2.3 Perlindungan produk pengalengan udang dari kerusakan selama transportasi dan penyimpanan dilakukan kemasan produk sesuai standar perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil seleksi produk pengalengan udang.	3.1 Hasil seleksi produk pengalengan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi seleksi produk pengalengan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan produk pengalengan udang

untuk diseleksi, melakukan seleksi positif produk pengalengan udang sebelum dikemas, mengevaluasi dan melaporkan hasil seleksi produk pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyeleksi produk pengalengan udang sebelum dikemas pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan menyeleksi produk pengalengan udang sebelum dikemas pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Produk pengalengan udang sebelum di kemas.
- 2.3. Wadah produk pengalengan udang sempurna / kualitas baik.
- 2.4. Meja kerja / meja seleksi produk pengalengan udang.
- 2.5. Wadah produk pengalengan udang afkiran.
- 2.6. Troly barang / produk pengalengan udang.
- 2.7. Alat tulis kantor/ catatan barang / produk.
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman seleksi produk pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyeleksi produk pengalengan udang sebelum dikemas pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan produk pengalengan udang untuk diseleksi,
- 3.2. Melakukan seleksi positif produk pengalengan udang sebelum dikemas,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil seleksi produk pengalengan udang,

4. Peraturan untuk menyeleksi produk pengalengan udang sebelum dikemas pada industri pengolahan udang adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PU02.007.01, Mensterilisasi produk pengalengan udang.
- 1.2. PHU.PU02.008.01, Mempasteurisasi produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan produk pengalengan udang untuk diseleksi, seleksi positif produk pengalengan udang sebelum dikemas, evaluasi dan laporan hasil seleksi produk pengalengan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. K3 dan SOP Industri Pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan produk pengalengan udang untuk diseleksi,
- 3.3. Standar mutu produk pengalengan udang.
- 3.4. Jenis ikan dan ukuran kaleng produk pengalengan udang.
- 3.5. Seleksi positif produk pengalengan udang sebelum dikemas,
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil seleksi produk pengalengan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan produk pengalengan udang untuk diseleksi,
- 4.3. Melakukan seleksi positif produk pengalengan udang sebelum dikemas,
- 4.4. Memisahkan produk pengalengan yang rusak / tidak baik.
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan seleksi produk pengalengan udang,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan seleksi produk pengalengan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyeleksi produk pengalengan udang sebelum dikemas pada industri pengolahan udang.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk selama proses seleksi produk pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02.011.01
- JUDUL UNIT** : **Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang dalam master karton.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang dalam master karton pada industri pengolahan ikan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan udang.</p>	<p>1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah dan master karton higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk akhir pengalengan udang.</p> <p>1.2 Jumlah dan ukuran kaleng produk akhir pengalengan udang dihitung dan dicatat sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Jumlah kebutuhan bahan kemasan dan packing dari master karton untuk produk akhir pengalengan udang dihitung sesuai jenis udang dan ukuran kaleng</p> <p>1.4 Format catatan data wadah/master karton dan hasil penimbangan produk akhir disiapkan sesuai format data perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pengepakan, pengemasan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang dalam master karton.</p>	<p>2.1 Perlindungan produk akhir pengalengan udang dari resiko kerusakan selama transportasi dan penyimpanan dilakukan pengepakan kedalam master karton sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Masa observasi produk akhir pengalengan udang dalam pengepakan master karton dilakukan selama 2 minggu sebelum didistribusikan.</p> <p>2.3 Pencegahan kontaminasi bakteri patogen dari luar pada produk akhir pengalengan udang dilakukan pengemasan sesuai pedoman dan standar kemasan produk perusahaan.</p> <p>2.4 Penimbangan produk akhir pengalengan udang dalam master karton satu persatu dilakukan cepat, cermat dan saniter sesuai pedoman perusahaan.</p>

	2.5 Hasil penimbangan produk akhir pengalengan udang dalam master karton dicatat sesuai format data dari perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang dievaluasi sesuai standar ukuran perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan udang, melakukan pengepakan, penimbangan, dan pencatatan, produk akhir pengalengan udang dalam master karton, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang dalam master karton pada industri pengolahan ikan udang.

2. Perlengkapan untuk mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang dalam master karton pada industri pengolahan ikan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Pengemasan dan pengepakan produk.
- 2.3. Jenis dan ukuran kemasan.
- 2.4. Bahan kemasan produk.
- 2.5. Bahan kaleng sesuai SNI 01-2891-1992.
- 2.6. Persyaratan kemasan produk.
- 2.7. Persyaratan kaleng dan tutup kaleng.
- 2.8. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 2.9. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang dalam master karton pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan udang,
- 3.2. Melakukan pengepakan, penimbangan, dan pencatatan, produk akhir

- pengalengan udang dalam master karton,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang,
4. Peraturan untuk mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan dalam master karton pada industri pengolahan ikan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan ikan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PP02.008.01, Menerima produk pengalengan udang dari operator produksi.
- 1.2. PHU.PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan produk pengolahan udang..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan udang, pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang dalam master karton, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 2.1. SOP pengepakan dan pengemasan produk pengalengan udang.
- 2.2. Penyiapan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan udang,
- 2.3. Tehnik pengepakan,
- 2.4. Penimbangan dan pencatatan produk akhir pengalengan udang dalam master karton,
- 2.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk

akhir pengalengan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP pengepakan dan pengemasan..
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan udang,
- 4.3. Melakukan pengepakan,
- 4.4. Melakukan penimbangan dan pencatatan produk akhir pengalengan udang dalam master karton,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan dalam master karton pada industri pengolahan ikan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perlidunga produk akhir pengalengan tuna dari kerusakan kualitas dan kontaminasi bakteri dari luar.
- 5.4. Menunjukkan kecepatan, kecermatan dan saniter dalam mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02. 012.01
- JUDUL UNIT** : Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan pengemasan dan pengepakan produk.	1.1 Jenis bahan kemasan diidentifikasi sesuai jenis produk yang ditetapkan perusahaan. 1.2 Kebutuhan master karton direncanakan sesuai standar packing perusahaan. 1.3 Kebutuhan <i>inner</i> karton direncanakan sesuai standar kemasan dan packing perusahaan. 1.4 Kebutuhan kaleng dan tutup kaleng sesuai standar <i>packing</i> perusahaan.
2. Mengemas dan mengepak berbagai jenis produk pengolahan udang.	2.1 Berat masing-masing jenis produk pengolahan udang ditimbang sesuai standar dan pedoman perusahaan. 2.2 Masing-masing jenis produk pengolahan udang dikemas sesuai pedoman dan standar kemasan perusahaan. 2.3 Kemasan yang telah dicek kualitas dan kuantitasnya di pak yang benar dan kuat sesuai standar packing perusahaan. 2.4 Higienis dan sanitasi pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.5 Hasil pengepakan berbagai jenis produk pengolahan udang ditata rapi pada tempat yang ditentukan sesuai pedoman perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil	3.1 Hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar

pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang.	3.2	perusahaan. Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.
--	-----	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan pengemasan dan pengepakan produk, mengemas dan mengepak produk pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengemas dan mengepak hasil produk pada industri pengolahan udang.

2. perlengkapan untuk mengemas dan mengepak hasil produk pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang
- 2.3. Jenis dan ukuran kemasan.
- 2.4. Bahan kemasan produk.
- 2.5. Bahan kemasan sesuai standar perusahaan.
- 2.6. Persyaratan kemasan produk pengolahan udang.
- 2.7. Persyaratan pengepakan produk pengolahan udang
- 2.8. Sanitasi dan higienis bahan kemasan dan pengepakan produk.
- 2.9. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk mengemas dan mengepak hasil produk pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan pengemasan dan pengepakan produk,
- 3.2. Mengemas dan mengepak produk pengolahan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang.

4. Peraturan untuk mengemas dan mengepak hasil produk pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PP02.011.01, Memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.012.01, Menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan bahan pengemasan dan pengepakan produk, pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan hasil produk pada industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Persiapan pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang.
- 3.3. Bahan dan persyaratan kemasan produk pengolahan udang.
- 3.4. Bahan dan persyaratan pengepakan produk pengolahan udang.
- 3.5. Tata cara pengemasan produk.
- 3.6. Tata cara pengepakan produk.
- 3.7. Higienis dan sanitasi pengemasan dan pengepakan produk.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menyiapkan bahan pengemasan produk pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan bahan pengepakan produk pengolahan udang.
- 4.3. Mengemas berbagai jenis produk pengolahan udang.
- 4.4. Mengepakan berbagai jenis produk pengolahan udang.
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk

- pengolahan udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengemas dan mengepak hasil produk pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan kemampuan untuk menjaga higienis dan sanitasi pengemasan dan pengepakan produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02.013.01
- JUDUL UNIT** : **Memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk pengolahan udang .	<p>1.1 Label dan penandaan jenis produk, berat bersih produk,nama dan alamat produsen, tanggal, bulan dan tahun produksi/kedaluwarsa udang mudah dibaca dirancang dan disiapkan sesuai disain yang disetujui manajemen perusahaan</p> <p>1.2 Kode produksi dimuat pada label produk pengolahan udang sesuai standar perusahaan</p> <p>1.3 Nomor registrasi produk industri hasil pengolahan udang dari departemen kesehatan diperoleh sesuai ketentuan peraturan yang berlaku.</p> <p>1.4 Nomor Standar Nasional Indonesia produk diperoleh dari Badan Standardisasi Nasional sesuai ketentuan peraturan yang berlaku</p> <p>1.5 Label halal dan persyaratan penandaan hasil produk pengolahan udang diperoleh dari Majelis Ulama Indonesia sesuai ketentuan peraturan yang berlaku</p>
2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk pengolahan udang.	<p>2.1 Label dan nomor kode produksi yang telah dipersiapkan diperbanyak sesuai kebutuhan perusahaan</p> <p>2.2 Label dan nomor kode produksi siap cetak dan contoh cetak diverifikasi sesuai persetujuan manajemen perusahaan dan persyaratan penandaan.</p> <p>2.3 Perbanyak label dan nomor kode produksi hasil persetujuan manajemen, dicetak pada media yang disesuaikan dengan jenis produk pengolahan udang.</p>

	2.4 Cetakan label produksi disatukan / ditempelkan pada packing kemasan produk pengolahan udang.
3. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk pengolahan udang.	<p>3.1 Produk hasil kemasan dan pengepakan disiapkan untuk dilakukan pengecekan akhir sesuai standar packaging perusahaan.</p> <p>3.2 Pengecekan akhir kemasan produk pengolahan udang dilakukan sesuai standar kemasan yang ditetapkan perusahaan</p> <p>3.3 Pengecekan akhir <i>packing</i> produk dilakukan sesuai standar packing yang ditetapkan perusahaan</p> <p>3.4 Hasil pengecekan kemasan dan packing produk dicatat sesuai dengan format pengisian hasil pengecekan</p> <p>3.5 Pemisahan dan pemusnahan hasil afkiran pengecekan akhir kemasan dan pengepakan produk pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur pemusnahan perusahaan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk pengolahan udang.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan produk pengolahan udang, melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk pengolahan udang, mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk pengolahan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memberi tanda label dan kode produk pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
 - 2.2. Kemasan produk pengolahan udang.
 - 2.3. Label kemasan produk udang beku perusahaan.
 - 2.4. Alat tulis Kantor/ adminis trasi pelabelan kemasan produk udang.
 - 2.5. Komputer.
 - 2.6. SNI produk hasil pengolahan udang.
 - 2.7. Nomor registrasi produk hasil pengolahan udang.
 - 2.8. Sertifikasi Halal produk hasil pengolahan udang.
 - 2.9. Buku disain label produk industri pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan hasil produk udang beku,
 - 3.2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil *packaging* produk udang beku,
 - 3.3. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk.

4. Peraturan untuk memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.PP02.010.01, Mengemas dan mengepak produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.012.01, Menyimpan hasil produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan label, kode dan bahan disain penandaan produk pengolahan udang, pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk pengolahan udang, pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

3.1. Persyaratan dan peraturan pelabelan

3.2. Merek dagang dan hak paten

3.3. Tehnik disain label.

3.4. Bahan dan jenis media label.

3.5. Penyiapan label, kode dan bahan disain penandaan produk pengolahan udang,

3.6. Pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk pengolahan udang,

3.7. Teknik sanitasi dan higienis kemasan produk pengolahan udang.

3.8. Pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk,

3.9. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Melakukan Sanitasi dan higienis produk pengolahan udang.

4.2. Menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan hasil produk pengolahan udang,

4.3. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil *packaging* produk pengolahan udang,

4.4. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk pengolahan udang,

4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk pengolahan udang,

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk pengolahan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang.
- 5.3. Mampu menangani masalah pelaksanaan pemberian nomor kode dan pengecekan akhir kemasan produk pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas ketepatan dan kerapihan pemasangan label kemasan produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02.014.01
- JUDUL UNIT** : Menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan kemasan berbagai jenis produk pengolahan udang pengecekan akhir.</p>	<p>1.1 Isi packing produk dihitung jumlah kemasan berbagai jenis produk udang berdasarkan standar perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung isi packing produk pengolahan udang disesuaikan dengan ukuran dan kekuatan packing.</p> <p>1.3 Gudang dingin (<i>cold storage</i>) atau ruang dingin atau ruang dengan es kering disiapkan untuk pencegahan peningkatan histamin.</p> <p>1.4 Packing produk pengolahan udang hasil pengecekan akhir disiapkan sesuai kebutuhan untuk pemasaran.</p> <p>1.5 Mesin genset disiapkan sesuai kebutuhan gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p>
<p>2. Menata dan menyimpan kemasan produk pengolahan udang dalam ruang penyimpanan dingin (<i>cold storage</i>),</p>	<p>2.1 Penataan tumpukan packing produk pengolahan udang disusun dalam ruang dingin / dengan es kering sesuai ambang batas kekuatan packing dan tetap pada suhu tertentu sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Penataan packing produk pengolahan udang diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara packing produk</p> <p>2.3 Keteraturan penataan packaging produk pengolahan udang, dilakukan untuk memudahkan prosedur</p>

	<p>pengambilan barang digudang.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah barang hasil produk pengolahan udang dalam gudang dilakukan sesuai dokumen pemasukan barang.</p> <p>2.5 Penyimpanan packing produk pengolahan udang dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>) dilakukan sesuai tunggu proses pengiriman ke konsumen.</p>
3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang, direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan kemasan produk pengolahan udang pengecekan akhir, menata dan menyimpan kemasan produk pengolahan udang dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*), mencakup :

- 2.1. Catatan barang / produk udang beku.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi gudang (*cold storage*)
- 2.3. Kemasan dan packing produk pengolahan udang
- 2.4. Dokumen penyimpanan / pengeluaran kemasan produk udang.
- 2.5. Pallet dan sekat.
- 2.6. Forklip, trolley dan timbangan barang.
- 2.7. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.8. Mesin pendingin / genset.

- 2.9. SOP gudang persediaan kemasan produk pengolahan udang.
 - 2.10. Manual tata cara penataan dan penyimpanan produk pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*), meliputi :
- 3.1. Menyiapkan kemasan produk pengolahan udang pengecekan akhir,
 - 3.2. Menata dan menyimpan kemasan produk pengolahan udang dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang,
4. Peraturan untuk menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.PP02.010.01, Mengemas dan mengepak hasil produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.011.01, Memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan kemasan produk pengolahan udang pengecekan akhir, penataan dan penyimpanan kemasan produk pengolahan udang dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Teknik sanitasi dan higienis produk pengolahan udang.
- 3.2. Kemasan produk pengolahan udang.
- 3.3. Penyiapan kemasan produk pengolahan udang.
- 3.4. Pengecekan akhir kemasan produk pengolahan udang.
- 3.5. Penataan dan penyimpanan kemasan produk pengolahan udang dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan sanitasi dan higienis produk pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapan kemasan produk pengolahan udang.
- 4.3. Mengecek akhir kemasan produk pengolahan udang,
- 4.4. Menata dan menyimpan kemasan produk pengolahan udang dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 4.4. Mengevaluasi penyimpanan hasil produk pengolahan udang.
- 4.5. Melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penataan produk kemasan udang beku yang saniter dan higienis dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kemudahan pengeluaran produk dalam gudang dingin (*cold storage*).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PP02.015.01
- JUDUL UNIT** : **Memeriksa akhir hasil kemasan produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memeriksa akhir hasil kemasan produk pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan hasil kemasan produk pengolahan udang sesuai kebutuhan pengecekan akhir.</p>	<p>1.1 Hasil kemasan produk pengolahan udang dipersiapkan untuk pengecekan akhir kemasan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.2 Hasil packing produk pengolahan udang dipersiapkan untuk pengecekan akhir packing produk sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Sampel kemasan dan pengepakan produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p>
<p>2. Melaksanakan pemeriksaan akhir pada kemasan produk pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Pemeriksaan akhir kemasan produk dilakukan sesuai standar kemasan yang ditetapkan perusahaan</p> <p>2.2 Pengecekan akhir <i>packing</i> produk dilakukan sesuai standar packing yang ditetapkan perusahaan</p> <p>2.3 Hasil pengecekan kemasan dan packing produk dicatat sesuai dengan format pengisian hasil pengecekan</p> <p>2.4 Pemisahan hasil afkiran pengecekan akhir kemasan dan pengepakan produk pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur perusahaan</p> <p>2.5 Hasil afkiran kemasan dan pengepakan produk pengolahan udang dimusnahkan dan hasil afkiran produk non pengalengan direproses/dimusnahkan sesuai standar produk perusahaan</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan akhir pada kemasan produk pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengecekan akhir kemasan produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengecekan akhir kemasan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan hasil kemasan produk pengolahan udang, melaksanakan pemeriksaan akhir pada kemasan produk pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan akhir pada kemasan produk pengolahan udang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memeriksa akhir hasil kemasan produk pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk memeriksa akhir hasil kemasan produk pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Peralatan pengemasan produk pengolahan udang.
- 2.4. Peralatan pengepakan produk pengolahan udang.
- 2.5. Kemasan akhir berbagai jenis produk pengolahan udang.
- 2.6. Packing akhir berbagai jenis produk pengolahan udang.
- 2.7. Trolley barang.
- 2.8. Keranjang barang.
- 2.9. Pallet.
- 2.10. Blangko pengisian pengecekan akhir produk.
- 2.11. Buku pedoman pengecekan akhir produk.

3. Tugas pekerjaan untuk memeriksa akhir hasil kemasan produk pada industri pengolahan udang , meliputi :

- 3.1. Menyiapkan hasil kemasan produk sesuai kebutuhan.,
- 3.2. Melaksanakan pengecekan akhir pada kemasan produk pengolahan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan akhir pada kemasan produk pengolahan udang.

4. Peraturan untuk memeriksa akhir hasil kemasan produk pada industri pengolahan udang , adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait :

- 1.1. PHU.PP02.011.01, Memberi tanda label dan kode produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.012.01, Menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan hasil kemasan produk pengolahan udang, pelaksanaan pengecekan akhir pada kemasan produk pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan akhir hasil kemasan produk pada industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Pengemasan dan pengepakan produk
- 3.2. Prosedur pengecekan akhir pengemasan dan pengepakan produk
- 3.3. Prosedur pemusnahan hasil afkiran produk
- 3.4. Prosedur reproses hasil afkiran produk
- 3.5. Prosedur evaluasi dan pelaporan

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menyiapkan hasil kemasan produk sesuai kebutuhan.
- 4.2. Melakukan pengecekan akhir kemasan produk
- 4.3. Melakukan pengecekan akhir packing produk
- 4.4. Mencatat hasil pengecekan akhir kemasan dan packing produk
- 4.5. Memusnahkan afkiran hasil pengecekan akhir produk pengalengan dan non pengalengan
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengecekan akhir
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengecekan akhir pada kemasan produk

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada titik sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan memeriksa akhir hasil kemasan produk pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Mampu menangani masalah pelaksanaan pengecekan akhir
- 5.4. Mentaati prosedur pemeriksaan akhir produk.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.PP02.016.01
- JUDUL UNIT** : **Mengawasi hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil kemasan produk akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Obyek langsung saat proses pengemasan produk akhir pengolahan udang berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Mutu kemasan, label dan kode kemasan serta jumlah kemasan produk akhir pengolahan nudang didata/ dicatat sesuai format data pengawasan kemasan dari perusahaan.</p> <p>1.3 Kekecualian / masalah yang terjadi saat pengemasan produk akhir pengolahan udang dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada kemasan produk akhir pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Pencegahan tangkal dini kemasan produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>2.2 Kemasan produk akhir pengolahan udang. dibawah standar mutu kemasan produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi kemasan produk akhir pengolahan udang dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Pengawasan label dan kode kemasan produk akhir pengolahan udang, jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat produsen, tanggal bulan tahun produksi dan kedaluwarsa dilakukan sesuai standar label dan</p>

	kode dari perusahaan. 2.5 Motivasi pada pengemas produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai SOP perusahaan.
3. Melakukan pengawasan khusus hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.	3.1 Krisis kekurangan kualitas kemasan produk akhir pengolahan udang dihindari dengan pembinaan teknis operasi kemasan produk dan pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan. 3.2 Kualitas kemasan produk akhir pengolahan udang dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu kemasan produk sesuai SOP perusahaan. 3.3 Pengawasan khusus kemasan produk akhir pengolahan udang dari jenis udang dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang.	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman mutu kemasan dari perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengolahan udang, melakukan pengawasan preventif dan motivasi kemasan produk akhir pengolahan udang, melakukan pengawasan khusus kemasan produk akhir pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil kemasan produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil kemasan produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.

- 2.3. Manual pengawasan hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
 - 2.4. Peralatan kerja unit pengemasan produk akhir pengolahan udang
 - 2.6. Pakaian kerja.
 - 2.7. Perlengkapanperalatan K3.
 - 2.8. ATK / catatan pengawasan hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil kemasan produk akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
- 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi hasil kemasan produksi akhir pengolahan udang.
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang.
4. Peraturan untuk mengawasi hasil kemasan produk akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.PP02.013.01, Mengecek akhir hasil kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.015.01, Mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengolahan udang, pengawasan preventif dan motivasi kemasan

produk akhir pengolahan udang, pengawasan khusus kemasan produk akhir pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higiene Pengolahan udang.
- 3.3. Pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 3.4. Pengawasan preventif hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 3.5. Pengawasan motivasi hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 4.3. Melakukan pengawasan preventif hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi hasil kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil produk akhir pengolahan udang.
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengawasi hasil kemasan produk akhir pengolahan

- udang pada industri pengolahan udang.
5.4. Melaksanakan mutu kemasan produk akhir pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.PP02.017.01
- JUDUL UNIT** : **Mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk pengolahan udang dan sampel kemasan produk akhir.	1.1 Peralatan dan bahan penilaian mutu produk pengolahan udang dan kemasan produk disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel. 1.2 Pengambilan sampel produk akhir pengolahan udang dan sampel kemasan produk akhir dilakukan secara random sesuai prosedur pengambilan sampel. 1.3 Jenis produk pengolahan udang dan kemasan produk dipisahkan / disiapkan untuk pengontrolan mutu sesuai pedoman dan standar perusahaan.
2. Melakukan kontrol mutu produk pengolahan udang dan mutu kemasan produk akhir.	2.1 Test kontrol mutu produk pengolahan udang dan kemasan produk dilakukan cara organoleptik sesuai pedoman dan standar perusahaan. 2.2 Test kontrol mutu produk pengolahan udang dan kemasan produk akhir dilakukan cara phisik sesuai pedoman dan standar perusahaan. 2.3 Hasil pengetesan mutu produk pengolahan udang dan kemasan produk akhir dicatat /ditabulasi sesuai pedoman dan standar perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil test kontrol mutu produk akhir dan kemasan produk akhir pengolahan udang.	3.1 Hasil pelaksanaan test kontrol mutu produk akhir pengolahan udang dan kemasan produk akhir dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi test kontrol mutu produk akhir pengolahan udang dan kemasan produk akhir direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengambil dan menyiapkan sampel produk akhir pengolahan udang dan sampel kemasan produk akhir, melakukan test kontrol mutu produk akhir pengolahan udang dan mutu kemasan produk akhir, mengevaluasi dan melaporkan hasil test kontrol mutu produk dan kemasan produk akhir pengolahan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produk akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan industri pengolahan udang.
- 2.2. Sampel berbagai jenis produk akhir pengolahan udang.
- 2.3. Alat tulis Kantor / catatan data kontrol mutu produk akhir.
- 2.4. Alat dan bahan test kontrol mutu produk pengolahan udang.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Sampel kemasan produk pengolahan udang dari konsumen.
- 2.8. Format laporan hasil test kontrol kemasan produk pengolahan udang.
- 2.9. Buku pedoman test kontrol mutu produk dan kemasan produk pengolahan udang dari perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk akhir pengolahan udang dan sampel kemasan produk pengolahan udang.
- 3.2. Melakukan test kontrol mutu produk akhir pengolahan udang dan mutu kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil test kontrol mutu produk akhir dan kemasan produk pengolahan udang.

4. Peraturan untuk mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu

- 1.1. PHU.PP02.013.01, Mengecek akhir hasil kemasan produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.PP02.014.01, Mengawasi hasil kemasan produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pengambilan dan penyiapan sampel produk akhir pengolahan udang dan sampel kemasan produk akhir, test kontrol mutu produk akhir pengolahan udang dan mutu kemasan produk, evaluasi dan laporan hasil test kontrol mutu produk dan kemasan produk pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Pedoman dan standar mutu produk dan kemasan perusahaan.
- 3.2. Metode sampel mutu produk pengolahan udang dan mutu kemasan Produk pengolahan udang.
- 3.3. Test kontrol mutu cara organoleptik produk pengolahan udang dan mutu kemasan produk pengolahan udang.
- 3.4. Test kontrol mutu cara phisik produk pengolahan udang dan mutu kemasan produk pengolahan udang.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil test kontrol mutu produk akhir pengolahan udang dan kemasan produk akhir pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk pengolahan udang.
- 4.2. Mengambil sampel dan menyiapkan sampel kemasan produk pengolahan udang.
- 4.3. Mengontrol mutu cara organoleptik sampel produk pengolahan udang.

- 4.4. Mengontrol mutu cara organoleptik sampel kemasan produk pengolahan udang.
 - 4.5. Mengontrol mutu cara fisik sampel produk pengolahan udang.
 - 4.6. Mengontrol mutu cara fisik sampel kemasan produk pengolahan udang.
 - 4.7. Mengevaluasi hasil pengambilan sampel dan test kontrol mutu akhir dan kemasan produk pengolahan udang.
 - 4.8. Melaporkan hasil evaluasi test kontrol mutu produk dan kemasan produk pengolahan udang.
5. Aspek Kritis
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan pengambilan sampel produk dan kemasan produk pengolahan udang.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas hasil test kontrol mutu produksi kemasan pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

10. AREA PEKERJAAN : PERALATAN DAN PERMESINAN :

KODE BIDANG ALAT DAN MESIN (AM).

KODE UNIT : PHU.AM02.001.01

JUDUL UNIT : **Membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang.**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pembersih kamar mesin industri pengolahan udang.	1.1 Persediaan bahan pembersih kamar mesin pengolahan udang diidentifikasi diidentifikasi sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Perlengkapan peralatan pembersih kamar mesin pengolahan udang dan keteraturan penataan tempat disiapkan sesuai unit kerja produksi pengolahan udang. 1.3 Kondisi tempat alat/mesin pengolahan udang diikuti sesuai standar K3 perusahaan. 1.4 Pakaian kerja kebersihan digunakan sesuai pedoman perusahaan.
2. Membersihkan dinding, lantai dan merapikan kamar mesin pengolahan udang.	2.1 Dinding kamar mesin pengolahan udang dibersihkan dengan menggunakan peralatan dan bahan sesuai dengan kebutuhan dan pedoman perusahaan. 2.2 Peralatan kerja / mesin pengolahan udang yang kotor dibersihkan dengan menggunakan peralatan dan bahan sesuai dengan kebutuhan dan pedoman perusahaan. 2.3 Lantai kamar mesin pengolahan udang dibersihkan dengan menggunakan peralatan dan bahan sesuai dengan kebutuhan dan pedoman perusahaan.

	2.4 Kamar peralatan kerja/mesin pengolahan udang dirapihkan sesuai pedoman perusahaan.
3. Memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan udang.	<p>3.1 Kondisi peralatan kerja /mesin produksi pengolahan udang diperiksa sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>3.2 Alat kerja/mesin produksi yang rusak dipisahkan dan diperbaiki sesuai pedoman manual alat/mesin produksi.</p> <p>3.3 Kondisi peralatan/mesin terpasang dicatat dan dilaporkan kepada manajemen sesuai SOP perusahaan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan dan peralatan pembersih kamar mesin industri pengolahan udang, membersihkan dinding, lantai dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang, memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang pada industri pengolahan udang

2. Perlengkapan untuk membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Kamar mesin pengolahan udang.
- 2.2. Sarana bahan dan peralatan pembersih kamar mesin.
- 2.3. Sarana instalasi peralatan kerja/ mesin pengolahan udang.
- 2.4. Sarana instalasi alat dan mesin unit pergudangan.
- 2.5. Sarana pipa sanitasi / pembuangan air kotor.
- 2.6. Manual pemeriksaan kondisi alat kerja/mesin pengolahan udang.

- 2.7. ATK / administrasi penggunaan alat, mesin dan listrik.
 - 2.8. Tempat pembuangan limbah.
 - 2.9. Pedoman K3 perusahaan.
 - 2.10. Alat komunikasi (telpon dan HP)
3. Tugas pekerjaan untuk membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang pada industri pengolahan udang , meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan pembersih kamar mesin industri pengolahan udang,
 - 3.2. Membersihkan dinding, lantai dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang,
 - 3.3. Memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang
 4. Peraturan untuk membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.002.01, Melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.003.01, Membersihkan peralatan kerja / mesin pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan bahan dan peralatan pembersih kamar mesin industri pengolahan udang, pembersihan dinding, lantai dan perapihan kamar mesin pengolahan udang, pemeriksaan kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Bahan dan peralatan pembersih kamar peralatan kerja/mesin.
- 3.2. Peralatan kerja/mesin industri pengolahan udang,
- 3.3. Prosedur pembersihan dinding, dan lantai kamar peralatan kerja/mesin.
- 3.4. Prosedur perapihan kamar mesin pengolahan udang,
- 3.5. Pemeriksaan kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan udang,
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan bahan pembersih kamar mesin industri pengolahan udang.
- 4.3. peralatan pembersih kamar mesin industri pengolahan udang,
- 4.4. Membersihkan dinding kamar mesin.
- 4.5. Membersihkan lantai kamar mesin.
- 4.6. merapihkan kamar mesin pengolahan udang,
- 4.7. Memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan udang,
- 4.8. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang.
- 4.9. Melaporkan hasil eavluasi pelaksanaan pembersihan kamar mesin pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang pada industri pengolahan udang
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidak sesuaian penyiapan kamar mesin dan instalasi listrik dengan lay out yang benar.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyiapan kamar mesin yang siap digunakan, bersih dan higienis.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.AM02.002.01
- JUDUL UNIT** : Melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan udang.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kebutuhan peralatan kerja teknisi / mekanik mesin pengolahan udang.	1.1 Peralatan kerja teknisi /mekanik mesin produksi pengolahan udang yang dipakai untuk perbaikan diidentifikasi sesuai kebutuhan dan pedoman perusahaan.. 1.2 Kebutuhan luas tempat peralatan/mesin pengolahan udang untuk perbaikan disiapkan sesuai pedoman K3 perusahaan. 1.3 Kondisi tempat peralatan kerja /mesin pengolahan nudang diikuti sesuai standar K3 perusahaan.
2. Menyiapkan kondisi perbaikan peralatan/ mesin pengolahan udang.	2.1 Kondisi tempat perbaikan peralatan kerja /mesin pengolahan udang diikuti sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Standar kebutuhan daya listrik masing-masing alat/mesin diikuti dan hemat energi sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Perawatan rutin peralatan kerja/mesin pengolahan udang diikuti secara teratur sesuai pedoman perusahaan.
3. Melayani kebutuhan teknisi /mekanik mesin dalam perawatan peralatan kerja / mesin pengolahan udang.	3.1 Kebutuhan teknisi/mekanik mesin pengolahan udang dipenuhi dan dilayani sesuai kebutuhan perawatan rutin mesin dan pedoman perusahaan. 3.2 Kondisi peralatan/mesin pengolahan udang diperiksa sesuai standar K3 perusahaan. 3.3 Alat kerja/mesin produksi yang rusak dipisahkan dan dilaporkan segera kepada teknisi / mekanik mesin sesuai pedoman perusahaan.

	3.4 Kondisi peralatan/mesin terpasang dan terpakai dicatat dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan undang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan undang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan undang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan kebutuhan peralatan kerja teknisi / mekanik mesin pengolahan undang, menyiapkan kondisi perbaikan peralatan/ mesin pengolahan undang, melayani kebutuhan teknisi /mekanik mesin dalam perawatan peralatan kerja / mesin pengolahan undang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan undang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan undang pada industri pengolahan pengolahan undang.

2. Perlengkapan untuk melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan undang pada industri pengolahan pengolahan undang, mencakup :

- 2.1. *Lay out* tempat alat kerja/ mesin pengolahan undang.
- 2.2. Sarana instalasi alat kerja/ mesin pengolahan undang..
- 2.3. Sarana instalasi pipa pembuangan limbah alat kerja/mesin produksi.
- 2.4. Sarana peralatan perbaikan /perawatan alat kerja/mesin produksi.
- 2.5. Manual pemeriksaan kondisi alat, mesin dan instalasi listrik.
- 2.6. ATK / adminstrasi penggunaan alat, mesin dan listrik.
- 2.7. Tempat pembuangan limbah mesin produksi pengolahan undang.
- 2.8. Pedoman K3 perusahaan.
- 2.9. Alat komunikasi (telpon dan HP)

3. Tugas pekerjaan untuk melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan undang pada industri pengolahan pengolahan undang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan kebutuhan peralatan kerja teknisi / mekanik mesin pengolahan udang,
 - 3.2. Menyiapkan kondisi perbaikan peralatan/ mesin pengolahan udang,
 - 3.3. Melayani kebutuhan teknisi /mekanik mesin dalam perawatan peralatan kerja / mesin pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan udang.
4. Peraturan untuk melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.002.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.003.01, Menyiapkan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan kebutuhan peralatan kerja teknisi / mekanik mesin pengolahan udang, penyiapan kondisi perbaikan peralatan/ mesin pengolahan udang, melayani kebutuhan teknisi /mekanik mesin dalam perawatan peralatan kerja / mesin pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. *Lay out* tempat alat kerja/mesin pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan kebutuhan peralatan kerja teknisi / mekanik mesin pengolahan udang,
- 3.3. kondisi peralatan/ mesin pengolahan udang siap diperbaiki.
- 3.4. Kebutuhan teknisi /mekanik mesin dalam perawatan peralatan kerja / mesin pengolahan udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 4.2. Menyiapkan kebutuhan peralatan kerja teknisi / mekanik mesin pengolahan udang,
- 4.3. Menyiapkan kondisi perbaikan peralatan/ mesin pengolahan udang,
- 4.4. Melayani kebutuhan teknisi /mekanik mesin dalam perawatan peralatan kerja / mesin pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pelayanan pada teknisi/mekanik mesin pengolahan udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan pada teknisi/ mekanik mesin pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan melayani teknisi / mekanik mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidak sesuaian penyiapan tempat dan instalasi listrik dengan *lay out*.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyiapan tempat alatkerja /mesin yang siap digunakan, bersih dan higienis.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.AM02.003.01
- JUDUL UNIT** : **Membersihkan alat kerja / mesin pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang.	1.1 Persediaan bahan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Perlengkapan peralatan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang sesuai kebutuhan perusahaan. 1.3 Kondisi tempat alat kerja /mesin pengolahan udang diikuti sesuai standar higienis dan sanitasi perusahaan. 1.4 Pakaian kerja kebersihan peralatan kerja/mesin pengolahan udang digunakan sesuai pedoman perusahaan.
2. Memeriksa jenis dan tingkat kotoran alat kerja/ mesin pengolahan udang.	2.1 Jenis dan tingkat kotoran peralatan kerja /mesin produksi pengolahan udang diperiksa sesuai standar K3 dan pedoman perusahaan. 2.2 Alat kerja/mesin produksi yang kotor dilakukan persiapan kebersihan sesuai standar higienis dan sanitasi alat kerja/mesin pengolahan udang. 2.3 Kondisi higienis dan sanitasi peralatan kerja / mesin terpakai dicatat dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.
3. Membersihkan bagian-bagian tertentu pada alat kerja/ mesin pengolahan udang.	3.1 Kebersihan bagian bagian tertentu alat kerja/ mesin pengolahan udang dilakukan dengan menggunakan peralatan dan bahan pembersih sesuai kebutuhan dan pedoman perusahaan.

	<p>3.2 Pembersihan total peralatan kerja / mesin pengolahan udang yang kotor dilakukan dengan menggunakan peralatan dan bahan pembersih sesuai kebutuhan dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Dinding dan lantai kamar mesin pengolahan udang dibersihkan dengan menggunakan peralatan dan bahan pembersih sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Kamar peralatan kerja/mesin pengolahan udang setelah bersih dirapihkan sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/ mesin pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/mesin pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/mesin pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan dan peralatan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang, memeriksa jenis dan tingkat kotoran alat kerja/ mesin pengolahan udang, membersihkan bagian-bagian tertentu pada alat kerja/ mesin pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/ mesin pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. *Lay out* tempat alat , mesin dan instalasi listrik.
- 2.2. Bahan dan peralatan pembersih alat kerja/mesin pengolahan udang.
- 2.3. Instalasi air bersih.
- 2.4. Sarana pipa sanitasi / pembuangan air kotor.
- 2.5. Manual pemeriksaan tingkat kotoran alat kerja/ mesin pengolahan udang.

- 2.6. ATK / administrasi penggunaan alat, mesin dan listrik.
 - 2.7. Tempat pembuangan limbah.
 - 2.8. Pedoman K3 perusahaan.
 - 2.9. Alat komunikasi (telpon dan HP)
3. Tugas pekerjaan untuk membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang,
 - 3.2. Memeriksa jenis dan tingkat kotoran alat kerja/ mesin pengolahan udang,
 - 3.3. Membersihkan bagian-bagian tertentu pada alat kerja/ mesin pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/ mesin pengolahan udang
 4. Peraturan untuk membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.002.01, Melayani teknisi /mekanik mesin pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.001.01, Membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan bahan dan peralatan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang, pemeriksaan jenis dan tingkat kotoran alat kerja/ mesin pengolahan udang, pembersihan bagian-bagian tertentu pada alat kerja/ mesin pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/ mesin pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di uang simulator/
atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Bahan dan peralatan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang,
- 3.2. Jenis dan tingkat kotoran alat kerja/ mesin pengolahan udang,
- 3.3. Tata cara membersihkan bagian-bagian tertentu pada alat kerja/ mesin pengolahan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/ mesin pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan bahan dan peralatan pembersih alat kerja/ mesin pengolahan udang,
- 4.3. Memeriksa jenis dan kotoran alat kerja/ mesin pengolahan udang,
- 4.4. Membersihkan bagian-bagian tertentu pada alat kerja/ mesin pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembersihan peralatan kerja/ mesin pengolahan udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang pada industri pengolahan pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidak sesuaian penyiapan tempat dan instalasi listrik dengan *lay out*.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyiapan alat kerja/mesin yang siap digunakan, bersih dan higienis.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.AM02.004.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan udang.	1.1 Kebutuhan luas dan keteraturan penataan tempat lokasi instalasi air bersih (<i>lay out</i>) unit bahan baku dan unit pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan unit. 1.2 Kondisi tempat instalasi air bersih diikuti sesuai standar higienis dan sanitasi perusahaan. 1.3 Personal Protective Equipment/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.
2. Memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan udang.	2.1 Kecukupan instalasi dan daya air bersih unit bahan baku dan unit pengolahann udang dipenuhi sesuai kebutuhan/hemat air bersih dan standar air bersih perusahaan. 2.2 Keteraturan penataan pemasangan pipa saluran air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan diikuti sesuai standar K3 perusahaan. 2.3 Pemasangan jumlah kran air bersih diikuti sesuai kebutuhan unit bahan baku dan unit pengolahan udang. 2.4 Pipa saluran air yang mampet, kran air bersih yang rusak diperbaiki sesuai pedoman dan standar perusahaan
3. Membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan	3.1 Saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan unit pengolahan udang dibuat sesuai kebutuhan perusahaan dan standar amdal perusahaan.

pengolahan udang.	3.2 Pembuangan air limbah unit bahan baku dan unit pengolahan udang disalurkan ke sumur / bak penampung limbah sesuai standar amdal perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan udang memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan udang membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan udang mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan udang pada industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. Sumber air bersih (PAM atau air tanah).
- 2.2. Sarana instalasi pipa air bersih unit bahan baku udang.
- 2.3. Sarana instalasi pipa air bersih unit operasi produksi.
- 2.4. Sarana pipa sanitasi / pembuangan air kotor.
- 2.5. Manual penggunaan air bersih.
- 2.6. ATK / administrasi penggunaan kebutuhan air bersih.
- 2.7. Tempat pembuangan limbah.
- 2.8. Pedoman K3 Perusahaan.
- 2.9. Alat komunikasi (telpon dan HP)

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan udang pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan udang

- 3.2. Memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan udang
 - 3.3. Membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan udang
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.
4. Peraturan untuk menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang pada industri pengolahan udang adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.003.01, Membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.001.01, Membersihkan dan merapihkan kamar mesin pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan udang pemasangan dan penataan sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan udang pembuatan saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan udang evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Air bersih untuk industri pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan

- udang.
- 3.3. Pemasangan dan penataan sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan udang
 - 3.4. Pembuatan saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan udang.
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan,
 - 4.2. Menyiapkan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan udang
 - 4.3. Memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan udang
 - 4.4. Membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku udang.
 - 4.5. Membuat saluran pembuangan air limbah unit pengolahan udang
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kebutuhan air bersih sesuai persyaratan untuk air minum yang higienis.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas persediaan air bersih yang cukup untuk industri pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.005.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sarana instalasi listrik bersih pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tempat instalasi listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang.	1.1 Kebutuhan luas dan keteraturan penataan/ <i>lay out</i> tempat lokasi instalasi listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan unit. 1.2 Kondisi tempat instalasi listrik diikuti sesuai standar K3 perusahaan. 1.3 <i>Personal Protective Equipment</i> /peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.
2. Memasang dan menata sarana instalasi listrik unit bahan baku dan pengolahan udang.	2.1 Kecukupan instalasi dan daya listrik unit bahan baku dan unit pengolahann udang dipenuhi sesuai kebutuhan/hemat listrik dan pedoman perusahaan. 2.2 Keteraturan penataan pemasangan saluran kabel listrik unit bahan baku dan unit pengolahan diikuti sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Pemasangan jumlah saklar listrik diikuti sesuai kebutuhan unit bahan baku dan unit pengolahan udang. 2.4 Kabel saluran listrik yang terkelupas / yang rusak diperbaiki sesuai pedoman dan standar perusahaan
3. Membuat sambungan kabel listrik unit bahan baku dan pengolahan udang.	3.1 Sambungan saluran kabel listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang dibuat sesuai kebutuhan dan pedoman perusahaan. 3.2 Pembuatan saluran sambungan kabel listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang dilakukan

	<p>sesuai kekuatan daya kebutuhan listrik dan pedoman perusahaan atau PLN.</p> <p>3.3 Prinsip kehati-hatian sesuai pedoman penggunaan daya listrik diikuti dan dilakukan untuk menghindari konsleting listrik dan kebakaran pabrik.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik	<p>4.1 Hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan tempat instalasi listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang, memasang dan menata sarana instalasi listrik unit bahan baku dan pengolahan udang, membuat sambungan kabel listrik unit bahan baku dan pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang pada industri pengolahan udang..

2. Perlengkapan untuk menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Sumber listrik dari PLN atau diesel listrik perusahaan.
- 2.2. Sarana instalasi listrik unit bahan baku udang..
- 2.3. Sarana instalasi listrik unit operasi produksi.
- 2.4. Manual penggunaan daya listrik perusahaan pengolahan udang.
- 2.5. ATK / administrasi penggunaan kebutuhan listrik
- 2.6. Tempat pegukur / meteran daya listrik.
- 2.7. Pedoman K3 Perusahaan.
- 2.8. Alat komunikasi (telpon dan HP)

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan tempat instalasi listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang
- 3.2. Memasang dan menata sarana instalasi listrik unit bahan baku dan pengolahan udang
- 3.3. Membuat sambungan kabel listrik unit bahan baku dan pengolahan udang
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi

listrik.

4. Peraturan untuk menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.002.01, Melayani teknisi /mekanik mesin pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.006.01, Menyiapkan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan tempat instalasi listrik bersih unit bahan baku dan unit pengolahan udang pemasangan dan penataan sarana instalasi listrik unit bahan baku dan pengolahan udang, pembuatan kabel saluran listrik unit bahan baku dan pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Air bersih untuk industri pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan tempat instalasi listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang
- 3.3. Pemasangan dan penataan sarana instalasi listrik unit bahan baku dan pengolahan udang

- 3.4. Penataan kabel saluran listrik unit bahan baku dan pengolahan udang
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan,
- 4.2. Menyiapkan tempat instalasi listrik unit bahan baku dan unit pengolahan udang
- 4.3. Memasang dan menata sarana instalasi listrik unit bahan baku dan pengolahan udang
- 4.4. Membuat sambungan kabel listrik unit bahan baku udang.
- 4.5. Membuat sambungan kabel listrik unit pengolahan udang
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kebutuhan daya listrik sesuai persyaratan perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas persediaan daya listrik yang cukup dan hemat energi untuk industri pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan undang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produk pada industri pengolahan undang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tempat instalasi pengolah limbah produk unit pengolahan undang.	1.1 Kebutuhan luas dan keteraturan penataan/ <i>lay out</i> tempat lokasi instalasi pengolah limbah produk unit pengolahan undang disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Kondisi tempat instalasi pengolah limbah produk diikuti sesuai standar K3 perusahaan. 1.3 <i>Personal Protective Equipment</i> /peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.
2. Memasang dan menata sarana instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi.	2.1 Kecukupan daya listrik dan air pengolah limbah produk unit pengolahann undang dipenuhi sesuai kebutuhan/hemat listrik dan pedoman perusahaan. 2.2 Keteraturan penataan pemasangan saluran pembuangan limbah ke unit pengolahan limbah produk pengolahan undang diikuti sesuai standar pengolahan limbah produksi. 2.3 Pemasangan instalasi pengolah limbah produk diikuti sesuai kebutuhan perusahaan pengolahan undang. 2.4 Saluran pembuangan air bersih hasil pengolah limbah dilakukan sesuai standar analisis dampak lingkungan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan undang.	3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan undang dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan undang direkomendasikan dan dilaporkan kepada

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek unit variabel kompetensi ini meliputi: menyiapkan tempat instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi, memasang dan menata sarana instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan udang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produk pada industri pengolahan udang..

2. Perlengkapan untuk menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produk pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Sumber listrik dari PLN atau diesel listrik perusahaan.
- 2.2. Instalasi air dan saluran pembuangan limbah.
- 2.3. Sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan udang..
- 2.4. ATK / administrasi penggunaan kebutuhan listrik dan air.
- 2.5. Peralatan pengukur air bersih hasil pengolahan limbah.
- 2.6. Pedoman pengolahan limbah produk pengolahan udang.
- 2.7. Alat komunikasi (telpon dan HP)
- 2.8. Hasil Analisis Dampak Lingkungan perusahaan pengolah udang.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produk pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan tempat instalasi pengolah limbah produk pengolahan udang
- 3.2. Memasang dan menata sarana instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan udang.

4. Peraturan untuk menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produk pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.004.01, Menyiapkan sarana instalasi air pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.005.01, Menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan tempat instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi, pemasangan dan penataan sarana instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi listrik.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Kebutuhan air dan listrik pengolah limbah produk industri pengolahan udang.
- 3.2. Hasil Analisis dampak lingkungan industri pengolahan udang.
- 3.3. Penyiapan tempat instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi, pengolahan udang
- 3.4. Pemasangan dan penataan sarana instalasi pengolah limbah produk dan kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan,
- 4.2. Menyiapkan tempat instalasi listrik dan air pengolah limbah produksi.
- 4.3. Memasang dan menata sarana instalasi pengolah limbah produk dan

- kebutuhan listrik serta air pengolah limbah produksi
- 4.4. Membuang air bersih hasil pengolah limbah produksi.
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana instalasi pengolah limbah produk

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produk pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kebutuhan listrik dan air serta pembuangan hasil pengolahan limbah produksi.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kebutuhan listrik dan air yang cukup pengolah limbah produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.007.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleanning machine*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleanning machine*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>).	1.1 Peralatan /mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin perusahaan. 1.2 <i>Personal Protective Equipment</i> /peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan. 1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai. 1.4 Bahan penolong air bersih disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) perusahaan.
2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>).	2.1 Penataan peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) diperiksa sesuai standar K3 perusahaan. 2.3 Alat kerja/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.
3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembersih udang (<i>cleaning</i>	3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan.

<i>machine</i>).	<p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>).dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (<i>cleaning machine</i>).direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan/mesin pembersih udang(*cleaning machine*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembersih udang (*cleaning machine*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*).yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleanning machine*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleanning machine*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Berbagai jenis udangsegar yang akan dibersihkan.
- 2.2. Manual cleanning machine (mesin pembersih ikan)
- 2.3. Alat tulis Kantor / administrasi pembersihan udang.
- 2.4. Catatan operasional cleanning machine.
- 2.5. Catatan perawatan *cleanning machine*.
- 2.6. Kemasan persediaan bahan baku udang segar.
- 2.7. Alat komunikasi (telpon dan HP)

3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleanning machine*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pembersih udang(*cleaning machine*),
 - 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*).
4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleanning machine*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.005.01, Menyiapkan sarana instalasi listrik pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.004.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pembersih udang (*cleaning machine*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :
 - 3.1. Peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*), dan penataannya.
 - 3.2. Cara pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 3.3. Cara penggunaan *cleaning machine*.
 - 3.4. Cara perawatan peralatan /mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*).

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :
 - 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Menyiapkan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 4.3. Menata peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 4.4. Mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 4.5. Menggunakan peralatan /mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 4.6. Merawat peralatan /mesin pembersih udang (*cleaning machine*),
 - 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*).
 - 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*).

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleaning machine*) pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penggunaan *cleaning machine* untuk membersihkan udang dari kotoran / lumpur tanah pada industri pengolahan udang.
 - 5.4. Menunjukkan bertanggung jawab atas perawatan *cleaning machine* yang siap pakai.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.008.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>).	<p>1.1 Peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan.</p> <p>1.2 <i>Personal Protective Equipment</i>/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.</p> <p>1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai.</p> <p>1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) perusahaan.</p>
2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang (<i>freshness tester</i>).	<p>2.1 Penataan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) diperiksa sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.3 Alat kerja/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.</p>
3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengukur	3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin pengukur kesegaran daging udang diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman

<p>kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>).</p>	<p>perusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pembersih udang (<i>freshness tester</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>).</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (<i>freshness tester</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang(*freshness tester*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Udang segar yang akan diukur kesegarannya
- 2.2. Manual *freshness tester* (mesin pengukur kesegaran daging ikan)
- 2.3. Alat tulis Kantor / administrasi pengukuran daging ikan segar.
- 2.4. Catatan operasional *freshness tester*.
- 2.5. Catatan perawatan *freshness tester*.

- 2.6. Kemasan persediaan bahan baku udang segar.
- 2.7. Alat komunikasi (telpon dan HP)
3. Tugas pekerjaan untuk Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang(*freshness tester*),
 - 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang(*freshness tester*),
 - 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang.
4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang(*freshness tester*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.007.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih udang (*cleanning machine*)
- 1.2. PHU.AM02.009.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin

pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*freshness tester*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*) dan penataannya.
- 3.2. Cara pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*freshness tester*),
- 3.3. Cara penggunaan dan
- 3.4. Cara perawatan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*),
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*).

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan,
- 4.2. Menyiapkan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang(*freshness tester*),
- 4.3. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih udang (*freshness tester*),
- 4.4. Menggunakan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*),
- 4.5. Merawat peralatan /mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*),
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*).

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging udang (*freshness tester*) pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penggunaan *freshness tester* untuk mengukur kesegaran daging udang.
- 5.4. Menunjukkan bertanggung jawab atas perawatan mesin *freshness tester* yang siap pakai.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.009.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>).	<p>1.1 Peralatan /mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan.</p> <p>1.2 <i>Personal Protective Equipment</i>/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.</p> <p>1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai.</p> <p>1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pembeku udang(<i>freezer</i>) perusahaan.</p>
2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>).	<p>2.1 Penataan peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>).diperiksa sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.3 Alat kerja/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.</p>
3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku udang (<i>freezer</i>).	<p>3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman erusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p>

	3.3	Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pembeku udang(<i>freezer</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>).	4.1	Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.
	4.2	Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>).direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Batasan Variabel:

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku udang (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi operasi dan perawatan mesin.
- 2.3. Peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).
- 2.4. Bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).
- 2.5. Pallet dan sekat
- 2.6. Forklip dan trolly barang.
- 2.7. Timbangan barang.
- 2.8. SOP gudang produk pengolahan udang.
- 2.9. Manual alat/mesin pembeku (*freezer*) udang

3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*) pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang(*freezer*),
- 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*),
- 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku udang(*freezer*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan

perawatan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).

4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.013.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku udang (*cold storage*)
- 1.2. PHU.AM02.014.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk supporting penyimpanan dingin.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pembeku udang (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan /mesin pembeku udang(*freezer*).
- 3.3. Penataan dan pengecekan alat/mesin pembeku udang.

3.4. Penggunaan dan perawatan alat/mesin pembeku ikan tunha.

3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.

4.2. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*),

4.3. Menata peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*),

4.4. Mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*),

4.5. Menggunakan peralatan /mesin pembeku udang (*freezer*),

4.6. Merawat peralatan /mesin pembeku udang (*freezer*),

4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).

4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*) pada industri pengolahan udang

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan ringan *freezer* yang mengganggu proses pembekuan udang.

5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kelancaran operasi pembekuan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.010.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave / retort*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>).	1.1 Peralatan /mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan. 1.2 <i>Personal Protective Equipment</i> /peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan. 1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai. 1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) perusahaan.
2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>).	2.1 Penataan peralatan/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) diperiksa sesuai standar K3 perusahaan. 2.3 Alat kerja/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.
3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>).	3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan.

	<p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>).	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/ mesin sterilisasi (<i>autoclave/retort</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Batasan Variabel:

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*), Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*), Menggunakan dan merawat peralatan /mesin sterilisasi (*autoclave/retort*), Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*) yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi operasi dan perawatan mesin.
- 2.3. Peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*).
- 2.4. Bahan baku udang hasil sortasi mutu (grading).
- 2.5. Pallet dan sekat
- 2.6. Forklip dan troly barang.
- 2.7. Timbangan barang.
- 2.8. Manual alat/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*) perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*),
 - 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*),
 - 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin sterilisasi (*autoclave/retort*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*).
4. Peraturan untuk Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.011.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*)
- 1.2. PHU.AM02.012.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin sterilisasi (*autoclave/retort*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan /mesin sterilisasi (autoclave/retort).
- 3.3. Penataan dan pengecekan alat/mesin sterilisasi (autoclave/retort).
- 3.4. Penggunaan dan perawatan alat/mesin sterilisasi (autoclave/retort).
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan peralatan/mesin sterilisasi (autoclave/retort),
- 4.3. Menata peralatan/mesin sterilisasi (autoclave/retort),
- 4.4. Mengecek kondisi peralatan/mesin sterilisasi (autoclave/retort),
- 4.5. Menggunakan peralatan /mesin sterilisasi (autoclave/retort),
- 4.6. Merawat peralatan /mesin sterilisasi (autoclave/retort),
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin sterilisasi (autoclave/retort).
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin sterilisasi (autoclave/retort).

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (autoclave/retort) pada industri pengolahan udang
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan ringan sterilisasi yang mengganggu proses pengolahan udang..
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kelancaran operasi produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.011.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*)**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>).	1.1 Peralatan /mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan. 1.2 Personal Protective Equipment/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan. 1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai. 1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) perusahaan.
2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>).	2.1 Penataan peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) diperiksa sesuai standar K3 perusahaan. 2.3 Alat kerja/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.
3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengalengan	3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman

<p>udang (<i>pasteurisasi</i>).</p>	<p>perusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>).</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (<i>pasteurisasi</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Batasan Variabel:

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi operasi dan perawatan mesin.
- 2.3. Peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*)
- 2.4. Bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).
- 2.5. Pallet dan sekat
- 2.6. Forklip dan troly barang
- 2.7. Timbangan barang.
- 2.8. SOP gudang produk pengolahan udang.
- 2.9. Manual alat/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).

3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*),
- 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).
- 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).

4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.010.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*)
- 1.2. PHU.AM02.012.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*)

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan /mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).
- 3.3. Penataan dan pengecekan alat/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).
- 3.4. Penggunaan dan perawatan alat/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) dan evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Menyiapkan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*),
 - 4.3. Menata peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*),
 - 4.4. Mengecek kondisi peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*),
 - 4.5. Menggunakan peralatan /mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*),
 - 4.6. Merawat peralatan /mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*),
 - 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).
- Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*) pada industri pengolahan udang
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan ringan mesin pasteurisasi yang mengganggu proses pengalengan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kelancaran operasi pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.012.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas / pemasak udang (*boiler*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>).	1.1 Peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan. 1.2 Personal Protective Equipment/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan. 1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai. 1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) perusahaan.
2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>).	2.1 Penataan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>).diperiksa sesuai standar K3 perusahaan. 2.3 Alat kerja/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.
3. Menggunakan dan merawat peralatan	3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) diikuti

/mesin pemanas / pemasak udang (<i>boiler</i>).	<p>sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>).	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (<i>boiler</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Batasan Variabel:

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi operasi dan perawatan mesin.
- 2.3. Peralatan/mesin pembeku udang(*freezer*).
- 2.4. Bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).
- 2.5. Pallet dan sekat
- 2.6. Forklip
- 2.7. Trolley barang
- 2.8. Timbangan barang.

- 2.9. SOP gudang produk pengolahan udang.
 - 2.10. Manual alat/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*).
3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*),
 - 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*),
 - 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*).
 4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.010.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin sterilisasi (*autoclave/retort*)
- 1.2. PHU.AM02.011.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengalengan udang (*pasteurisasi*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut
 - 3.1. K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
 - 3.2. Perlengkapan peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (boiler). Penataan dan pengecekan alat/mesin pemanas/pemasak udang (boiler).
 - 3.3. Penggunaan dan perawatan alat/mesin pemanas/pemasak udang (boiler) .
 - 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:
 - 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Menyiapkan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (boiler).
 - 4.3. Menata peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (boiler).
 - 4.4. mengecek kondisi peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (boiler),
 - 4.5. Menggunakan peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (boiler),
 - 4.6. Merawat peralatan /mesin pemanas/pemasak udang (boiler),
 - 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (boiler).
 - 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (*boiler*).

5. Aspek Kritis :
 Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pemanas/pemasak udang (boiler) pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan ringan *freezer* yang mengganggu proses pembekuan udang.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kelancaran operasi pemasakan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.013.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>).	1.1 Peralatan /mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan. 1.2 Personal Protective Equipment/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan. 1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai. 1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) perusahaan.
2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>).	2.1 Penataan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K# perusahaan. 2.2 Kondisi peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) diperiksa dan dirawat sesuai manual <i>cold storage</i> perusahaan. 2.3 Kondisi mesin pendingin / genset dilakukan pengecekan dan perawatan sesuai manual mesin / genset. Perusahaan. 2.4 Alat kerja/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.

<p>3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>).</p>	<p>3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman erusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>).</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan / mesin penyimpanan beku (<i>cold storage</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel :

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin penyimpanan beku (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Peralatan higienis dan sanitasi.
- 2.4. Perlengkapan alat/mesin penyimpanan beku(*cold storage*).
- 2.5. Wadah / tempat peralatan.

- 2.6. Bahan sanitasi dan higienis.
 - 2.7. Manual oprerasi dan perawatan mesin / genset.
 - 2.8. Manual pengoperasian alat/mesin penyimpanan beku.
 - 2.9. Manual perawatan alat/mesin penyimpanan beku.
3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*),
 - 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*),
 - 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin penyimpanan beku (*cold storage*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*)Menyiapkan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*),
 4. Peraturan untuk Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.014.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk supporting penyimpanan dingin.
- 1.2. PHU.AM02.009.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin penyimpanan beku (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil

pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*).
- 3.2. Penataan peralatan/mesin pembeku penyimpanan.
- 3.3. Pengecekan kondisi alat/mesin gen set dan penyimpanan beku.
- 3.4. Penggunaan alat / mesin gen set dan penyimpanan beku.
- 3.5. Perawatan peralatan/mesin penyimpanan beku pengolahan udang.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan tugas.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menyiapkan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*),
- 4.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*),
- 4.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin penyimpanan beku (*cold storage*),
- 4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*)

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemuknenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpanan beku (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perawatan mesin /genset yang belum dikuasainya untuk penyimpanan beku (*cold storage*).
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas berfungsinya mesin penyimpanan beku (*cold storage*) secara normal.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.014.01
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk supporting penyimpanan dingin.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk supporting penyimpanan dingin. pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang(<i>freezer</i>).	1.1 Peralatan /mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan. 1.2 Personal Protective Equipment/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan. 1.3 Kapasitas terpasang peralatan/mesin pembeku udang (<i>freezer</i>) dihitung sesuai kapasitas daya mesin genset terpakai. 1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pembeku udang(<i>freezer</i>) perusahaan.
2. Menata dan mengecek kondisi mesin genset.	2.1 Penataan mesin genset diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Pengecekan kondisi mesin genset diperiksa sesuai standar K3 perusahaan. 2.4 Penggunaan mesin genset dilakukan untuk membantu mesin pendingin sesuai kebutuhan. 2.3 Mesin genset yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.
3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin genset.	3.1 Penggunaan dan perawatan mesin genset diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan. 3.2 Kapasitas daya penggunaan mesin genset diikuti

	sesuai pedoman perusahaan.
	3.3 Kerusakan ringan penggunaan mesin genset segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin genset.	4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan mesin genset dievaluasi sesuai standar perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan mesin genset direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Batasan Variabel:

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang(*freezer*), menata dan mengecek kondisi mesin genset., menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku udang(*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan mesin genset yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk *supporting* penyimpanan dingin. pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk *supporting* penyimpanan dingin. pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi operasi dan perawatan mesin.
- 2.3. Peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*).
- 2.4. Bahan baku udang persediaan.
- 2.5. Pallet dan sekat
- 2.6. Forklip dan timbangan barang.
- 2.7. Hasil produk pengolahan udang.
- 2.8. Manual alat/mesin genset.

3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk *supporting* penyimpanan dingin. pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*),

- 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin genset,
 - 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin genset,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin genset.
4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk supporting penyimpanan dingin. pada industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.013.01, Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin penyimpan beku (*cold storage*).
- 1.2. PHU.AM02.015.01, Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dari cemaran.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan/mesin pembeku udang (*freezer*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin genset, penggunaan dan perawatan peralatan /mesin genset, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin genset.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. K3 dan SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Perlengkapan peralatan /mesin pembeku udang (freezer).
- 3.3. Penataan dan pengecekan alat/mesin genset.
- 3.4. Penggunaan dan perawatan alat/mesin genset.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku udang(freezer),
- 4.3. Menata peralatan/mesin genset.
- 4.4. Mengecek kondisi peralatan/mesin genset.
- 4.5. Menggunakan peralatan /mesin genset.
- 4.6. Merawat peralatan /mesin genset.
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin genset.
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin genset.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin genset untuk supporting penyimpanan dingin. pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan ringan genset yang mengganggu proses pembekuan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kelancaran operasi pembekuan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02.015.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dari cemaran.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dari cemaran pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRI TERI A UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin.	<p>1.1 Perlengkapan alat /mesin pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan perlakuan higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>1.2 <i>Personal Protective Equipment</i>/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai kebutuhan perlakuan higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>1.3 Peralatan higienis dan sanitasi alat/mesin pengolahan udangdisiapkan sesuai kebutuhan.</p>
2. Mengendalikan peralatan/ mesin pengolahan udang dari cemaran.	<p>2.1 Prosedur kesehatan dan kebersihan perlengkapan alat / mesin pengolahan udang diikuti dan dilaksanakan dengan tepat, cermat dan ketat sesuai standar hygiene dan sanitasi yang diakui departemen kesehatan.</p> <p>2.2 Penanganan penggunaan dan penyimpanan alat / mesin pengolahan udang yang higienis dan saniter diikuti dan dilakukan sesuai standar yang diakui departemen kesehatan.</p> <p>2.3 Pengendalian peralatan/mesin pengolahan udang dari cemaran bakteri patogen, zat kimia dan logam dilakukan sesuai standar pengendalian cemaran.</p>
3. Melaksanakan higienis personal teknisi / mekanik mesin pengolahan udang dan pencegahan resiko akibat tidak sehat	<p>3.1 Resiko-resiko yang ditimbulkan oleh kurangnya kesehatan dan kebersihan diidentifikasi dan dilakukan pencegahan sesuai standar higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>3.2 Sampah dan limbah pengolahan udangdibuang dan disalurkan pada bak pembuangan limbah</p>

dan tidak bersih.	<p>perusahaan.</p> <p>3.3 Tindakan pencegahan pencemaran dilakukan untuk menghilangkan resiko bahaya kekurangan kebersihan dan kesehatan perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.</p> <p>3.4 Amanat undang-undang dan peraturan tentang kebersihan dan kesehatan pengolahan udang yang berlaku dipatuhi dan dilaksanakan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat / mesin pengolahan udang.	<p>4.1. Hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin, mengendalikan peralatan/ mesin pengolahan udang dari cemaran, melaksanakan hygiene personal teknisi / mekanik mesin pengolahan udang dan pencegahan resiko akibat tidak sehat dan tidak bersih, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dari cemaran pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dari cemaran pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat dan mesin pengolahan udang.
- 2.3. Peralatan higienis dan sanitasi.
- 2.4. Kesehatan personal teknisi / mekanik mesin.
- 2.5. Wadah / tempat peralatan.
- 2.6. Bahan dan alat sanitasi dan higienis.
- 2.7. Pedoman higienis dan sanitasi peralatan / mesin pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin

pengolahan udang dari cemaran pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin,
 - 3.2. Mengendalikan peralatan/ mesin pengolahan udang dari cemara,
 - 3.3. Melaksanakan hygiene personal teknisi / mekanik mesin pengolahan udang dan pencegahan resiko akibat tidak sehat dan tidak bersih,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang
4. Peraturan untuk melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dari cemaran pada industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.AM02.003.01, Membersihkan alat kerja/ mesin pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.001.01, Membersihkan dan merapihkan kamar mesin.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin, pengendalian peralatan/ mesin pengolahan udang dari cemara, pelaksanaan hygiene personal teknisi / mekanik mesin pengolahan udang dan pencegahan resiko akibat tidak sehat dan tidak bersih, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin produksi.
- 3.2. Penyiapan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.
- 3.3. Pengendalian peralatan/ mesin pengolahan udang dari cemara,
- 3.4. Hygienis personal teknisi / mekanik mesin pengolahan udang.
- 3.5. Pencegahan resiko akibat tidak sehat dan tidak bersih pada alat dan mesin pengolahan udang
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin,
- 4.3. Mengendalikan peralatan/ mesin pengolahan udang dari cemara,
- 4.4. Melaksanakan hygienis personal teknisi / mekanik mesin pengolahan udang
- 4.5. Mencegah resiko akibat tidak sehat dan tidak bersih alat dan mesin pengolahan udang
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang pada industri pengolahan udang
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kebiasaan penggunaan perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang yang kurang bersih.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.AM02. 016.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi operasional peralatan/mesin-mesin produksi pengolahan udang.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi operasional peralatan/mesin-mesin produksi pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan materi pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang.	<p>1.1 Alat / materi pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang diidentifikasi dan dssiapkan sesuai prosedur pengawasan..</p> <p>1.2 Prosedur pengawasan opeasional alat / mesin produksi pengolahan udang diikuti dan dilakukan di tempat kerja sesuai kebutuhan pengawasan.</p> <p>1.3 Materi pengawasan mulai pra opsional , masa operasional, dan pasca operasional alat / mesin produksi pengolahan udang disiapkan sesuai standar pengawasan.</p>
2. Melakukan pengawasan visual, preventif dan khusus operasional peralatan/mesin produksi pengolahan udang.	<p>2.1 Obyek langsung operasional alat/ mesin produksi berlangsung dilakukan pengawasan visual sesuai standar mutu produksi pengolahan udang.</p> <p>2.2 Pencegahan tangkal dini operasional alat / mesin produksi pengolahan udang dilakukan pengawasan preventif dan pengawasan khusus sesuai standar mutu pproduksi pengolahan udang.</p> <p>2.3 Pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis dan sanitasi produksi pada operator mesin / mekanik dilakukan sesuai SOP pengawasan.</p>
3. Melakukan pengawasan penggunaan listrik ,	3.1 Krisis kekurangan kualitas produk pengolahan nudang dihindari dengan pembinaan teknis proses pengolahan udang sesuai SOP perusahaan.

distribusi bahan bakar dan sparepart mesin pengolahan udang.	<p>3.2 Pengawasan khusus pada teknis pemrosesan bahan baku udang, bahan penolong dan bahan tambahan produksi pengolahan udang dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, logam dan zat kimia sesuai stand mutu produk.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus lingkungan area produksi dan limbah produksi dilakukan untuk pencemaran dampak lingkungan dari limbah produksi sesuai standar amdal , higienis dan sanitasi.</p>
4. Menghitung total produktivite maintenance (TPM) , penyusutan dan test produktivitas alat / mesin produksi pengolahan udang.	<p>4.1 Total productive maintenance (TPM) alat / mesin pengolahan udang dihitung sesuai pedoman dan standar manual alat / mesin.</p> <p>4.2 Penyusutan alat / mesin produksi poengolahan udang dihitung sesuai batas masa tertentu penggunaan alat / mesin terpakai.</p> <p>4.3 Test produktivitas alat / mesin pengolahan nudang terpakai dilakukan sesuai kapasitas alat / mesin terpasang</p>
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang.	<p>5.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan materi pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang, melakukan pengawasan visual, preventif dan khusus operasional peralatan/mesin produksi pengolahan udang, melakukan pengawasan penggunaan listrik , distribusi bahan bakar dan sparepart mesin pengolahan udang, menghitung Total Produktive Maintenance (TPM) , penyusutan dan test produktivitas alat / mesin produksi pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang yang digunakan untuk: mengawasi operasional peralatan/mesin-mesin produksi pengolahan udang.

3. Perlengkapan untuk mengawasi operasional peralatan/mesin-mesin produksi pengolahan udang., mencakup :
 - 3.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 3.2. Alat pengawasan visual, preventif, motivasi dan khusus.
 - 3.3. Daya listrik, bahan bakar dan *sparepart*.
 - 3.4. Alat tulis Kantor.
 - 3.5. Format laporan pengawasan operasional alat/ mesin-mesin produksi pengolahan udang.
 - 3.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 3.7. Buku pedoman pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang.
 - 3.8. Peralatan perlengkapan / mesin produksi pengolahan udang.
 - 3.9. Pakaian kerja, meja kerja dan alat kerja.
4. Tugas pekerjaan untuk Mengawasi operasional peralatan/mesin-mesin produksi pengolahan udang, meliputi :
 - 4.1. Menyiapkan materi pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang,
 - 4.2. Melakukan pengawasan visual, preventif dan khusus operasional peralatan/mesin produksi pengolahan udang,
 - 4.3. Melakukan pengawasan penggunaan listrik , distribusi bahan bakar dan sparepart mesin pengolahan udang,
 - 4.4. Menghitung Total Produktive Maintenance (TPM) , penyusutan dan test produktivitas alat / mesin produksi pengolahan udang,
 - 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang
5. Peraturan untuk mengawasi operasional peralatan/mesin-mesin produksi pengolahan udang, adalah :
 - 5.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 5.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 5.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 5.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.AM02.015.01, Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.
- 1.2. PHU.AM02.003.01, Membersihkan alat / mesin pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan materi pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang, Melakukan pengawasan visual, preventif dan khusus operasional peralatan/mesin produksi pengolahan udang, pelaksanaan pengawasan penggunaan listrik , distribusi bahan bakar dan sparepart mesin pengolahan udang, penghitungan total produktivite maintenance (TPM) , penyusutan dan test produktivitas alat / mesin produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.

3.2. Materi pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang,

3.3. Pengawasan visual, preventif dan khusus operasional peralatan/mesin produksi pengolahan udang, Melakukan

3.4. Pengawasan penggunaan listrik , distribusi bahan bakar dan sparepart mesin pengolahan udang,

3.5. Penghitungan Total Produktive Maintenance (TPM) ,

3.6. Penyusutan dan test produktivitas alat / mesin produksi pengolahan udang,

3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

4.1. Melaksanakan SOP. pengolahan udang,

4.2. Menyiapkan materi pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang,

4.3. Melakukan pengawasan visual, preventif dan khusus operasional peralatan/mesin produksi pengolahan udang,

4.4. Melakukan pengawasan penggunaan listrik , distribusi bahan bakar dan sparepart mesin pengolahan udang,

4.5. Menghitung total produktivite maintenance (TPM) , penyusutan dan test produktivitas alat / mesin produksi pengolahan udang,

4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan operasional alat / mesin produksi pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mengawasi operasional peralatan/mesin-mesin produksi pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perhitungan total productive maintenance (TPM).
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan konsumen untuk meningkatkan produktivitas alat / mesin produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

11. AREA PEKERJAAN: PERGUDANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN UDANG.

KODE BAGIAN : PERGUDANGAN UDANG (GU).

KODE UNIT : PHU.GU02. 001.01

JUDUL UNIT : Membersihkan dan merapihkan gudang.

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Membersihkan dan merapihkan gudang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRI TERI A UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembersih gudang industri pengolahan udang.	1.1 Alat dan bahan kebersihan / sanitasi gudang bahan baku persediaan dan hasil produksi hasil pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar gudang perusahaan. 1.2 Jenis dan jumlah bahan baku udang persediaan yang dirapihkan dalam dalam gudang diikuti sesuai pedoman penataan gudang bahan baku perusahaan. 1.3 Jenis dan jumlah hasil produksi pengolahan udangyang dirapihkan dalam dalam gudang diikuti sesuai pedoman penataan gudang produksi perusahaan. 1.4 Jenis alat dan bahan yang digunakan untuk kebersihan disiapkan sesuai kebutuhan jenis dan jumlah barang dalam gudang perusahaan pengolahan udang.
2. Melakukan sanitasi / pembersihan dan kerapihan gudang industri pengolahan udang.	2.1 Standar pemeliharaan gudang bahan baku dan hasil produksi yang bersih, sehat, tenang, nyaman dan rapih diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan sanitasi gudang industri pengolahan udang. 2.2 Pelaksanaan kebersihan/ sanitasi area dan kerapihan gudang bahan baku dan hasil produksi dilaksanakan sesuai standar sanitasi gudang perusahaan. 2.3 Tanggung jawab gudang bersih dan rapih, bersih,

	sehat dan aman dilakukan oleh pelayan gudang sesuai SOP perusahaan.
3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan gudang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan kebersihan kerapihan gudang sesuai standar sanitasi gudang perusahaan pengolahan udang dievaluasi.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kebersihan dan kerapihan direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan dan bahan pembersih gudang industri pengolahan udang, melakukan sanitasi / pembersihan dan kerapihan gudang industri pengolahan udang, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan gudang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membersihkan dan merapihkan gudang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Membersihkan dan merapihkan gudang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang industri pengolahan udang.
- 2.3. Alat tulis Kantor/catatan laporan pelaksanaan kebersihan gudang.
- 2.4. Kemasan dan packing bahan baku dan hasil produk pengolahan udang.
- 2.5. Pallet dan sekat.
- 2.6. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.7. Bahan pembersih gudang.
- 2.8. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.9. Mesin pembersih gudang.
- 2.10. Manual tata cara pembersihan gudang.

3. Tugas pekerjaan untuk membersihkan dan merapihkan gudang pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembersih gudang industri pengolahan udang
- 3.2. Melakukan sanitasi / pembersihan dan kerapihan gudang industri pengolahan udang
- 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan gudang.

4. Peraturan untuk membersihkan dan merapikan gudang pada industri pengolahan udang adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.002.01, Menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang (*cold storage*).
- 1.2. PHU.GU02.003.01, Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan dan bahan pembersih gudang industri pengolahan udang, sanitasi / pembersihan dan kerapihan gudang industri pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan gudang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. SOP gudang industri pengolahan udang.
- 3.2. Peralatan kebersihan gudang.
- 3.3. Bahan pendukung kebersihan gudang.
- 3.4. Sanitasi dan kesehatan gudang pengolahan udang.
- 3.5. Kerapihan gudang pengolahan udang.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kebersihan gudang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan peralatan dan bahan pembersih gudang industri pengolahan udang
- 4.3. Melakukan sanitasi / pembersihan gudang industri pengolahan udang,
- 4.4. Merapihkan gudang industri pengolahan udang
- 4.5. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan gudang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan kebersihan dan kerapihan gudang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan membersihkan dan merapihkan gudang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kebersihan gudang perusahaan pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.002.01
- JUDUL UNIT** : **Menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang (*cold storage*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang (*cold storage*) pada industri pengolahan udang..

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menghitung ulang jumlah kemasan / wadah berisi bahan baku udang hasil sortasi mutu bahan baku (<i>grading</i>).</p>	<p>1.1 Jumlah kemasan/wadah berisi mahan baku udang hasil sortasi mutu bahan baku (<i>grading</i>) dihitung ulang sesuai pedoman penyimpanan barang dalam gudang perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung gudang penyimpanan kemasan/wadah berisi mahan baku udang disesuaikan dengan kapasitas gudang penyimpanan.</p> <p>1.3 Buku data penyimpanan kemasan/wadah berisi mahan baku udang jumlah berat masing-masing jenis kemasan/wadah berisi mahan baku udang disiapkan dan diisi sesuai pedoman administrasi gudang hasil produk pengolahan udang.</p> <p>1.4 Peralatan perlengkapan penyimpanan disiapkan sesuai kebutuhan jumlah kemasan/wadah berisi persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (<i>grading</i>).</p>
<p>2. Menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi mahan baku udang dalam gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang (<i>cold storage</i>).</p>	<p>2.1 Penataan tumpukan sejumlah kemasan/wadah jenis persediaan bahan baku jenis udang hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) disusun sesuai ambang batas kekuatan kemasan/wadah dan pedoman penataan kemasan/wadah bahan baku udang perusahaan (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.2 Penataan kemasan/wadah jenis dan jumlah persediaan bahan baku udang diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara sesuai pedoman penataan kemasan/wadah bahan baku persediaan dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p>

	<p>2.3 Keteraturan penataan dilakukan untuk memudahkan pengambilan persediaan bahan baku udang dalam gudang sesuai prosedur pengambilan bahan baku pengolahan udang perusahaan.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah dan jenis persediaan bahan baku udang dalam gudang dilakukan sesuai dokumen pemasukan dan pengambilan/pengeluaran bahan baku pengolahan udang.</p> <p>2.5 Kemasan / wadah persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) yang rusak atau tercemar bakteri patogen dilakukan penolakan penyimpanan sesuai standar mutu bahan baku dan pedoman perusahaan.</p>
<p>3. Melakukan penyimpanan persediaan bahan baku udang dalam gudang dingin (<i>Cold storage</i>).</p>	<p>3.1 Penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) dalam gudang dilakukan dengan suhu maksimal dan fluktuasi suhu maksimal sesuai pedoman perusahaan..</p> <p>3.2 Penyimpanan persediaan bahan baku udang dalam gudang beku (<i>cold storage</i>) dilakukan pengaturan yang memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan aman/bebas dari cemaran bakteri patogen.</p> <p>3.3 Penyimpanan persediaan bahan baku udang dan pengaturan pengelompokan jenis bahan baku udang untuk kemudahan pembongkaran dilakukan sesuai pedoman penataan kemasan/wadah persediaan bahan baku dalam gudang penyimpanan udang (<i>cold storage</i>).</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (<i>grading</i>).</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penataan penyimpanan persediaan bahan baku udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menghitung ulang jumlah kemasan / wadah berisi bahan baku udang hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*), menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi bahan baku udang dalam gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang (*cold storage*), melakukan penyimpanan persediaan bahan baku udang dalam gudang dingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor/catatan barang digudang.
- 2.4. Kemasan dan packing berisi bahan baku udang.
- 2.5. Pallet dan sekat
- 2.6. Forklip dan trolley barang.
- 2.7. Persediaan bahan baku udang.
- 2.8. Timbangan barang.
- 2.9. Manual tata cara penataan dan penyimpanan dalam gudang.

3. Tugas pekerjaan untuk menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menghitung ulang jumlah kemasan / wadah berisi bahan baku udang hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*),
- 3.2. Menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi bahan baku udang dalam gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang (*cold storage*),
- 3.3. Melakukan penyimpanan persediaan bahan baku udang dalam gudang dingin (*cold storage*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).

4. Peraturan untuk menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.001.01, Membersihkan dan merapihkan gudang.
- 1.2. PHU.GU02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan gudang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penghitungan ulang jumlah kemasan / wadah berisi bahan baku udang hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*), penataan dengan pengecekan ulang kemasan/wadah berisi mahan baku udang dalam gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang(*cold storage*), penyimpanan persediaan bahan baku udang dalam gudang dingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).
- 3.3. Kemasan/wadah bahan baku udang.
- 3.4. Penyimpanan persediaan bahan baku udang dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 3.5. Penataan dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 3.6. Evaluasi dan laporan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menghitung ulang jumlah kemasan / wadah berisi bahan baku udang hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*),

- 4.3. Menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi bahan baku udang dalam gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang (cold storage),
- 4.4. Melakukan penyimpanan persediaan bahan baku udang dalam gudang dingin (Cold storage),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang hasil sortasi mutu (*grading*).

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidakteraturan penataan persediaan bahan baku udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab kebersihan dan keamanan persediaan bahan baku udang dalam gudang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.003.01
- JUDUL UNIT** : **Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menghitung ulang kemasan/packing produk pengolahan udang hasil pengecekan packing akhir.</p>	<p>1.1 Isi packing produk dihitung ulang jumlah kemasan produk pengolahan udang berdasarkan pedoman penyimpanan barang dalam gudang perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung gudang penyimpanan produk pengolahan udang disesuaikan dengan kapasitas gudang penyimpanan.</p> <p>1.3 Buku data penyimpanan hasil produk, jumlah berat masing-masing jenis pengolahan udang disiapkan dan diisi sesuai pedoman administrasi gudang hasil produk pengolahan udang.</p> <p>1.4 Peralatan perlengkapan penyimpanan disiapkan sesuai kebutuhan jumlah packing produk pengolahan udang.</p>
<p>2. Menata dengan mengecek kemasan hasil produk pengolahan udang dalam gudang penyimpanan produksi (<i>cold storage</i>).</p>	<p>2.1 Penataan tumpukan sejumlah packing jenis produk pengolahan udang hasil pengecekan akhir disusun sesuai ambang batas kekuatan packing produk dan pedoman penataan packing produk dalam gudang produksi perusahaan (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.2 Penataan packing jenis, kode label dan jumlah produk pengolahan udang diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara packing produk sesuai pedoman penataan packing produk dalam gudang produksi perusahaan.</p> <p>2.3 Keteraturan penataan dilakukan untuk memudahkan pengambilan hasil produk dalam gudang sesuai prosedur pengambilan hasil produk pengolahan</p>

	<p>udang perusahaan.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah barang hasil produksi dalam gudang dilakukan sesuai dokumen pemasukan dan pengambilan/pengeluaran barang produk pengolahan udang.</p> <p>2.5 Kemasan / packing hasil produk pengolahan udang yang rusak atau tercemar bakteri patogen dilakukan penolakan penyimpanan sesuai standar produk dan pedoman perusahaan.</p>
3. Melakukan penyimpanan dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>).	<p>3.1 Penyimpanan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dilakukan dengan suhu maksimal dan fluktuasi suhu maksimal sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Penyimpanan produk dalam gudang beku (<i>cold storage</i>) dilakukan pengaturan yang memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan aman/bebas dari cemaran bakteri patogen.</p> <p>3.3 Penyimpanan produk pengolahan udang dan pengaturan pengelompokan jenis, kode label dan bentuk kemasan produk untuk kemudahan pembongkaran dilakukan sesuai pedoman penataan packing produk dalam gudang pengolahan udang.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan produk hasil produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penataan penyimpanan hasil produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menghitung ulang kemasan/packing produk pengolahan udang hasil pengecekan packing akhir, menata dengan mengecek kemasan hasil produk dalam gudang penyimpanan produksi (*cold storage*), melakukan penyimpanan dalam gudang dingin (*cold storage*),

mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Kemasan dan packing hasil produk pengolahan udang.
 - 2.5. Pallet dan sekat
 - 2.6. Forklip
 - 2.7. Trolley barang
 - 2.8. Timbangan barang.
 - 2.9. Manual tata cara penataan dan penyimpanan dalam gudang.
3. Tugas pekerjaan untuk menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menghitung ulang kemasan/packing produk pengolahan udang hasil pengecekan packing akhir,
 - 3.2. Menata dengan mengecek kemasan hasil produk pengolahan udang dalam gudang penyimpanan produksi (*cold storage*),
 - 3.3. Melakukan penyimpanan dalam gudang dingin (*cold storage*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.
4. Peraturan untuk menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.001.01, Membersihkan dan merapihkan gudang.
- 1.2. PHU.GU02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan gudang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penghitungan ulang kemasan/packing produk pengolahan udang, hasil pengecekan packing akhir, penataan dengan pengecekan kemasan hasil produk dalam gudang penyimpanan produksi (*cold storage*), penyimpanan dalam gudang dingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. SOP perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Jenis-jenis hasil produk pengolahan udang.
- 3.3. Kemasan/packing jenis-jenis produk pengolahan udang.
- 3.4. Penyimpanan kemasan/packing jenis-jenis produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 3.5. Penataan produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penataan dan penyimpanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menghitung ulang kemasan/packing produk pengolahan udang hasil pengecekan packing akhir,
- 4.3. Menata dengan mengecek kemasan hasil produk dalam gudang penyimpanan produksi (*cold storage*),
- 4.4. Melakukan penyimpanan dalam gudang dingin (*cold storage*),
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang..
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidak teraturan penataan produk lama dengan produk pengolahan udang terbaru dalam gudang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kebersihan dan keamanan persediaan produksi pengolahan udang dalam gudang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.GU02.004.01
JUDUL UNIT : **Menjaga dan memelihara keamanan gudang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menjaga dan memelihara keamanan gudang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang industri pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang industri pengolahan udang.</p> <p>1.2 Jadual penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk disiapkan sesuai pedoman jaga dan pemeliharaan keamanan gudang perusahaan.</p> <p>1.3 Bahaya pencurian persediaan bahan baku udang dan hasil produk diantisipasi sesuai disiplin jaga keamanan gudang perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang.</p>	<p>2.1 Keamanan persediaan bahan baku udang dan hasil produksi pengolahan udang di gudang dilakukan sesuai standar keamanan perusahaan.</p> <p>2.2 Pelaksanaan jaga gudang industri pengolahan udang dilakukan sesuai jadual penjagaan keamanan gudang yang disiapkan.</p> <p>2.3 Tanggung jawab lingkungan gudang aman, sehat, nyaman dan bersih dilakukan oleh petugas jaga gudang sesuai SOP gudang perusahaan.</p>
<p>3 Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan gudang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan penjagaan dan keamanan gudang pengolah udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penjagaan dan keamanan gudang pengolah udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan udang, melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan gudang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Menjaga dan memelihara keamanan gudang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menjaga dan memelihara keamanan gudang pada industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Kemasan/wadah berisi persediaan bahan baku udang.
- 2.5. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan udang.
- 2.6. Catatan penyimpanan dan pengeluaran barang.
- 2.7. Pallet dan sekat.
- 2.8. Forklip dan trolley barang.
- 2.9. Timbangan barang.
- 2.10. Persediaan berbagai jenis produk pengolahan udang.
- 2.11. perlengkapan pendukung penjagaan dan keamanan gudang.
- 2.12. Mesin pendingin (genzet).
- 2.13. Manual tata kerja penjagaan keamanan gudang.

3. Tugas pekerjaan untuk menjaga dan memelihara keamanan gudang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan udang
- 3.2. Melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan gudang.

4. Peraturan untuk Menjaga dan memelihara keamanan gudang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.001.01, Membersihkan dan merapihkan gudang.
- 1.2. PHU.GU02.007.01, Mengatur suhu dan kelembaban gudang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi dan penyiapan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan udang penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan gudang

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. K3 dan SOP perusahaan.
- 3.2. Identifikasi peralatan penjagaan keamanan gudang.
- 3.3. Penjagaan gudang industri pengolahan udang.
- 3.4. Pemeliharaan keamanan gudang.
- 3.5. Evaluasi dan laporan penjagaan keamanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan udang
- 4.3. Melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan gudang,
- 4.4. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan penjagaan keamanan gudang.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penjagaan keamanan gudang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menjaga dan memelihara keamanan gudang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah gangguan hewan pengerat dalam gudang/ kebocoran gudang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas barang persediaan bahan baku dan hasil produk dari kerusakan dalam gudang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.0005.01
- JUDUL UNIT** : **Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang dingin (*cold storage*) pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan data persediaan bahan baku udang dan hasil produk dalam gudang.</p>	<p>1.1 Data keluar masuk persediaan bahan baku udang disiapkan sesuai kondisi dalam gudang sebenarnya.</p> <p>1.2 Sarana dan peralatan layanan penyimpanan dan pengeluaran disiapkan sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>1.3 Daya tampung gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk disesuaikan dengan kapasitas gudang.</p> <p>1.4 Kelebihan daya tampung gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk dihindari sesuai prosedur dan pedoman gudang perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk ke gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p>	<p>2.1 Permintaan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku udang diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>2.2 Permintaan pelayanan penyimpanan hasil jenis-jenis produk pengolahan udang diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>2.3 Data penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk dicatat dalam buku gudang penyimpanan sesuai pedoman /prosedur perusahaan.</p> <p>2.4 Keteraturan penataan penyimpanan dalam gudang dingin dilakukan untuk memudahkan pengambilan barang dan sirkulasi udara di gudang pengolahan</p>

	<p>udang.</p> <p>2.5 Keluhan karena kurangnya standar layanan penyimpanan ditindaklanjuti / dipenuhi dengan cepat sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p>
<p>3. Melakukan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk dari gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p>	<p>3.1 Permintaan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku udang diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>3.2 Permintaan pelayanan pengeluaran hasil jenis-jenis produk pengolahan udang diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>3.3 Data pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk dicatat dalam buku gudang pengeluaran barang sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Ketertiban pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produksi dari gudang dilakukan untuk mendisiplinkan pengambilan hasil produk pengolahan udang.</p> <p>3.5 Keluhan karena kurangnya standar layanan pengeluaran ditindaklanjuti / dipenuhi dengan cepat sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk di gudang dingin (<i>cold storage</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk di gudang dingin (<i>cold storage</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan data persediaan bahan baku udang dan hasil produk dalam gudang, melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk ke gudang dingin (*cold storage*), melakukan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk dari gudang dingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang dingin (*cold storage*), yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor/catatan keluar masuk barang dalam gudang.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan udang.
- 2.5. Kemasan persediaan bahan baku udang.
- 2.6. Pallet dan sekat
- 2.7. Forklip dan trolley barang.
- 2.8. Timbangan barang.
- 2.9. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin / genset.
- 2.11. SOP gudang bahan baku dan produk pengolahan udang.
- 2.12. Manual tata cara penyimpanan dan pengeluaran produk.

3. Tugas pekerjaan untuk melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan data persediaan bahan baku udang dan hasil produk dalam gudang,
- 3.2. Melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk ke gudang dingin (*cold storage*),
- 3.3. Melakukan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk dari gudang dingin (*cold storage*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang dingin (*cold storage*).

4. Peraturan untuk melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang dingin (*cold storage*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.002.01, Menata dan menyimpan persediaan bahan baku udang dalam gudang dingin (*cold storage*).
- 1.2. PHU.GU02.003.01, Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan udang dalam gudang dingin (*cold storage*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan data persediaan bahan baku udang dan hasil produk dalam gudang, pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk ke gudang dingin (*cold storage*), pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk dari gudang dingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang dingin (*cold storage*).

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Penyiapan data persediaan bahan baku udang dan hasil produk dalam gudang,
- 3.2. Pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk ke gudang dingin (*cold storage*),
- 3.3. Pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk dari gudang dingin (*cold storage*), dan pengeluaran di gudang dingin (*cold storage*).

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan data persediaan bahan baku udang dan hasil produk dalam gudang,
- 4.3. Melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk ke gudang dingin (cold storage),
- 4.4. Melakukan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku udang dan hasil produk dari gudang dingin (cold storage),
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang dingin (cold storage).
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang dingin (*cold storage*).

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang dingin (cold storage) pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah administrasi catatan keluar masuk barang yang semrawut dalam gudang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas tertib administrasi gudang dan kecepatan pelayanan keluar masuk barang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produk industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk.</p>	<p>1.1 Peralatan penjagaan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan perawatan dan pemeliharaan gudang industri pengolahan gudang.</p> <p>1.2 Jadwal Perawatan kesehatan dan sanitasi gudang persediaan bahan baku dan hasil produk disiapkan sesuai pedoman perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udangperusahaan.</p> <p>1.3 Pencemaran mikroorganisme patogen, suhu dan masalah kerusakan/ problem mesin pendingin gudang diidentifikasi sesuai kondisi gudang.</p>
<p>2. Melakukan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk.</p>	<p>2.1 Standar perawatan dan pemeliharaan mesin pendingin gudang bahan baku dan hasil produk pengolahan udang diikuti dan dilakukan.</p> <p>2.2 Pelaksanaan sanitasi dan higienis gudang persediaan bahan baku dan hasil produk dilakukan sesuai jadwal dan standar perusahaan.</p> <p>2.3 Hasil identifikasi pencemaran mikroorganisme patogen dalam gudang, ketidak stabilan suhu gudang dan problem mesin pendingin gudang dilaporkan pada manajemen gudang perusahaan pengolahan udang.</p> <p>2.4 Tanggung jawab lingkungan gudang bersih, sehat dan aman dilakukan sesuai SOP gudang perusahaan.</p>

<p>3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk, melakukan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produk industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produk industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Kemasan dan packing produk pengolahan udang.
- 2.5. Catatan penyimpanan kemasan dan packing persediaan produk.
- 2.6. Kemasan bahan baku udang.
- 2.7. Pallet dan sekat, dan timabnag barang.
- 2.8. Forklip, trolley barang.
- 2.9. Jadwal dan catatan perawatan dan pemeliharaan gudang.perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, dan ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin / genset.
- 2.11. SOP gudang produk pengolahan udang.
- 2.12. Manual tata cara penyimpanan bahan baku dan produk pengolahan udang

3. Tugas pekerjaan untuk merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produk industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk,
 - 3.2. Melakukan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk,
 - 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk pengolahan udang.
4. Peraturan untuk merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produk industri pengolahan udang adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.001.01, Membersihkan dan merapihkan gudang.
- 1.2. PHU.GU02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan gudang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi dan penyiapan peralatan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk, perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Identifikasi dan penyiapan peralatan perawatan dan pemeliharaan gudang

- persediaan bahan baku dan hasil produk,
- 3.2. Perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan udang.
 - 3.3. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udangan dan hasil produk pengolahan udang.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Mengidentifikasi peralatan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan udang.
 - 4.3. Menyiapkan peralatan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk,
 - 4.4. Melakukan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan hasil produk,
 - 4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk pengolahan udang.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.1. Memiliki kemampuan merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produk industri pengolahan pengolahan udang.
 - 5.2. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan perawatan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang.
 - 5.3. Menunjukkan tanggung jawab atas penyusunan jadwal perawatan dan pemeliharaan gudang.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02. 007.01
- JUDUL UNIT** : **Mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi suhu dan kelembaban gudang.	<p>1.1 Peralatan pengukur suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengukuran suhu dan kelembaban dalam gudang.</p> <p>1.2 Suhu gudang dan tingkat kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang dan hasil produk diidentifikasi sesuai kebutuhan penyimpanan bahan baku udang dan hasil produk.</p> <p>1.3 Suhu gudang dan tingkat kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang maksimal dengan fluktuasi kelembaban sesuai pedoman perusahaan.</p>
2. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produksi.	<p>2.1 Pengaturan suhu dan kelembaban gudang dingin persediaan bahan baku udang dan hasil produk dilakukan sesuai standar gudang pengolahan udang.</p> <p>2.2 Pelapisan ikan udang dengan penyemprotan air es pada suhu pusat ikan maksimal sesuai pedoman perusahaan dan dilakukan untuk pencegahan pengeringan daging ikan pada saat penyimpanan dalam gudang dingin.</p> <p>2.3 Keteraturan penataan dilakukan untuk kemudahan pengaturan suhu, kelembaban dan sirkulasi udara dalam gudang pengolahan udang sesuai standar gudang perusahaan.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan suhu dan kelembaban gudang dilakukan rutin setiap waktu / hari sesuai pedoman pengaturan suhu gudang.</p>
4. Mengevaluasi dan	3.1 Hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan

<p>melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang.</p>	<p>kelembaban dalam gudang produk pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p>
--	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi suhu dan kelembaban gudang, melakukan pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang..

2. Perlengkapan untuk mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor/ catatan pengaturan suhu dan kelembaban.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan udang.
- 2.5. kemasan dan packing persediaan produk dalam gudang.
- 2.6. Kemasan bahan baku udang dalam gudang.
- 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.8. Pallet dan sekat.
- 2.9. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, dan ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin / genset.
- 2.11. SOP gudang persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang.
- 2.12. Manual pengaturan suhu dan kelembaban gudang pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi suhu dan kelembaban gudang,
- 3.2. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produksi pengolahan udang.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang.

4. Peraturan untuk mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.005.01, Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produksi dalam gudang dingin pengolahan udang..
- 1.2. PHU.GU02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan gudang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi suhu dan kelembaban gudang, pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Standar suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan dan produk pengolahan udang.
- 3.2. Identifikasi suhu dan kelembaban gudang,
- 3.3. Pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produksi pengolahan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi suhu dan kelembaban gudang,
- 4.3. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku udang.
- 4.4. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban gudang hasil produksi pengolahan udang.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam gudang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan mutu bahan dan produk pengolahan udang akibat suhu dan kelembaban yang tidak konstan.
- 5.4. Menunjukkan atas kecepatan pengaturan suhu dan kelembaban gudang sesuai kebutuhan penyimpanan persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang..

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.008.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang (*in coming*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah.</p>	<p>1.1 Obyek langsung saat penerimaan penyimpanan di gudang persediaan bahan baku udang siap olah berlangsung dilakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi sesuai standar pengawasan gudang perusahaan.</p> <p>1.2 Penerimaan penyimpanan jenis, mutu dan jumlah persediaan bahan baku udang untuk olah di gudang persediaan dilakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi sesuai data permintaan unit pengolahan produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Permintaan pengeluaran persediaan bahan baku udang siap olah dilakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi sesuai daftar permintaan bahan unit pengolahan produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Persediaan bermasalah yang terjadi saat penerimaan persediaan bahan baku udang siap olah untuk penyimpanan dalam gudang persediaan bahan baku direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah.</p>	<p>2.1 Pencegahan tangkal dini penyimpanan persediaan bahan baku udang siap olah dilakukan sesuai standar penerimaan mutu bahan baku udang perusahaan.</p> <p>2.2 Persediaan bahan baku udang siap olah dibawah standar mutu perusahaan dilakukan penolakan sesuai prosedur /mekanisme perusahaan.</p>

	<p>2.3 Higienis dan sanitasi penyimpanan persediaan bahan baku udang siap olah dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu bahan baku perusahaan.</p> <p>2.4 Saran dan motivasi perbaikan pada pelaksana penerima persediaan bahan baku udang siap olah dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p>
<p>3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan bahan baku udang siap olah.</p>	<p>3.1 Krisis kekurangan kualitas penyimpanan persediaan bahan baku udang siap olah dilakukan monitoring khusus sesuai standar mutu bahan baku udang kepada unit produksi pengolahan udang.</p> <p>3.2 Kualitas bahan baku udang dari unit bahan baku perusahaan di gudang persediaan bahan baku udang siap olah dilakukan penjagaan khusus untuk menghindari timbulnya krisis permintaan unit pengolahan produk udang sesuai standar mutu bahan perusahaan.</p> <p>3.3 Monitoring khusus permintaan/pengeluaran mutu persediaan bahan baku udang siap olah dari dari unit pengolahan produksi dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika.</p> <p>3.4 Monitoring khusus rutin gudang persediaan bahan baku udang siap olah dilakukan sesuai standar penyimpanan dan pengeluaran gudang persediaan bahan baku udang perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah, melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah, melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan bahan baku udang siap olah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
 - 2.3. Alat tulis Kantor/ catatan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang.
 - 2.4. Kemasan persediaan bahan baku udang dalam gudang.
 - 2.5. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
 - 2.6. Pallet dan sekat.
 - 2.7. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
 - 2.8. Mesin pendingin / genset.
 - 2.9. SOP gudang persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang.
 - 2.10. Manual tata cara penyimpanan dan pengeluaran bahan baku industri pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
 - 3.2. Melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
 - 3.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah.

4. Peraturan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.007.01, Mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.GU02.005.01, Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produksi pengolahan udang dalam gudang dingin.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pengawasan dan pengecekan evaluasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah, pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah, pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan bahan baku udang siap olah, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut:

- 3.1. Pengawasan dan pengecekan evaluasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.2. Pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah,

- 3.3. Pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 4.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 4.4. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan bahan baku udang siap olah.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang (in coming) pada industri pengolahan pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pendataan persediaan bahan baku yang tidak sesuai dengan kondisi riil persediaan bahan baku udang dalam gudang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawan atas hasil pengawasan dan pengecekan persediaan bahan baku udang dalam gudang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.009.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan udang (*out going*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi visual gudang persediaan produk pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Obyek langsung penerimaan penyimpanan di gudang persediaan produk pengolahan udang dilakukan evaluasi dan pengecekan langsung sesuai pedoman penerimaan dan penyimpanan produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Penyimpanan persediaan jenis, mutu dan jumlah produk pengolahan udang yang diterima dievaluasi dan dicek sesuai data penerimaan unit pengolahan produk dan permintaan pasar perusahaan.</p> <p>1.3 Permintaan/ pengeluaran persediaan produk pengolahan udang dilakukan evaluasi dan pengecekan langsung sesuai daftar permintaan pasar produk pengolahan udang perusahaan.</p> <p>1.4 Persediaan bermasalah yang terjadi saat penerimaan produk pengolahan udang untuk penyimpanan dalam gudang persediaan produksi direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan produk pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Pencegahan tangkal dini dari penyimpanan persediaan produk pengolahan udang bermasalah harus dilakukan sesuai standar mutu produksi dari perusahaan.</p> <p>2.2 Higienis dan sanitasi penyimpanan persediaan produk pengolahan udang harus dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman</p>

	<p>higienis dan sanitasi produksi dari perusahaan.</p> <p>2.3 Ketidak sesuaian antara permintaan jenis dan jumlah persediaan produk pengolahan udang dengan permintaan produksi dari unit pemasaran dievaluasi sesuai kebutuhan daftar permintaan produksi unit pemasaran produksi perusahaan.</p> <p>2.4 Saran dan motivasi perbaikan penerimaan dan penyimpanan persediaan produk di gudang pada pelaksana gudang persediaan produk pengolahan udang diberikan sesuai SOP perusahaan.</p>
<p>3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan produk pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Krisis kekurangan kualitas penyimpanan persediaan produk pengolahan udang dilakukan monitoring khusus sesuai standar mutu produksi udang kepada unit produksi pengolahan udang.</p> <p>3.2 Kualitas produksi dari unit produksi pengolahan udang di gudang penyimpanan persediaan produk pengolahan udang dilakukan penjagaan khusus untuk menghindari timbulnya krisis permintaan hasil produk pengolahan udang sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>3.3 Monitoring khusus permintaan mutu persediaan produk pengolahan udang dari dari unit pemasaran produksi dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika.</p> <p>3.4 Monitoring khusus rutin gudang penyimpanan persediaan produk pengolahan udang dilakukan sesuai standar penyimpanan dan pengeluaran gudang produksi perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produksi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi visual gudang persediaan produk pengolahan udang melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan produk pengolahan udang melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan produk pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang..
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor/ catatan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang.
- 2.4. Kemasan persediaan produk pengolahan udang dalam gudang.
- 2.5. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.6. Pallet dan sekat.
- 2.7. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, dan ventilasi,
- 2.8. Mesin pendingin / genset.
- 2.9. SOP gudang persediaan produk pengolahan udang.
- 2.10. Manual tata cara penyimpanan dan pengeluaran produk industri pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi visual gudang persediaan produk pengolahan udang
- 3.2. Melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan produk pengolahan udang
- 3.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan produk pengolahan udang
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang,

4. Peraturan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang (*out going*) pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.006.01, Merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.GU02.005.01, Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produksi pengolahan udang dalam gudang dingin.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : pengawasan dan pengecekan evaluasi visual gudang persediaan produk pengolahan udang, pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan produk pengolahan udang pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan produk pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut :

- 3.1. Pengawasan dan pengecekan evaluasi visual gudang persediaan produk pengolahan udang
- 3.2. Pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan

- produk pengolahan udang
- 3.3. Pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan produk pengolahan udang
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini, sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi visual gudang persediaan produk pengolahan udang
- 4.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan preventif dan motivasi gudang persediaan produk pengolahan udang
- 4.4. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus gudang persediaan produk pengolahan udang
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan gudang persediaan produk pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang(out going) pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pendataan persediaan produk pengolahan udang yang tidak sesuai dengan kondisi riil persediaan produk pengolahan udang dalam gudang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawan atas hasil pengawasan dan pengecekan persediaan produk pengolahan udang dalam gudang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.010.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan administrasi dan laporan teknisi gudang industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan administrasi dan laporan teknisi gudang industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan bahan baku udang siap olah.</p>	<p>1.1 Data sortasi positif dan negatif (<i>grading</i>) mutu bahan baku udang penerimaan penyimpanan gudang persediaan bahan baku diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>1.2 Data jumlah produk penerimaan penyimpanan gudang persediaan produk pengolahan udang diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>1.3 Data jumlah pengeluaran permintaan gudang persediaan produk pengolahan udang diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>1.4 Pendataan harian, mingguan, bulanan dan tahunan gudang persediaan bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p>
<p>2. Mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan produk pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode jenis produk pengolahan udang penerimaan penyimpanan gudang persediaan diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>2.2 Data jumlah produk penerimaan penyimpanan gudang persediaan produk pengolahan udang diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>2.3 Data jumlah pengeluaran permintaan gudang persediaan produk pengolahan udang diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p>

	<p>2.4 Pendataan harian, mingguan, bulanan dan tahunan gudang persediaan produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p>
<p>3. Mengidentifikasi dan mengolah data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang.</p>	<p>3.1 Data kapasitas mesin pendingin (<i>genzet</i>) gudang terpasang dan terpakai diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>3.2 Data penjagaan dan pemeliharaan gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>3.3 Data pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p> <p>3.4 Pendataan harian, mingguan, bulanan dan tahunan kapasitas mesin pendingin (<i>genzet</i>), penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman administrasi gudang perusahaan.</p>
<p>4. Membuat laporan teknisi gudang industri pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pengolahan data gudang persediaan bahan baku udang dibuat laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan sesuai format laporan perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil pengolahan data gudang persediaan produk pengolahan udang dibuat laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan sesuai format laporan perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil pengolahan data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang dibuat laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan sesuai format laporan perusahaan.</p>
<p>5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknisi gudang.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan teknisi gudang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan teknisi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan bahan baku udang siap olah, mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan produk pengolahan udang, mengidentifikasi dan mengolah data pen jagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang, membuat laporan teknis gudang industri pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi gudang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Melakukan administrasi dan laporan teknis gudang industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Melakukan administrasi dan laporan teknis gudang industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang.
- 2.4. Data kemasan persediaan bahan baku udang dalam gudang.
- 2.5. Data Kemasan persediaan produk pengolahan udang dalam gudang.
- 2.6. Forklift, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.7. Pallet dan sekat.
- 2.8. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.9. Mesin pendingin / gen set.
- 2.10. SOP gudang persediaan produk pengolahan udang.
- 2.11. Pedoman administrasi gudang industri pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan administrasi dan laporan teknis gudang industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.2. Mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan produk pengolahan udang
- 3.3. Mengidentifikasi dan mengolah data pen jagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang,
- 3.4. Membuat laporan teknis gudang industri pengolahan udang.
- 3.5. Mengevaluasi pelaksanaan administrasi dan melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi laporan teknis gudang.

4. Peraturan untuk melakukan administrasi dan laporan teknis gudang industri pengolahan udang adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.008.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang.
- 1.2. PHU.GU02.009.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi dan pengolahan data gudang persediaan bahan baku udang siap olah, identifikasi dan pengolahan data gudang persediaan produk pengolahan udang identifikasi dan pengolahan data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang, pembuatan laporan teknis produksi dan pengemas produk, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknis gudang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Identifikasi dan pengolahan data gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.2. Identifikasi dan pengolahan data gudang persediaan produk pengolahan udang

- 3.3. Identifikasi dan pengolahan data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang,
- 3.4. Administrasi gudang persediaan industri pengolahan udang.
- 3.5. Pembuatan laporan teknis produksi dan pengemas produk,
- 3.6. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknis gudang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan bahan baku udangsiap olah,
- 4.3. Mengidentifikasi dan mengolah data gudang persediaan produk pengolahan udang
- 4.4. Mengidentifikasi dan mengolah data penjagaan,
- 4.5. pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban gudang,
- 4.6. Membuat laporan teknis gudang industri pengolahan udang. produk,
- 4.7. Mengevaluasi pelaksanaan administrasi laporan teknis gudang.
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknis gudang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Melakukan administrasi dan laporan teknis gudang industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah administrasi laporan yang tidak tertib.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas administrasi laporan gudang yang valid.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.011.01
- JUDUL UNIT** : **Mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Laporan keamanan penerimaan /penyimpanan harian, mingguan, bulanan dan tahunan di gudang persediaan industri pengolahan udang dievaluasi visual sesuai standar keamanan gudang perusahaan.</p> <p>1.2 Keamanan gudang persediaan jenis, mutu, jumlah bahan baku dan produk pengolahan udang dievaluasi visual sesuai standar keamanan mutu perusahaan.</p> <p>1.3 Laporan keamanan permintaan/ pengeluaran persediaan harian, mingguan, bulanan dan tahunan permintaan di gudang persediaan industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar keamanan gudang perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Pencegahan tangkal dini dari keamanan gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang bermasalah dilakukan dan dievaluasi sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>2.2 Keamanan higienis dan sanitasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang harus dijaga dan dievaluasi dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>2.3 Saran dan motivasi perbaikan keamanan gudang pada pelaksana gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang diberikan sesuai SOP perusahaan.</p>

<p>3. Melakukan kontrol dan evaluasi khusus keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Krisis keamanan gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang dikontrol dan dievaluasi sesuai standar keamanan gudang perusahaan.</p> <p>3.2 Kuantitas dan kualitas pengawasan keamanan gudang persediaan untuk menghindari timbulnya krisis keamanan mutu, jumlah dan kritis cemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika pada persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang dikontrol dan dievaluasi sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi melakukan kontrol dan evaluasi visual keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang melakukan kontrol dan evaluasi khusus keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang pada industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang
- 2.3. Alat tulis Kantor/administrasi gudang.
- 2.4. Data keamanan gudang.
- 2.5. Catatan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang.

- 2.6. Pallet dan sekat
 - 2.7. Forklift, trolley barang dan timbangan barang.
 - 2.8. Kemasan persediaan bahan baku udang.
 - 2.9. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan udang.
 - 2.10. perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
 - 2.11. Mesin pendingin / gen set.
 - 2.12. SOP gudang industri pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang pada industri pengolahan udang meliputi :
- 3.1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
 - 3.2. Melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
 - 3.3. Melakukan kontrol dan evaluasi khusus keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.
4. Peraturan untuk mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang pada industri pengolahan udang adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.008.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan udang.
- 1.2. PHU.GU01.009.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan gudang penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : pengontrolan dan evaluasi visual keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang pengontrolan dan evaluasi preventif dan motivasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang, pengontrolan dan evaluasi khusus keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 3.1. Pengontrolan dan evaluasi preventif dan motivasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
- 3.2. Pengontrolan dan evaluasi khusus keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
- 3.3. Evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan ikan udang.
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan keamanan

4. Keterampilan yang dibutuhkan:

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Melakukan kontrol dan evaluasi visual keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
- 4.3. Melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
- 4.4. Melakukan kontrol dan evaluasi khusus keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan gudang persediaan industri pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengontrol dan mengevaluasi keamanan gudang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah gangguan keamanan dari dalam dan luar gudang.
- 5.3. Menunjukkan tanggung jawab atas pembuatan jadwal kontrol dan evaluasi keamanan gudang industri pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.012.01
- JUDUL UNIT** : **Mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang siap olah (*in coming*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udangsiap olah (*in coming*) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udangsiap olah.</p>	<p>1.1 Laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan penerimaan gudang persediaan bahan baku udangdilakukan evaluasi sesuai standar format administrasi bahan baku perusahaan.</p> <p>1.2 Catatan gudang persediaan jenis, mutu dan jumlah bahan baku udangyang diterima harus sesuai data pesanan perusahaan.</p> <p>1.3 Laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan permintaan persediaan bahan baku udangsiap olah dilakukan evaluasi sesuai daftar permintaan bahan unit pengolahan dan format adminstrasi bahan baku perusahaan.</p> <p>1.4 Catatan gudang persediaan bermasalah yang terjadi saat penerimaan persediaan bahan baku udang untuk penyimpanan dalam gudang persediaan bahan baku direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi adminitrasi laporan gudang persediaan bahan baku udangsiap olah.</p>	<p>2.1 Catatan pencegahan tangkal dini dari catatan gudang persediaan bahan baku udangbermasalah harus dilakukan sesuai standar mutu bahan baku dari perusahaan.</p> <p>2.2 Catatan higienis dan sanitasi gudang persediaan bahan baku udangharus dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu bahan dari perusahaan.</p>

	<p>2.3 Catatan ketidak sesuaian antara laporan permintaan jenis dan jumlah persediaan gudang bahan baku udangsiap diolah dengan permintaan bahan baku dari unit pengolahan dievaluasi sesuai kebutuhan daftar permintaan bahan unit pengolahan perusahaan.</p> <p>2.4 Catatan saran dan motivasi perbaikan adminstrasi gudang pada pelaksana gudang persediaan bahan baku udangdiberikan sesuai SOP perusahaan.</p>
<p>3. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah.</p>	<p>3.1 Catatan krisis kekurangan kualitas bahan baku udangdi gudang persediaan dikontrol sesuai standar mutu bahan baku udangkepada unit penerima bahan baku.</p> <p>3.2 Catatan kualitas bahan baku dari unit penerima bahan baku udang di gudang persediaan bahan baku dikontrol dan dilakukan penjagaan untuk menghindari timbulnya krisis permintaan mutu bahan baku siap olah sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>3.3 Kontrol khusus catatan permintaan mutu bahan baku udang dari gudang persediaan ke unit pengolahan dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika.</p> <p>3.4 Kontrol khusus administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udangharian, mingguan, bulanan dan tahunan dilakukan sesuai standar administrasi laporan gudang bahan baku perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku siap olah.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku udangdievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah, melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah, melakukan kontrol khusus administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku siap olah yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang siap olah (*in coming*) pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Organisasi dan tata kerja gudang.
- 2.3. Alat tulis Kantor/administrasi gudang.
- 2.4. Data Kemasan persediaan bahan baku udang (*in coming*).
- 2.5. Catatan pengontrolan dan evaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang
- 2.6. Pallet dan sekat
- 2.7. Forklift, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.8. Kemasan persediaan bahan baku udang.
- 2.9. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin / gen set.
- 2.11. SOP gudang industri pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang meliputi :

- 3.1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.2. Melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.3. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku siap olah.

4. Peraturan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang (*in coming*) pada industri pengolahan udang adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.018.01, Membuat statistik data pergudangan.
- 1.2. PHU.GU02.019.01, Membuat administrasi dan laporan supervisor pergudangan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pengontrolan dan evaluasi visual administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah, pengontrolan dan evaluasi preventif dan motivasi administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah, pengontrolan khusus administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku siap olah.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Administrasi gudang persediaan bahan baku udang dalam gudang.
- 3.2. Pengontrolan dan evaluasi visual administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.3. Pengontrolan dan evaluasi preventif dan motivasi administrasi laporan gudang

- persediaan bahan baku udang siap olah,
- 3.4. Pengontrolan khusus administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku siap olah.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 4.3. Melakukan kontrol dan evaluasi preventif dan motivasi administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 4.4. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan gudang persediaan bahan baku udang siap olah,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku siap olah.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi gudang persediaan bahan baku siap olah.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengontrol dan mengevaluasi administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang(in coming) pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah arsip administrasi gudang bahan baku udang yang belum teratur.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kerapian arsip gudang dan kelancaran pembuatan laporan rutin dan khusus gudang persediaan bahan baku udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.GU02.013.01
- JUDUL UNIT** : **Mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang (*cold storage*).**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang (*cold storage*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan peralatan dan bahan perawatan / pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan produksi (<i>cold storage</i>).</p>	<p>1.1 Perlengkapan peralatan dan bahan kontrol perawatan higienis dan sanitasi bahan dan produksi pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan perlakuan higienis dan sanitasi.</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang persediaan bahan dan produksi pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>1.3 Personal Protective Equipment/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai kebutuhan perlakuan higienis dan sanitasi.</p> <p>1.4 Persediaan bahan baku udang dan produksi pengolahan udang, dicatat dan disimpan dalam gudang penyimpanan (<i>cold storage</i>) secara benar dan aman sesuai standar mutu bahan dan produk.</p> <p>1.5 Tempat pembuangan limbah gudang disiapkan sesuai kebutuhan.</p>
<p>2. Melaksanakan kontrol perawatan higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang penyimpanan persediaan (<i>cold storage</i>).</p>	<p>2.1 Prosedur kontrol kesehatan dan kebersihan gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang (<i>in coming</i>) dilakukan sesuai standar higienis dan sanitasi gudang.</p> <p>2.2 Prosedur kontrol kesehatan dan kebersihan gudang penyimpanan persediaan produksi pengolahan udang (<i>out going</i>) dilakukan sesuai standar higienis dan sanitasi gudang.</p>

	<p>2.3 Sterilisasi gudang dingin penyimpanan persediaan bahan baku udang dan produk dilakukan sesuai prosedur sterilisasi gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.4 Pencegahan kontaminasi bakteri patogen dan cemaran bahan baku dan produk pengolahan udang dalam gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur kesehatan dan kebersihan.</p> <p>2.5 Sampah dan limbah gudang penyimpanan persediaan bahan dan produk dibuang dan disalurkan pada bak pembuangan limbah tertutup.</p>
<p>3. Mengontrol dan mengatur suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan dan produksi pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan baku udang (<i>in coming</i>) dilakukan rutin dan efektif sesuai standar kualitas gudang penyimpanan persediaan produksi.</p> <p>3.2 Prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan produksi pengolahan udang (<i>out going</i>) dilakukan rutin sesuai standar kualitas gudang penyimpanan persediaan produksi.</p> <p>3.3 Keteraturan penataan, kecukupan cahaya ruang dan rotasi penyimpanan dalam gudang dilakukan untuk memudahkan penyimpanan dan pengambilan barang sesuai prosedur dan sandar pergudangan.</p> <p>3.4 Tindakan pencegahan pencemaran dilakukan untuk menghilangkan resiko bahaya kekurangan kebersihan dan kesehatan perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang.</p>	<p>4.1. Hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan dan bahan perawatan / pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan produksi (*cold storage*), melaksanakan kontrol perawatan higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*), mengontrol dan mengatur suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan dan produksi pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang (*cold storage*).

2. Perlengkapan untuk mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang (*cold storage*), mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Palet dan peralatan gudang dingin.
- 2.3. Peralatan higienis dan sanitasi gudang.
- 2.4. Gudang dingin (*cold storage*) industri pengolahan udang.
- 2.5. Wadah / tempat persediaan bahan baku udang.
- 2.6. Wadah / tempat persediaan produk pengolahan udang.
- 2.7. Bahan sanitasi dan higienes gudang.
- 2.8. Alat pengukur suhu dan kelembaban gudang.
- 2.9. Pedoman pengontrolan suhu, cahaya , kelembaban, higienis dan sanirasi gudang dingin (*cold storage*).
- 2.10. Format laporan pengontrolan gudang dingin (*cold storage*).

3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang (*cold storage*), meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan perawatan / pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan produksi (*cold storage*),
- 3.2. Melaksanakan kontrol perawatan higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*),
- 3.3. Mengontrol dan mengatur suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan dan produksi pengolahan udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang.

4. Peraturan untuk mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang (*cold storage*), adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.006.01, Merawat dan memelihara gudang bahan baku dan hasil produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.GU02.007.01, Mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : peralatan dan bahan perawatan / pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan produksi (*cold storage*), pelaksanaan kontrol perawatan higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*), pengontrolan dan pengaturan suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan dan produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peralatan dan bahan perawatan / pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan produksi (*cold storage*),
- 3.2. Tata cara melaksanakan kontrol perawatan higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*),

- 3.3. Tata cara mengontrol dan mengatur suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan dan produksi pengolahan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut

- 4.1. Melaksanakan K3 dan SOP pergudangan dingin (*cold storage*).
- 4.2. Menyiapkan peralatan perawatan / pemeliharaan gudang. Menyiapkan bahan perawatan / pemeliharaan gudang persediaan bahan baku udang dan produksi (*cold storage*),
- 4.3. Mengontrol perawatan higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*),
- 4.4. Mengontrol dan mengatur suhu, cahaya ruang dan kelembaban gudang penyimpanan persediaan bahan dan produksi pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengontrol suhu, cahaya ruang, kelembaban, higienis, sanitasi dan sterilisasi gudang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang (*cold storage*).
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kebiasaan penggunaan perlengkapan gudang yang kurang bersih.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penjagaan higienis, sanitasi, pencahayaan, suhu dan kelembaban gudang sesuai standar gudang dingin (*cold storage*).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.GU02.014.01
- JUDUL UNIT** : **Menyusun *lay out* / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari dan ke gudang industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun *lay out* / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari dan ke gudang industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan desain <i>lay out</i> / tata letak barang, peralatan alat angkat/ angkut dan persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Disain <i>lay out</i> / tata letak barang persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang dirancang dan disiapkan sesuai bentuk, luas dan kapasitas gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p> <p>1.2 Persetujuan rancangan tata letak barang dalam gudang persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang dari manajemen gudang dilakukan sesuai prosedur penyimpanan barang persediaan.</p> <p>1.3 Daya tampung gudang persediaan dilakukan perhitungan sesuai kebutuhan penyimpanan persediaan.</p> <p>1.4 Alat angkat / alat angkut dalam gudang dingin disiapkan sesuai kebutuhan distribusi bahan baku dan produk pengolahan udang.</p> <p>1.5 Persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang sisa dan baru dalam gudang dihitung ulang sesuai kebutuhan penataan barang dalam gudang.</p>
<p>2. Menyimpan dan menata barang sesuai disain <i>lay out</i> / tata letak barang dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p>	<p>2.1 Penyimpanan dan penataan tumpukan wadah berisi persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang disusun sesuai ambang batas kekuatan tumpukan dan kapasitas tata letak barang dalam gudang pendingin.</p> <p>2.2 Keteraturan penyimpanan dan penataan barang baru dan sisa / barang lama dengan sirkulasi udara,</p>

	<p>dilakukan untuk memudahkan pengambilan barang dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.3 Pengecekan dan pencatatan jumlah persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang dalam gudang dilakukan sesuai standar administrasi gudang.</p> <p>2.4 Prosedur kontrol dan pencegahan kontaminasi bakteri patogen dan cemaran bahan baku udang dan produk pengolahan udang dalam gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur kesehatan dan kebersihan.</p> <p>2.5 Sampah dan limbah gudang penyimpanan persediaan bahan dan produk dibuang dan disalurkan pada bak pembuangan limbah tertutup.</p>
<p>3. Mengatur distribusi barang dari dan ke gudang dingin (<i>cold storage</i>).</p>	<p>3.1 Persyaratan analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) dalam pendistribusian persediaan barang dari dan ke gudang diikuti sesuai putaran pendinginan secara keseluruhan.</p> <p>3.2 Pengaturan distribusi persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang dari dan ke gudang dingin dilakukan sesuai penerimaan dan permintaan barang.</p> <p>3.3 Penggunaan alat angkat dan alat angkut higienis dan saniter untuk persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang dari dan ke dalam gudang yang higienis dan saniter disiapkan, dilakukan dan dicatat jumlahnya sesuai kebutuhan distribusi barang persediaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang.</p>	<p>4.1. Hasil pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan desain *lay out* / tata letak barang, peralatan alat angkat/ angkut dan persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang, menyimpan dan menata barang sesuai disain *lay out* / tata letak barang dalam gudang dingin (*cold storage*), mengatur distribusi barang dari dan ke gudang dingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Menyusun *lay out* / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari dan ke gudang industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Menyusun *lay out* / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari gudang industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Palet dan peralatan timbangan gudang .
- 2.3. Peralatan higienis dan sanitasi gudang.
- 2.4. Gudang dingin (*cold storage*) industri pengolahan udang.
- 2.5. Wadah / tempat persediaan bahan baku udang.
- 2.6. Wadah / tempat persediaan produk pengolahan udang.
- 2.7. Desain *lay out* / tata letak barang dalam gudang..
- 2.8. Alat angkat dan alat angkut bafrang persediaan.
- 2.9. Pedoman penyusunan *lay out* / tata letak barang persediaan.
- 2.10. Pedoman distribusi barang persediaan dari dan ke gidang.
- 2.11. Format laporan keluar masuk barang dari dan ke gudang gudang dingin (*cold storage*).

3. Tugas pekerjaan untuk Menyusun *lay out* / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari dan ke gudang industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan desain *lay out* / tata letak barang, peralatan alat angkat/ angkut dan persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang,
- 3.2. Menyimpan dan menata barang sesuai disain *lay out* / tata letak barang dalam gudang dingin (*cold storage*),
- 3.3. Mengatur distribusi barang dari dan ke gudang dingin (*cold storage*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang,

4. Peraturan untuk Menyusun *lay out* / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari dank e gudang industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.006.01 Merawat dan memelihara gudang bahan baku produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.GU02.007.01 Mengatur suhu dan kelembaban gudang industri pengolahan udang

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan desain *lay out* / tata letak barang, peralatan alat angkat/ angkut dan persediaan bahan baku udang dan produk pengolahan udang, penyimpanan dan penataan barang sesuai *disain lay out* / tata letak barang dalam gudang dingin (*cold storage*), pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang dingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Penyiapan desain *lay out* / tata letak barang,
- 3.2. Peralatan alat angkat/ angkut
- 3.3. Persediaan bahan baku udang
- 3.4. Perediaan produk pengolahan udang,
- 3.5. eknik menyimpan dan menata barang sesuai *disain lay out* / tata letak barang

- dalam gudang dingin (*cold storage*),
- 3.6. Teknik mengatur distribusi barang dari dan ke gudang dingin (*cold storage*),
 - 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang,
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Menyiapkan *desain lay out* / tata letak barang,
 - 4.3. Menyiapkan peralatan alat angkat/ angkut
 - 4.4. Mendata persediaan bahan baku udang
 - 4.5. Mendata produk pengolahan udang,
 - 4.6. Menyimpan dan menata barang sesuai *disain lay out* / tata letak barang dalam gudang dingin (*cold storage*),
 - 4.7. Mengatur distribusi barang dari dan ke gudang dingin (*cold storage*),
 - 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak barang dalam gudang dan pengaturan distribusi barang dari dan ke gudang,
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan Menyusun *lay out* / tata letak barang dalam gudang dan mengatur distribusi barang dari dan ke gudang industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kebiasaan penggunaan perlengkapan alat angkat dan alat angkut yang kurang higienis dan saniter dalam gudang dingin (*cold storage*).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.GU02.015.01
- JUDUL UNIT** : **Mengawasi dan mengatur alat angkat, alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengawasi dan mengatur alat angkat, alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan alat angkat , alat angkut dan alat transportasi dari dan ke gudang persediaan barang industri pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Alat angkat (<i>forklip</i>) diidentifikasi dan dipilih untuk gudang sesuai kebutuhan pengangkutan persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang.</p> <p>1.2 Alat angkut (<i>trolly</i>) diidentifikasi dan dipilih untuk gudang sesuai kebutuhan pengangkutan persediaan bahan baku dan produk pengolahan udang.</p> <p>1.3 Alat transportasi / kendaraan box dingin untuk pengangkutan persediaan bahan baku udang dan hasil produk pengolahan udang dari dan ke gudang persediaan dipilih dan disiapkan sesuai standar kendaraan <i>box fish</i> dingin yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.4 Penyimpanan persediaan bahan baku udang dan produksi pengolahan udang dalam gudang penyimpanan (<i>cold storage</i>) dilakukan secara benar higienis, saniter dan aman sesuai standar mutu bahan baku dan standar produk.</p>
<p>2. Melakukan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut barang persediaan bahan</p>	<p>2.1 Data jumlah kemasan bahan baku udang dan kemasan/ <i>packing</i> hasil produk pengolahan udang dilakukan pengawasan dan dicatat hasilnya sesuai pedoman administrasi gudang persediaan barang.</p> <p>2.2 Pengawasan dan pengaturan penggunaan alat</p>

<p>baku dan hasil produk dari dan ke gudang penyimpanan persediaan (<i>cold storage</i>).</p>	<p>angkat dan alat angkut barang persediaan didalam gudang penyimpanan persediaan, dilakukan sesuai prosedur pengawasan dan pengaturan serta standar higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>2.3 Pengawasan secara visual, preventif, khusus dan motivasi pada kondisi alat angkut dan alat angkut dalam gudang penyimpanan persediaan yang aman, higienis dan saniter dilakukan dilakukan sesuai prosedur, norma , kriteria dan standar perusahaan.</p> <p>2.4 Ketertiban admnistrasi pengawasan dan pengaturan transportasi barang persediaan bahan baku udang dan hasil produk pengolahan udang dari dan ke gudang menggunakan kendaraan box dingin dilakukan sesuai dokumen permintaan dan dokumen penyimpanan barang. .</p> <p>2.5 Resiko pencemaran bakteri patogen dan kontaminasi kotoran yang ditimbulkan akibat lalu-lintas alat angkut, alat angkut dan alat transportasi barang dari faktor kesehatan dan kebersihan, diidentifikasi dan dilakukan pencegahan sesuai standar higienis dan sanitasi gudang.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengawasan dan pengaturan alat angkut dan alat angkut dari dan ke gudang persediaan bahan baku dan produk.</p>	<p>4.1. Hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan udangdilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: Mengidentifikasi dan alat angkut , alat angkut dan alat transportasi dari dan ke gudang persediaan barang industri pengolahan udang, Melakukan pengawasan dan pengaturan alat angkut dan alat angkut barang persediaan bahan baku dan hasil produk dari dan ke gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*), Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengawasan dan pengaturan alat angkut dan alat angkut dari dan ke gudang persediaan bahan baku dan produk yang digunakan untuk: Penyusunan program

pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang..

2. Perlengkapan untuk Mengawasi dan mengatur alat angkat, alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. SOP Pergudangan pengolahan udang.
 - 2.2. Alat angkat, alat angkut dan alat transportasi..
 - 2.3. Peralatan dan bahan higienis dan sanitasi.
 - 2.4. Kemasan / packing hasil produk pengolahan udang..
 - 2.5. Kemasan bahan baku udang.
 - 2.6. Bahan sanitasi dan higienis.
 - 2.7. Pakaian kerja, timbangan dan peralatan gudang lainnya.
 - 2.8. Format laporan pengawasan alat angkat, alat angkut dan alat transportasi barang persediaan bahan baku dan hasil produk.
 - 2.9. Pedoman pengawasan dan pengaturan alat angkat, alat angkut dan alat transportasi.
3. Tugas pekerjaan untuk Mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan alat angkat , alat angkut dan alat transportasi dari dan ke gudang persediaan barang industri pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut barang persediaan bahan baku dan hasil produk dari dan ke gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut dari dan ke gudang persediaan bahan baku dan produk.
4. Peraturan untuk Mengawasi dan mengatur alat angkat, alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.GU02.012.01, Mengontrol dan mengawasi administrasi pergudangan industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.GU02.010.01, Melakukan administrasi dan laporan teknis gudang industri pengolahan udang..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi dan alat angkat , alat angkut dan alat transportasi dari dan ke gudang persediaan barang industri pengolahan udang, pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut barang persediaan bahan baku dan hasil produk dari dan ke gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut dari dan ke gudang persediaan bahan baku dan produk.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Identifikasi dan alat angkat , alat angkut dan alat transportasi dari dan ke gudang persediaan barang industri pengolahan udang,
- 3.2. Teknik pengawasan alat angkat dan alat angkut barang.
- 3.3. Teknik pengaturan alat angkat dan alat angkut barang persediaan bahan baku dan hasil produk dari dan ke gudang penyimpanan persediaan (*cold storage*),
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut dari dan ke gudang persediaan bahan baku dan produk.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP pergudangan penyimpanan persediaan.
- 4.2. Mengidentifikasi dan alat angkat di gudang persediaan industri pengolahan udang ,
- 4.3. Mengidentifikasi alat angkut digudang persediaan industri pengolahan udang.
- 4.4. Mengidentifikasi alat transportasi dari dan ke gudang persediaan barang industri pengolahan udang,
- 4.5. Melakukan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut barang persediaan bahan baku dan hasil produk dari dan ke gudang penyimpanan

- persediaan (*cold storage*),
- 4.6. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut dari dan ke gudang persediaan bahan baku dan produk.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengawasi dan mengatur alat angkat , alat angkut dan alat transportasi dalam gudang industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencemaran akibat lalum lintas alat angkat, alat angkut dan alat transportasi barang persediaan bahan b alu udang dan hasil produk pengalengan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penjagaan ketertipan alat angkat, alat angkut dan alat transportasi di gudang pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

**12. AREA PEKERJAAN : BAGIAN MANAGEMEN INDUSTRI PENGOLAHAN UDANG
KODE BAGIAN MANAGEMEN INDUSTRI : (MI)**

KODE UNIT : PHU.MI02.001.01
JUDUL UNIT : **Membuat rencana produksi industri pengolahan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Membuat rencana produksi industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan analisis informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku dan produksi pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Sumber informasi data tentang persediaan dan harga pengadaan bahan baku udang diidentifikasi, dikumpulkan dan dianalisis sesuai kebutuhan perencanaan produksi.</p> <p>1.2 Sumber informasi data tentang sarana dan prasarana (hard ware dan soft ware) / kapasitas mesin produksi terpasang / terpakai pada proses produksi pengolahan udang diidentifikasi, dikumpulkan dan dianalisis sesuai kebutuhan perencanaan produksi.</p> <p>1.3 Sumber informasi data tentang tenaga operator, supervivor / teknisi dan pengawas mutu yang tersedia pada proses produksi pengolahan udang diidentifikasi, dikumpulkan dan dianalisis sesuai kebutuhan perencanaan produksi</p> <p>1.4 Sumber informasi data tentang persediaan dan harga pasar produk pengolahan diidentifikasi, dikumpulkan dan dianalisis sesuai kebutuhan perencanaan produksi.</p>
<p>2. Merencanakan kegiatan pengadaan bahan baku udang dan produksi pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Strategi perencanaan pengadaan bahan baku udang dan bahan tambahan dirumuskan dan disusun sesuai hasil analisis informasi data.</p> <p>2.2 Target perencanaan tahunan jenis produksi</p>

	<p>pengolahan udang dirumuskan, disusun dan ditetapkan sesuai hasil analisis informasi data.</p> <p>2.3 Pengembangan pasar dalam negeri atau ke luar negeri untuk produksi pengolahan udang dirumuskan dan disusun sesuai hasil analisis informasi data dan target produksi tahunan.</p>
<p>3. Mengatur penggunaan bahan baku udang untuk proses produksi pengolahan udang dan sistem monitoring dan evaluasi.</p>	<p>3.1 Pengaturan penggunaan bahan baku udang dan bahan tambahan dilakukan sesuai kebutuhan proses unit dan jenis produksi.</p> <p>3.2 Pengaturan penggunaan baku untuk proses produksi pengolahan udang dilakukan sosialisasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>3.3 Indikator kinerja, instrumen sistem monitoring dan evaluasi dilakukan sosialisasi dan ditetapkan sesuai perencanaan produksi.</p> <p>3.4 Peningkatan kesejahteraan karyawan dirumuskan dan ditetapkan sesuai indikator kinerja perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan rencana produksi industri pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pembuatan rencana produksi industri pengolahan udang. dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pembuatan rencana produksi industri pengolahan udang. direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk Mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku dan produksi pengolahan udang, Merencanakan kegiatan pengadaan dan mengatur penggunaan bahan baku udang, Merencanakan kegiatan produksi dan pemasaran produk pengolahan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan rencana produksi industri pengolahan udang. yang digunakan untuk: Membuat rencana produksi industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Membuat rencana produksi industri pengolahan udang., mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku ilmu komunikasi di dalam dan di luar negeri.
 - 2.7. Contoh Format Perjanjian kerjasama perusahaan.
 - 2.8. Buku Strategi Jaringan kerja perusahaan.
 - 2.9. Buku manajemen hubungan internasional.
 - 2.10. Buku hukum ekonomi/ tata niaga.
3. Tugas pekerjaan untuk Membuat rencana produksi industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku dan produksi pengolahan udang,
 - 3.2. Merencanakan kegiatan pengadaan dan mengatur penggunaan bahan baku udang,
 - 3.3. Merencanakan kegiatan produksi dan pemasaran produk pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan rencana produksi industri pengolahan udang
 4. Peraturan untuk Membuat rencana produksi industri pengolahan udang., adalah:
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :
 Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :
 - 1.1. PHU.MI02.002.01, Merancang dan menghitung biaya operasional produk industri pengolahan udang..
 - 1.2. PHU.MI02.003.01, Merencanakan pemasaran hasil produk industri pengolahan udang.
2. Kondisi Penilaian :
 - 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
 Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya

kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi dan pengumpulan informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku dan produksi pengolahan undang, perencanaan kegiatan pengadaan dan pengaturan penggunaan bahan baku undang, perencanaan kegiatan produksi dan pemasaran produk pengolahan undang, evaluasi dan laporan hasil pembuatan rencana produksi industri pengolahan undang

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan.
- 3.2. Identifikasi dan pengumpulan informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku dan produksi pengolahan undang,
- 3.3. Perencanaan kegiatan pengadaan dan pengaturan penggunaan bahan baku undang,
- 3.4. Perencanaan kegiatan produksi dan pemasaran produksi pengolahan undang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pembuatan rencana produksi industri pengolahan undang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengidentifikasi informasi data bahan baku dan produk undang.
- 4.2. Mengumpulkan informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku dan produksi pengolahan undang,
- 4.3. Merencanakan kegiatan pengadaan bahan baku undang.
- 4.4. Mengatur penggunaan bahan baku undang,
- 4.5. Merencanakan kegiatan produksi dan
- 4.6. Merencanakan pemasaran produk pengolahan undang,
- 4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan rencana produksi industri pengolahan undang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Membuat rencana produksi industri pengolahan undang..
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pengontrolan pelaksanaan rencana kegiatan yang masih kurang.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen naskah perencanaan target tahunan produksi pengolahan undang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.002.01
- JUDUL UNIT** : **Merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional langsung dan tidak langsung.</p>	<p>1.1 Komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional langsung diidentifikasi dan disiapkan sesuai jenis produksi pengolahan udang tertentu.</p> <p>1.2 Komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional tidak langsung diidentifikasi dan disiapkan sesuai jenis produksi pengolahan udang tertentu.</p> <p>1.3 Strategi target hasil penjualan jenis produksi pengolahan udang tertentu direncanakan sebagai pemasukan perusahaan.</p>
<p>2. Membuat rancangan dan perhitungan biaya langsung operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Komponen Biaya langsung untuk kebutuhan bahan baku udang, bahan tambahan, bahan penolong, dirancang sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.2 Komponen biaya langsung untuk kebutuhan sarana peralatan/mesin, perkakas dan perlengkapan kerja.</p> <p>2.3 Komponen biaya langsung untuk kebutuhan prasarana (area proses produksi pengolahan udang dan pengolahan limbah produksi), dirancang sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>2.4 Komponen biaya langsung untuk kebutuhan transportasi, asuransi jamsostek, promosi / marketing, konsumsi), dirancang sesuai kebijakan perusahaan.</p>

<p>3. Membuat rancangan dan perhitungan biaya tidak langsung operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Komponen biaya tidak langsung untuk kebutuhan manajemen fee (gaji / upah pimpinan, operator, karyawan staf), dirancang sesuai kebijakan perusahaan</p> <p>3.2 Komponen biaya tidak langsung untuk kebutuhan biaya tetap (pemeliharaan kantor, telpon, listrik, penyusutan alat, laboratorium, bina lingkungan perusahaan, pajak pajak dll), dirancang sesuai kebijakan perusahaan</p>
<p>4. Membuat rancangan laba / rugi jenis produksi pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Besaran rancangan komponen biaya langsung dan tidak langsung dilakukan penjumlahan sebagai pengeluaran (kredit).</p> <p>4.2 Besaran harga penjualan jenis produksi pengolahan udang tertentu dilakukan pencatatan dan dihitung sebagai pemasukan (debed)</p> <p>4.3 Rancangan debed dikurangi kredit diperoleh laba/ rugi perusahaan sesuai target strategi pemasaran perusahaan.</p>
<p>5. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>5.1 Hasil kegiatan pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang.dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai prosedur perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk Menyiapkan komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional langsung dan tidak langsung, Membuat rancangan dan perhitungan biaya langsung operasi produksi pengolahan udang, Membuat rancangan dan perhitungan biaya tidak langsung operasi produksi pengolahan udang , Membuat rancangan laba / rugi jenis produksi pengolahan udang, Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang yang digunakan untuk : merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Rancangan target strategis pemasaran hasil produksi pengolahan udang.
- 2.3. Komponen-komponen biaya langsung.
- 2.4. Komponen-komponen biaya tidak langsung.
- 2.5. Rancangan perhitungan laba / rugi perusahaan.
- 2.6. Format laporan pembuatan rancangan dan perhitungan biaya operasional produksi pengolahan udang.
- 2.7. Alat tulis kantor.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku analisis biaya operasional produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional langsung dan tidak langsung,
- 3.2. Membuat rancangan dan perhitungan biaya langsung operasi produksi pengolahan udang,
- 3.3. Membuat rancangan dan perhitungan biaya tidak langsung operasi produksi pengolahan udang ,
- 3.4. Membuat rancangan laba / rugi jenis produksi pengolahan udang,
- 3.5. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang

4. Peraturan untuk merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.MI02.003.01, Menentukan dan menetapkan parameter standar

- kualitas hasil produk pengolahan udang.
- 1.2. PHU.MI02.001.01, Menyusun rencana jangka pendek produksi industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional langsung dan tidak langsung, pembuatan rancangan dan perhitungan biaya langsung operasi produksi pengolahan udang, pembuatan rancangan dan perhitungan biaya tidak langsung operasi produksi pengolahan udang , pembuatan rancangan laba / rugi jenis produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Penyiapan komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional langsung dan tidak langsung,
- 3.2. Pembuatan rancangan dan perhitungan biaya langsung operasi produksi pengolahan udang,
- 3.3. Pembuatan rancangan dan perhitungan biaya tidak langsung operasi produksi pengolahan udang ,
- 3.4. Pembuatan rancangan laba / rugi jenis produksi pengolahan udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja.
- 4.2. Menyiapkan komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya operasional langsung dan
- 4.3. Menyiapkan komponen biaya dan rancangan perhitungan biaya tidak langsung,
- 4.4. Membuat rancangan dan perhitungan biaya langsung operasi produksi pengolahan udang,

- 4.5. Membuat rancangan dan perhitungan biaya tidak langsung operasi produksi pengolahan udang ,
- 4.6. Membuat rancangan laba / rugi jenis produksi pengolahan udang,
- 4.7. Melakukan evaluasi pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang.
- 4.8. Melakukan laporan hasil evaluasi pelaksanaan perancangan dan perhitungan biaya operasi produksi pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang
- 5.3. Melaksanakan strategi penjualan dan laba / rugi sesuai kebijakan perusahaan pada jenis produksi pengolahan udang tertentu.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	3
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 003.01
- JUDUL UNIT** : **Merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi data kapasitas konsumtif pelanggan lama dan baru produk pengolahan udang.	1.1 Segmen pasar dan keinginan strata konsumen produk dalam negeri diidentifikasi dan dikumpulkan datanya sesuai sesuai rencana target produksi tahunan. 1.2 Kapasitas konsumtif Konsumen pelanggan lama produk pengolahan udang dijaga dan dipertahankan sesuai pedoman marketing perusahaan. 1.3 Kapasitas konsumtif konsumen pelanggan baru produk pengolahan udang dilaukan pengembangan pasar sesuai pedoman marketing perusahaan.
2. Merencanakan kegiatan promosi dan publikasi hak cipta merek produksi pengolahan udang.	2.1 Kegiatan promosi dan publikasi pemasaran produk pada jalur media elektronika dilakukan sesuai target rencana produksi tahunan. 2.2 Kegiatan promosi dan publikasi pemasaran produk pada jalur media cetak dilakukan sesuai target rencana produksi tahunan. 2.3 Kegiatan promosi dan publikasi pemasaran produk pada jalur pameran / market fair diikuti dan dilakukan sesuai kebutuhan pasar produk.
3. Merencanakan negosiasi usaha dan pembuakaan	3.1 Negosiasi usaha pemasaran produk dan hak cipta merek produksi dilakukan dengan stakeholder terkait sesuai kebutuhan perusahaan.

<p>jaringan pemasaran produk di dalam negeri dan ke luar negeri.</p>	<p>3.2 Pembukaan Jaringan pemasaran produk pengolahan udang dengan mitra kerja (distributor) dan outlet pemasaran di dalam negeri dilakukan sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>3.3 Pembukaan Jaringan pemasaran produk pengolahan udang dengan mitra kerja (distributor) pemasaran ke luar negeri dilakukan sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>3.4 Perjanjian pemasaran produksi dengan stakeholder ditandatangani sesuai kebijakan pemasaran perusahaan.</p>
<p>4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi data kapasitas konsumtif pelanggan lama dan baru produk pengolahan udang, Merencanakan kegiatan promosi dan publikasi hak cipta merek produksi pengolahan udang , Merencanakan negosiasi usaha dan pembukaan jaringan pemasaran produk di dalam negeri dan ke luar negeri, Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi pengolahan udang, yang digunakan untuk: merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Alat publikasi dan promosi pemasaran produk pengolahan udang.
- 2.2. Jejaring mitra kerja perusahaan pengolahan udang.
- 2.3. Audio visual pemasaran produk pengolahan udang.
- 2.4. Pakaian kerja
- 2.5. Format laporan pemasaran produk pengolahan udang..

- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.7. Buku pedoman pemasaran produksi pengolahanh udang.
3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
- 3.1. Mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi data kapasitas konsumtif pelanggan lama dan baru produk pengolahan udang,
 - 3.2. Merencanakan kegiatan promosi dan publikasi hak cipta merek produksi pengolahan udang ,
 - 3.3. Merencanakan negosiasi usaha dan pembukaan jaringan pemasaran produk di dalam negeri dan ke luar negeri,
 - 3.4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi pengolahan udang.
4. Peraturan untuk merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang K3.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.MI02.001.01, Membuat rencana produksi industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.MI02.002.01, Merancang dan menghitung biaya operasional produksi industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi dan pengumpulan informasi data kapasitas konsumtif pelanggan lama dan baru produk pengolahan udang, perencanaan kegiatan promosi dan publikasi hak cipta merek produksi pengolahan udang , perencanaan negosiasi usaha dan pembukaan jaringan pemasaran produk di dalam negeri dan ke luar negeri, evaluasi dan laporan pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi

pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Identifikasi dan mengumpulkan informasi data kapasitas konsumtif pelanggan lama .
- 3.2. Identifikasi dan mengumpulkan informasi data kapasitas konsumtif baru produk pengolahan udang,
- 3.3. Perencanaan kegiatan promosi dan publikasi hak cipta merek produksi pengolahan udang ,
- 3.4. Perencanaan negosiasi usaha dan pembukaan jaringan pemasaran produk di dalam negeri
- 3.5. Perencanaan negosiasi usaha dan pembukaan jaringan pemasaran produk ke luar negeri,
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur manajemen pemasaran.
- 4.2. Mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi data kapasitas konsumtif pelanggan lama produk pengolahan udang.
- 4.3. Mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi data kapasitas konsumtif baru produk pengolahan udang,
- 4.4. Merencanakan kegiatan promosi dan publikasi hak cipta merek produksi pengolahan udang ,
- 4.5. Merencanakan negosiasi usaha dan pembukaan jaringan pemasaran produk di dalam negeri dan
- 4.6. Merencanakan negosiasi usaha dan pembukaan jaringan pemasaran produk ke luar negeri,
- 4.7. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan perencanaan pemasaran hasil produksi pengolahan udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Memiliki kemampuan merencanakan pemasaran hasil produksi industri

- pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Melaksanakan penambahan jaringan konsumen hasil berbagai jenis produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.004.01
- JUDUL UNIT** : **Mempublikasikan dan mempromosikan merek hak cipta produk industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempublikasikan dan mempromosikan merek hak cipta produk industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan publikasi dan promosi merek hak cipta produk.	1.1 Peralatan dan bahan publikasi dan promosi diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan promosi dan publikasi merek hak cipta produk pengolahan udang.	2.1 Kegiatan promosi dan publikasi merek hak cipta produk pengolahan udang pada jalur media elektronika dilakukan sesuai bahan dan materi publikasi. 2.2 Kegiatan promosi dan publikasi merek hak cipta produk pengolahan udang pada jalur media cetak dilakukan sesuai bahan dan materi publikasi. 2.3 Kegiatan promosi dan publikasi merek hak cipta produk pengolahan udang pada jalur pameran / market fair diikuti dan dilakukan sesuai bahan dan materi publikasi.
3. Menetapkan sistem monitoring dan evaluasi efektifitas kegiatan publikasi dan promosi.	3.1 Indikator kinerja, instrumen sistem monitoring dan evaluasi kegiatan promosi dan publikasi merek hak cipta produk pengolahan udang ditetapkan sesuai satandar manajemen perusahaan. 3.2 Hasil kegiatan promosi dan publikasi dilakukan analisis dan digunakan untuk kebutuhan pengembangan produksi pengolahan udang sesuai perencanaan produksi perusahaan.
4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan	4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.

publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang.	4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan publikasi dan promosi merek hak cipta produk, melakukan promosi dan publikasi merek hak cipta produk, Menetapkan sistem monitoring dan evaluasi efektifitas kegiatan publikasi dan promosi, Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang yang digunakan untuk: mempublikasikan dan mempromosikan merek hak cipta produk industri pengolahan udang

2. Perlengkapan untuk mempublikasikan dan mempromosikan merek hak cipta produk industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Bahan dan materi publikasi dan promosi merek hak cipta produk..
 - 2.3. Peralatan publikasi dan promosi merek hak cipta produk
 - 2.4. Audio visual dan ATK.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku pedoman publikasi ndan promosi hak cipta merek produk
 - 2.7. Format laporan kegiatan publikasi dan promosi.

3. Tugas pekerjaan untuk mempublikasikan dan mempromosikan merek hak cipta produk industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menentukan materi yang dikomunikasikan,
 - 3.2. Menyiapkan peralatan dan bahan publikasi dan promosi merek hak cipta produk,
 - 3.3. Melakukan promosi dan publikasi merek hak cipta produk, Menetapkan sistem monitoring dan evaluasi efektifitas kegiatan publikasi dan promosi,
 - 3.4. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang.

4. Peraturan untuk mempublikasikan dan mempromosikan merek hak cipta produk industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.MI02.003.01, Merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.MI02.001.01, Membuat rencana produksi industri pengolahan udang..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan peralatan dan bahan publikasi dan promosi merek hak cipta produk, promosi dan publikasi merek hak cipta produk, sistem monitoring dan evaluasi efektifitas kegiatan publikasi dan promosi, evaluasi dan laporan pelaksanaan publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Organisasi dan tata perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Penyiapan peralatan dan bahan publikasi dan promosi merek hak cipta produk,
- 3.3. Promosi dan publikasi merek hak cipta produk,
- 3.4. Sistem monitoring dan evaluasi efektifitas kegiatan publikasi dan promosi,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menyiapkan peralatan publikasi dan promosi merek hak cipta produk.
- 4.2. Menyiapkan bahan publikasi dan promosi merek hak cipta produk,
- 4.3. Melakukan promosi dan publikasi merek hak cipta produk,
- 4.4. Menetapkan sistem monitoring dan evaluasi efektifitas kegiatan publikasi dan promosi,
- 4.5. Melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan publikasi dan promosi merek hak cipta produk industri pengolahan udang

5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan, sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan mempublikasikan dan mempromosikan merek hak cipta produk industri pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah keinginan pasar dan konsumen produk pengolahan udang.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen dan konsumen perusahaan terhadap merek hak cipta produk dan kualitas produk pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.005.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan administrasi supervisor produksi industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melaksanakan administrasi supervisor produksi industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data produksi operator dan pengemas produk.</p>	<p>1.1 Data kapasitas mesin produksi pengolahan udang terpasang dan terpakai diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produksi pengolahan udang diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman.</p> <p>1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan produksi, label dan kode produk udang diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman.</p> <p>1.4 Data hasil testing mutu produk dan sampel produk udang dari konsumen diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman.</p>
<p>2. Mengolah data produksi pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengolahan data produksi hasil sortasi positif dan negatif perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode produksi hasil sortasi positif dan negatif perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan data hasil testing mutu produk dan sampel produk udang dari konsumen perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p>

<p>3. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Dokumen administrasi supervisor produksi pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil pengolahan masing-masing data produksi dibuat laporan mingguan sesuai format laporan perusahaan.</p> <p>3.3 Hasil laporan mingguan masing-masing data produksi dibuat laporan bulanan sesuai format laporan perusahaan.</p> <p>3.4 Hasil laporan mingguan masing-masing data produksi dibuat laporan bulanan sesuai format laporan perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi produk industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produk industri pengolahan udang direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data produksi operator dan pengemas produk, Mengolah data produksi pengolahan udang, Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi industri pengolahan udang yang digunakan untuk: Melaksanakan administrasi supervisor produksi industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan administrasi supervisor produksi industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis kantor dan komputer.
- 2.4. Data administrasi supervisor produksi.
- 2.5. Data kapasitas produksi mesin pengolahan udang terpasang.
- 2.6. Data produksi hasil sortasi positif dan negatif.

- 2.7. Data kemasan produk hasil sortasi positif dan negatif.
 - 2.8. Data kemasan mutu produksi pengolahan udang.
 - 2.9. Data testing mutu produksi dari konsumen.
 - 2.10. Laporan supervisor produksi pengolahan udang.
 - 2.11. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.12. Format laporan supervisor produksi.
 - 2.13. Buku pedoman administrasi supervisor produksi pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan administrasi supervisor produksi industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data produksi operator dan pengemas produk,
 - 3.2. Mengolah data produksi pengolahan udang,
 - 3.3. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi industri pengolahan udang
 4. Peraturan untuk melaksanakan administrasi supervisor produksi industri pengolahan udang, adalah:
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

 - 1.1. PHU.MI02.006.01, Membuat statistik hasil produksi industri pengolahan udang.
 - 1.2. PHU.MI 02.007.01, Membuat statistik quality control produksi.
2. Kondisi Penilaian :
 - 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi dan pencatatan dengan komputer data produksi operator dan pengemas produk, pengolahan data produksi pengolahan udang, pembuatan dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan

administrasi dan laporan supervisi industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan. Meng
- 3.2. identifikasi dan mencatat dengan komputer data produksi operator dan pengemas produk,
- 3.3. Pengolahan data produksi pengolahan udang,
- 3.4. Pembuatan dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi industri pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data produksi operator produksi pengolahan udang.
- 4.2. Mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data produksi pengemas produk,
- 4.3. Mengolah data produksi pengolahan udang,
- 4.4. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi industri pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan ; sbb:

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Melaksanakan administrasi supervisor produksi industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah akurasi informasi data yang diperoleh supervisor.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen atas laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.006.01
- JUDUL UNIT** : **Mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang.	1.1 Bahan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan evaluasi administrasi. 1.2 Daftar pertanyaan evaluasi (checklist observasi) disiapkan sesuai kebutuhan evaluasi. 1.3 Kesalahan evaluasi laporan supervisor produksi pengolahan udang diminimalisir untuk tidak terjadi penyimpangan/.kesalahan dalam evaluasi sesuai kebutuhan.
2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang dan membuat rekomendasi.	2.1 Pemahaman pedoman evaluasi dikuasai dan diikuti sesuai prosedur evaluasi.. 2.2 Pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang diterapkan sesuai prosedur evaluasi. 2.3 Checklis observasi evaluasi hasil laporan supervisor produksi diterapkan dan diisi sesuai pedoman evaluasi. 2.4 Data hasil evaluasi laporan supervisor yang terekam diikuti sebagai data pendukung pembuatan rekomendasi kepada manajemen.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil	3.1 Hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang. dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.

laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.	3.2 Hasil evaluasi evaluasi hasil laporan supervisor industri pengolahan udang direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk Menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang, Menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang dan membuat rekomendasi, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang yang digunakan untuk: Mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis kantor dan komputer.
 - 2.4. Data administrasi supervisor produksi.
 - 2.5. Checklist observasi evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang.
 - 2.6. Laporan supervisor produksi pengolahan udang.
 - 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.8. Format laporan hasil evaluasi laporan supervisor produksi.
 - 2.9. Pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk Mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang,
 - 3.2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang dan membuat rekomendasi,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang
4. Peraturan untuk Mengevaluasi hasil laporan supervisor industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.MI01.005.01, Melaksanakan administrasi supervisor produksi pengolahan undang.
- 1.2. PHU.MI02.007.01, Membuat statistik *qualyti control* produksi pengolahan undang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan undang, penerapan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan undang dan membuat rekomendasi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan undang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 3.1. Pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan undang,
- 3.2. Penerapan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan undang.
- 3.3. Pembuatan rekomendasi hasil evaluasi laporan supervisor.
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan undang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan undang,
- 4.2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan undang dan
- 4.3. membuat rekomendasi hasil evaluasi lapiran supervisor produksi.

4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan ; sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kesalahan pendataan hasil produksi pengolahan udang dengan kondisi dilapangan.
- 5.4. Menunjukkan kemampuan meminimalisir kesalah evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.007.01
- JUDUL UNIT** : **Membuat statistik quality control produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat statistik quality control pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendata asal perairan tambak udang dan lingkungan higienis dan sanitasi bahan baku udang.	1.1 Asal jenis udang dari perairan tambak tercemar / tidak tercemar diidentifikasi dan didaa sesuai kebutuhan pengawasan mutu bahan baku. 1.2 Data lingkungan higienis dan sanitasi penerimaan dan penyimpanan persediaan bahan baku udang diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan mutu bahan baku.
2. Mendata klasifikasi mutu bahan baku dan mutu produksi dan mutu kemasan produksi pengolahan udang.	2.1 Jenis, ukuran, berat, nilai ekonomis dan kesehatan bahan baku udang didata sesuai standar mutu bahan baku udang. 2.2 Klasifikasi mutu produksi hasil sortasi positif didata sesuai standar mutu produksi pengolahan udang. 2.3 Klasifikasi mutu hasil kemasan produksi didata sesuai standar mutu kemasan produksi pengolahan udang. 2.4 Klasifikasi mutu hasil kemasan produksi dari sampel konsumen dilapangan didata sesuai standar mutu kemasan produksi pengolahan udang. 2.5 Komputerisasi data mutu bahan baku udang, hasil produksi dan kemasan produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman pendataan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan statistik quality control produksi pengolahan	3.1 Hasil pembuatan statistik quality control produk pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pembuatan statistik quality control

udang.	dilaporkan dan direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.
--------	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk Mendata asal perairan tambak udang dan lingkungan higienis dan sanitasi bahan baku udang, Mendata klasifikasi mutu bahan baku dan mutu produksi dan mutu kemasan produksi pengolahan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan statistik quality control produksi pengolahan udang yang digunakan untuk: membuat statistik quality control pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk membuat statistik quality control pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis kantor dan komputer.
- 2.4. Data pengawas mutu produk (quality control) pengolahan udang.
- 2.5. Format grafik statistik quality control mutu produksi pengolahan udang
- 2.6. Laporan supervisor produksi pengolahan udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.8. Format laporan hasil pembuatan statistik quality control.
- 2.9. Pedoman pembuatan statistik quality control produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk membuat statistik quality control pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3..1. Mendata asal perairan tambak udang dan lingkungan higienis dan sanitasi bahan baku udang,
- 3.2. Mendata klasifikasi mutu bahan baku dan mutu produksi dan mutu kemasan produksi pengolahan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan statistik quality control produksi pengolahan udang.

4. Peraturan untuk membuat statistik quality control pada industri pengolahan udang, adalah:

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.MI02.005.01, Melaksanakan administrasi supervisor produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.MI02.008.01, Mengevaluasi statistik quality control produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pendataan asal perairan tambak udang dan lingkungan higienis dan sanitasi bahan baku udang, pendataan klasifikasi mutu bahan baku dan mutu produksi dan mutu kemasan produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pembuatan statistik quality control produksi pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Data asal perairan tambak udang dan lingkungan higienis dan sanitasi bahan baku udang,
- 3.2. Data klasifikasi mutu bahan baku udang.
- 3.3. Data klasifikasi mutu produksi dan mutu kemasan produksi pengolahan udang
- 3.4. evaluasi dan laporan hasil pembuatan statistik quality control produksi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini ssebai berikut :

- 4.1. Mendata asal perairan tambak udang dan
- 4.2. Mendata lingkungan higienis dan sanitasi bahan baku udang,
- 4.3. Mendata klasifikasi mutu bahan baku udang.
- 4.4. Mendata klasifikasi mutu produksi preusan pengolahan udang.
- 4.5. Mendata klasifikasi mutu kemasan produksi pengolahan udang perusahaan.
- 4.6. Mendata klasifikasi mutu kemasan produksi pengolahan udang danri sampel konsumen dilapangan,

4.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan statistik quality control produksi pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan ; sbb:

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan membuat statistik quality control pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kesalahan pendataan dan pengklasifikasian mutu produksi pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen hasil pendataan mutu dalam penyajian statistik *quality control* produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.008.01
- JUDUL UNIT** : **Mengevaluasi statistik *quality control* produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi statistik *quality control* produksi pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Bahan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan evaluasi administrasi.</p> <p>1.2 Daftar pertanyaan evaluasi (checklist observasi) pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi disiapkan sesuai kebutuhan evaluasi.</p> <p>1.3 Kesalahan evaluasi pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi pengolahan udang diminimalisir untuk tidak terjadi penyimpangan /kesalahan dalam evaluasi sesuai kebutuhan.</p>
<p>2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi pengolahan udang dan membuat rekomendasi.</p>	<p>2.1 Pemahaman pedoman evaluasi dikuasai dan diikuti sesuai prosedur evaluasi..</p> <p>2.2 Pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi pengolahan udang diterapkan sesuai prosedur evaluasi.</p> <p>2.3 Checklis observasi evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi diterapkan dan diisi sesuai pedoman evaluasi.</p> <p>2.4 Data hasil evaluasi statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi yang terekam diikuti</p>

	sebagai data pendukung pembuatan rekomendasi kepada manajemen.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi pengolahan undang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi evaluasi pembuatan statistik pengawasan mutu (<i>quality control</i>) produksi direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menyiapkan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang, Menerapkan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang dan membuat rekomendasi, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang yang digunakan untuk: Mengevaluasi statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang.

2. Perlengkapan untuk Mengevaluasi statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi industri pengolahan undang, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Undang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis kantor dan komputer.
- 2.4. Data administrasi statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi.
- 2.5. Checklist observasi evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang.
- 2.6. Laporan pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.8. Format laporan hasil evaluasi laporan supervisor produksi.
- 2.9. Pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang.

3. Tugas pekerjaan untuk Mengevaluasi pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi industri pengolahan undang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan pedoman evaluasi pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang,
- 3.2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan undang dan membuat rekomendasi,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil pembuatan

statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang

4. Peraturan untuk Mengevaluasi pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.MI01.006.01, Mengevaluasi administrasi supervisor produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.MI02.007.01, Membuat statistik *quality control* produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang, penerapan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang dan membuat rekomendasi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 3.1. Pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang,
- 3.2. Penerapan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang.
- 3.3. Pembuatan rekomendasi hasil evaluasi pembuatan statistik pengawasan

- mutu (*quality control*) produksi
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi industri pengolahan udang.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
- 4.1. Menyiapkan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang,
 - 4.2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang dan
 - 4.3. Membuat rekomendasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi.
 - 4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi industri pengolahan udang.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan ; sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan Mengevaluasi statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kesalahan pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang dengan kondisi lapangan.
 - 5.4. Menunjukkan kemampuan meminimalisir kesalahan evaluasi hasil pembuatan statistik pengawasan mutu (*quality control*) produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.009.01
- JUDUL UNIT** : **Menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi (RAPBP) industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan jenis, satuan dan volume pekerjaan produksi pengolahan udang.	<p>1.1 Jenis, satuan dan volume pekerjaan produksi yang diajukan asisten manajer dan manajer diidentifikasi secara komprehensif dengan masukan dari penanggung jawab lapangan.</p> <p>1.2 Jenis, satuan dan volume pekerjaan diverifikasi secara teliti sesuai pedoman verifikasi perusahaan.</p>
2. Menetapkan kebutuhan input produksi termasuk bahan, alat dan tenaga kerja serta output produksi	<p>2.1 Jenis, satuan, volume dan kebutuhan input produksi yang diusulkan asisten manajer dan manajer produksi diverifikasi secara komprehensif dengan masukan dari penanggung jawab lapangan.</p> <p>2.2 Kebutuhan output produksi yang diusulkan asisten manajer dan manajer produksi diverifikasi secara komprehensif dengan masukan dari penanggung jawab lapangan.</p> <p>2.3 Jenis, satuan dan volume input produksi dan output produksi ditetapkan sesuai kebutuhan perusahaan.</p>
3. Mengkalkulasi biaya satuan dan total anggaran belanja produksi pengolahan udang dan menetapkan anggaran belanja	<p>3.1 Harga satuan input produksi diidentifikasi dan dikalkulasi secara cermat dan teliti sesuai kebutuhan RAPBP pengolahan udang.</p> <p>3.2 Harga satuan input produksi diidentifikasi dan dikalkulasi secara cermat dan teliti sesuai kebutuhan RAPBP pengolahan udang.</p>

produksi (RAPBP).	<p>3.3 Draft anggaran belanja produksi diajukan ke general manajer sesuai prosedur tata urutan pengajuan anggaran.</p> <p>3.4 Data pendukung RAPBP pengolahan udang disiapkan untuk landasan pengambilan keputusan penetapan.</p> <p>3.5 RAPBP produksi pengolahan udang ditetapkan oleh general manajer sesuai prosedur dan poedoman perusahaan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang .	<p>4.1 Hasil penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menetapkan jenis, satuan dan volume pekerjaan produksi pengolahan udang, menetapkan kebutuhan input prfododuksi termauk bahan, aat dan tenaga kerja serta output produksi, mengkalkulasi biaya satuan dan total anggaran belanja produksi pengolahan udang dan menetapkan anggaran belanja produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang yang digunakan untuk: menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Opersasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku ilmu komunikasi di dalam dan di luar negeri.

- 2.7. Contoh Format Perjanjian kerjasama perusahaan.
 - 2.8. Buku Strategi Jaringan kerja perusahaan.
 - 2.9. Buku manajemen hubungan internasional.
 - 2.10. Buku hukum ekonomi/ tata niaga.
3. Tugas pekerjaan untuk menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menetapkan jenis, satuan dan volume pekerjaan produksi pengolahan udang,
 - 3.2. Menetapkan kebutuhan input produksi termasuk bahan, alat dan tenaga kerja serta output produksi,
 - 3.3. Mengkalkulasi biaya satuan dan total anggaran belanja produksi pengolahan udang dan menetapkan anggaran belanja produksi (RAPBP),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang
 4. Peraturan untuk menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang, adalah:
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.MI02.001.01, Membuat rencana produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.MI02.002.01, Merancang dan menghitung biaya operasional produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penetapan jenis, satuan dan volume pekerjaan produksi pengolahan udang, penetapan kebutuhan *input* produksi termasuk bahan, alat dan tenaga kerja serta *output* produksi, kalkulasi biaya satuan dan total anggaran belanja produksi pengolahan udang dan menetapkan anggaran belanja produksi, evaluasi dan laporan hasil penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan

udang .

- 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 3.1. Jenis, satuan dan volume pekerjaan produksi pengolahan udang,
- 3.2. Kebutuhan *input* produksi termasuk bahan, alat dan tenaga kerja serta *output* produksi,
- 3.3. Kalkulasi biaya satuan dan total anggaran belanja produksi pengolahan udang.
- 3.4. Tata cara penetapan rencana anggaran pendapatan belanja produksi (RAPBP),
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sbb:

- 4.1. Menetapkan jenis dan satuan pekerjaan produksi pengolahan udang..
- 4.2. Menetapkan volume pekerjaan produksi pengolahan udang,
- 4.3. Menetapkan kebutuhan *input* produksi termasuk bahan, dan alat .
- 4.4. Menetapkan tenaga kerja.
- 4.5. Menetapkan kebutuhan belanja *output* produksi,
- 4.6. Mengkalkulasi biaya satuan dan total anggaran belanja produksi pengolahan udang.
- 4.7. Menetapkan anggaran belanja produksi (RAPBP),
- 4.8. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penetapan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan ; sbb:

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja produksi industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 010.01
- JUDUL UNIT** : **Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Melakukan koordinasi pengawasan visual, preventif dan khusus pada kualitas bahan baku udang.</p>	<p>1.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif dan khusus antar unit area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas bahan baku udang dan SOP pengawasan.</p> <p>1.2 Koordinasi pengawasan secara visual dengan obyek langsung saat penerimaan kualitas bahan baku udang dan bahan tambahan berlangsung dilakukan sesuai pedoman pengawasan .</p> <p>1.3 Koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini bahan baku udang dari tambak udang / perairan yang tercemar bakteri patogen, zat kimia dan fisika dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang yang ditetapkan dan pedoman penawasan..</p> <p>1.4 Koordinasi pengawasan secara preventif dengan penjagaan kualitas bahan baku dan bahan tambahan pengolahan udang dilakukan agar diperoleh kualitas bahan baku udang sesuai standar mutu bahan baku.</p> <p>1.5 Koordinasi prosedur penanganan kualitas bahan baku udang diikuti dan dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang.</p>
<p>2. Melakukan koordinasi</p>	<p>2.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif dan khusus antar unit area</p>

<p>pengawasan visual, preventif dan khusus pada kualitas produk pengolahan udang.</p>	<p>pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas produk pengolahan udang dan SOP pengawasan.</p> <p>2.2 Koordinasi pengawasan secara visual dengan obyek langsung saat pemrosesan kualitas produk pengolahan udang berlangsung dilakukan sesuai pedoman pengawasan .</p> <p>2.3 Koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini produk pengolahan udang dari pencemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika dilakukan sesuai standar mutu produk pengolahan udang yang ditetapkan dan pedoman penawasan..</p> <p>2.4 Koordinasi pengawasan secara preventif dengan penjagaan kualitas produk pengolahan udang dilakukan agar diperoleh kualitas bahan baku udang sesuai standar mutu bahan baku.</p> <p>2.5 Koordinasi prosedur penanganan kualitas produk pengolahan udang diikuti dan dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang.</p>
<p>3. Melakukan koordinasi penyelesaian masalah dan motivasi pada penanggung jawab antar unit / bagian area pekerjaan proses produksi.</p>	<p>3.1 Koordinasi data permasalahan yang terjadi saat proses produksi pengolahan udang diidentifikasi dan dilakukan pencatatan yang aktual sesuai pedoman pengawasan.</p> <p>3.2 Motivasi dan pembinaan teknis proses produksi pada penanggung jawab antar unit/ bagian area pekerjaan proses produksi pengolahan udang dilakukan sesuai SOP pengolahan udang.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Melakukan pengawasan visual hasil produksi pengalengan udang, Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada hasil produksi pengalengan udang, Melakukan pengawasan khusus hasil produksi pengalengan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan produksi pengalengan udang yang digunakan untuk **Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang.**

2. Perlengkapan untuk **Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Hasil produk akhir pengalengan udang.
- 2.3. Manual pengawasan hasil produksi pengalengan udang.
- 2.4. Perlengkapan peralatan kerja unit operasi produksi.
- 2.5. Perlengkapan peralatan unit pengemasan produk akhir.
- 2.6. Pakaian kerja.
- 2.7. Perlengkapan K3.
- 2.8. ATK / catatan pengawasan hasil produksi pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk **Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi pengalengan udang.
- 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada hasil produksi pengalengan udang,
- 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi pengalengan udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan produksi pengalengan udang.

4. Peraturan untuk **Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian **harus** tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini **dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :**

- 1.1. PHU.PT02.018.01, Mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan udang.
- 1.2. PHU.PT02.016.01, Membina teknik pelaksanaan proses produksi pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan **pengawasan visual hasil produksi pengalengan udang, pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi pengalengan udang, pengawasan khusus hasil produksi udangloin segar/beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan produksi pengalengan udang.**

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Peraturan K3 Industri Pengolahan Udang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Pengawasan visual hasil produksi.
- 3.4. Pengawasan preventif dan motivasi hasil produksi.
- 3.5. Pengawasan khusus hasil produksi.
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pengawasan produksi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Melakukan pengawasan visual hasil produksi pengalengan udang.
- 4.3. Melakukan pengawasan preventif pada hasil produksi pengalengan udang.

- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi hasil produksi pengalengan udang.
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi pengalengan udang.
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan.
- 5.3. Memiliki kemampuan Mengkoordinasikan pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas kualitas bahan baku udang dan kualitas hasil produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU. MI02. 012.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan manajemen penanganan *quality control* industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **melaksanakan manajemen penanganan *quality control* industri pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan udang.</p>	<p>1.1 Data kapasitas mesin produk pengalengan udang terpasang dan terpakai diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk pengalengan udang diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk pengalengan udang diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Data hasil testing produk pengalengan udang dari sampel konsumen diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p>
<p>2. Mengolah data statistik produksi pengalengan udang.</p>	<p>2.1 Pengolahan data mesin produk pengalengan udang terpasang dan terpakai dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengolahan data produk pengalengan udang hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>Pengolahan data kemasan, label dan kode produk pengalengan udang hasil sortasi positif dan negatif</p>

	<p>2.3 dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>Pengolahan testing produk pengalengan udang dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.4</p>
<p>3. Membuat grafik statistik data produksi pengalengan udang.</p>	<p>3.1 Grafik balok / garis statistik data kapasitas mesin produk pengalengan udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Grafik balok / garis statistik data produksi pengalengan udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Grafik balok / garis statistik data kemasan, label dan kode produk pengalengan udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Grafik balok / garis statistik data testing produk pengalengan udang dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan <i>quality control</i> industri pengolahan udang</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan managemen penanganan <i>quality control</i> industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan managemen penanganan <i>quality control</i> industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan udang, Mengolah data statistik produksi pengalengan udang, Membuat grafik statistik data produksi pengalengan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan

data dan pembuatan statistik produk pengalengan udang yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : **Melaksanakan manajemen penanganan *quality control* industri pengolahan udang.**

2. Perlengkapan untuk **Melaksanakan manajemen penanganan *quality control* industri pengolahan udang** , mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengalengan Udang.
- 2.2. Data jenis dan jumlah produk akhir pengalengan udang hasil sortasi.
- 2.3. Data Kemasan produk akhir pengalengan udang hasil sortasi.
- 2.4. Data sampel produk pengalengan udang dari konsumen.
- 2.5. Laporan hasil pencatatan produk pengalengan udang.
- 2.6. ATK dan Komputer.
- 2.7. Grafik statistik produk pengalengan udang.
- 2.8. Format laporan supervisi perusahaan.
- 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Pedoman administrasi dan statistik pengalengan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk **melaksanakan manajemen penanganan *quality control* industri pengolahan udang** , meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan udang,
- 3.2. Mengolah data statistik produksi pengalengan udang.,
- 3.3. Membuat grafik statistik data produksi pengalengan udang.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan udang.

4. Peraturan untuk **melaksanakan manajemen penanganan *quality control* industri pengolahan udang** , adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian **harus** tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini **dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu** :

- 1.1. PHU.PT02.017.01, Mengawasi hasil produksi pengalengan udang.
- 1.2. PHU.TS02.018.01, Mengawasi hasil kemasan produk pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan **identifikasi dan pencacatan data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan udang, pengolahan data statistik produk pengalengan udang, Membuat grafik statistik data produksi pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan udang.**

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis produksi pengalengan udang.
- 3.3. Pendataan hasil produk akhir pengalengan udang.
- 3.4. Pendataan hasil kemasan produk akhir pengalengan udang.
- 3.5. Pendataan sampel produk pengalengan udang dari konsumen.
- 3.6. Mutu produk pengalengan udang.
- 3.7. Teori grafik dan statistik produksi.
- 3.8. Metode pengambilan sampel dan pengolahan data.
- 3.8. Metode pembuatan grafik produksi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. **Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,**
- 4.2. **Mengidentifikasi data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan udang.**
- 4.3. **Mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan udang.**
- 4.4. **Mengolah data statistik produksi pengalengan udang,**

- 4.5. Membuat grafik statistik data produksi pengalengan udang.,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pendataan dan pembuatan statistik produksi pengalengan udang.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali **titik kritis** pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan **melaksanakan manajemen penanganan quality control industri pengolahan udang**
- 5.3. Melaksanakan tanggung jawab atas penyajian data yang valid dalam bentuk statistik dan grafik produksi pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 013.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji mutu bahan baku udang.	1.1 Peralatan dan bahan uji mutu bahan diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian. 1.2 Peralatan dan bahan uji mutu disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan.
2. Menguji cara fisik dan kimia mutu bahan baku udang.	2.1 Uji cara fisika dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 2.2 Uji cara kimia dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu micro. 2.3 Uji cara biologi dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
3. Menguji cara biologi dan organoleptik mutu bahan.	3.1 Uji cara biologi dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 3.2 Uji cara organoleptik dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang..	4.1 Hasil pelaksanaan managemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan managemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang dilaporkan dan direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Unit ini berlaku untuk menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri yang digunakan untuk: **melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang.**
2. Perlengkapan untuk **melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang. mencakup :**
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku ilmu komunikasi di dalam dan di luar negeri.
 - 2.7. Contoh Format Perjanjian kerjasama perusahaan.
 - 2.8. Buku Strategi Jaringan kerja perusahaan.
 - 2.9. Buku manajemen hubungan internasional.
 - 2.10. Buku hukum ekonomi/ tata niaga.
3. Tugas pekerjaan untuk **melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang, meliputi :**
 - 3.1. Menentukan materi yang dikomunikasikan,
 - 3.2. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri,
 - 3.3. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.
4. Peraturan untuk **melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang, adalah :**
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :
Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus

dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.
- 1.2. PHU.PL02.003.01, Membersihkan dan merapikan area proses produksi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa Indonesia.
- 3.3. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa asing/ inggris.
- 3.4. Perjanjian kerjasama perusahaan.
- 3.5. Kontrak kerja dengan para pihak terkait produksi pengolahan udang.
- 3.6. Marketing hasil produksi pengolahan udang.
- 3.7. Perizinan kelembagaan perusahaan pengolahan udang.
- 3.8. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama kelembagaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa Indonesia.
- 4.2. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa asing/ inggris.
- 4.3. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam negeri.
- 4.4. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di luar negeri.
- 4.5. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.
- 4.6. Mengevaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait di dalam

- atau di luar negeri.
- 4.7. Merekomendasi dan melaporkan hasil evaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait kepada manajemen perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan **melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang.**
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.014.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji mutu bahan baku udang.	1.1 Peralatan dan bahan uji mutu bahan diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian. 1.2 Peralatan dan bahan uji mutu disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan.
2. Menguji cara fisik dan kimia mutu bahan baku udang.	2.1 Uji cara fisika dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 2.2 Uji cara kimia dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu micro. 2.3 Uji cara biologi dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
3. Menguji cara biologi dan organoleptik mutu bahan.	3.1 Uji cara biologi dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 3.2 Uji cara organoleptik dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang	4.1 Hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang dilaporkan dan direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Unit ini berlaku untuk menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri yang digunakan untuk: **melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang** .

2. Perlengkapan untuk **melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku ilmu komunikasi di dalam dan di luar negeri.
- 2.7. Contoh Format Perjanjian kerjasama perusahaan.
- 2.8. Buku Strategi Jaringan kerja perusahaan.
- 2.9. Buku manajemen hubungan internasional.
- 2.10. Buku hukum ekonomi/ tata niaga.

3. Tugas pekerjaan untuk **melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menentukan materi yang dikomunikasikan,
- 3.2. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri,
- 3.3. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.

4. Peraturan untuk melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang, adalah:

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :
Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :
 - 1.1. PHU.UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.
 - 1.2. PHU.PL02.003.01, Membersihkan dan merapikan area proses produksi.
2. Kondisi Penilaian :
 - 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.
 - 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.
3. Pengetahuan yang dibutuhkan :
Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
 - 3.2. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa Indonesia.
 - 3.3. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa asing/ inggris.
 - 3.4. Perjanjian kerjasama perusahaan.
 - 3.5. Kontrak kerja dengan para pihak terkait produksi pengolahan udang.
 - 3.6. Marketing hasil produksi pengolahan udang.
 - 3.7. Perizinan kelembagaan perusahaan pengolahan udang.
 - 3.8. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama kelembagaan.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - 4.1. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa Indonesia.
 - 4.2. Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan dalam bahasa asing/ inggris.

- 4.3. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam negeri.
- 4.4. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di luar negeri.
- 4.5. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.
- 4.6. Mengevaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait di dalam atau di luar negeri.
- 4.7. Merekomendasi dan melaporkan hasil evaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait kepada manajemen perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan **Melaksanakan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang** Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
- 5.3. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.015.01
- JUDUL UNIT** : **Mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji mutu bahan baku udang.	1.1 Peralatan dan bahan uji mutu bahan diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian. 1.2 Peralatan dan bahan uji mutu disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan.
2. Menguji cara fisik dan kimia mutu bahan baku udang.	2.1 Uji cara fisika dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 2.2 Uji cara kimia dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu micro. 2.3 Uji cara biologi dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
3. Menguji cara biologi dan organileptik mutu bahan.	3.1 Uji cara biologi dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu. 3.2 Uji cara organileptik dengan alat dan bahan dilakukan sesuai prosedur dan standar uji mutu.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang.	4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang dilaporkan dan direkomendasikan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Unit ini berlaku untuk menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri yang digunakan untuk: **mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang.**
2. Perlengkapan untuk **mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang, mencakup :**
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Buku ilmu komunikasi di dalam dan di luar negeri.
 - 2.7. Contoh Format Perjanjian kerjasama perusahaan.
 - 2.8. Buku Strategi Jaringan kerja perusahaan.
 - 2.9. Buku manajemen hubungan internasional.
 - 2.10. Buku hukum ekonomi/ tata niaga.
3. Tugas pekerjaan untuk **mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang, meliputi :**
 - 3.1. Menentukan materi yang dikomunikasikan,
 - 3.2. Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri,
 - 3.3. Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.
4. **Peraturan untuk mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang, adalah :**
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. PHU.UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.
- 1.2. PHU.PL02.003.01, Membersihkan dan merapikan area proses produksi.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan **menentukan materi yang dikomunikasikan, melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam dan di luar negeri, menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.**

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan udang.
- 3.2. Penyusunann materi komunikasi dalam bahasa Indonesia.
- 3.3. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa asing/ inggris.
- 3.4. Perjanjian kerjasama perusahaan.
- 3.5. Kontrak kerja dengan para pihak terkait produksi pengolahan udang.
- 3.6. Marketing hasil produksi pengolahan udang.
- 3.7. Perizinan kelembagaan perusahaan pengolahan udang.
- 3.8. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama kelembagaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. **Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan** dalam bahasa Indonesia.
- 4.2. **Menentukan susunan materi yang dikomunikasikan** dalam bahasa asing/inggris.
- 4.3. **Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di dalam negeri.**
- 4.4. **Melakukan komunikasi dengan manajemen lembaga / institusi terkait di luar negeri.**
- 4.5. **Menyusun strategi jaringan kerja perusahaan pengolahan udang di dalam dan di luar negeri.**
- 4.6. **Mengevaluasi hasil komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait di dalam atau di luar negeri.**
- 4.7. **Merekomendasi dan melaporkan hasil evaluasi hasil komunikasi dengan**

lembaga/ institusi terkait kepada manajemen perusahaan.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan **mengkoordinasikan pengendalian dampak lingkungan dan limbah produksi pengolahan udang.**
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah komunikasi dengan lembaga/ institusi terkait.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02.016.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **melaksanakan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses.	1.1 Wadah / kemasan bahan baku siap proses bersih / steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Wadah / kemasan untuk udang segar sesuai persyaratan kehalusan, tidak tercemar bakteri patogen dan tidak merusak udang segar. 1.3 Bahan baku siap proses disusun ke dalam wadah / kemasan sesuai pedoman perusahaan.
2. Menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses.	2.1 Timbangan terkalibrasi dan bersih digunakan sesuai kebutuhan penimbangan udang segar. 2.2 Penimbangan udang segar dilakukan dalam wadah yang saniter sesuai standar proses penimbangan dari perusahaan. 2.3 Penyimpanan dan penataan kemasan udang segar dilakukan sesuai pedoman gudang penyimpanan (<i>cold storage</i>). 2.4 Sanitasi dan higienis gudang dingin (<i>cold storage</i>) dioperasikan sesuai standar gudang penyimpanan perusahaan. 2.5 Data penyimpanan kemasan bahan baku udang segar siap proses dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>) dilaporkan kepada pengawas gudang.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan verifikasi mutu	3.1 Hasil pelaksanaan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.

<p>hasil produksi pengolahan udang</p>	<p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses, menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi **melaksanakan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang**.

2. Perlengkapan untuk **melaksanakan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Wadah berinsulasi bahan baku udang.
- 2.3. Bahan baku udang siap proses.
- 2.4. Timbangan bahan baku udang terkalibrasi.
- 2.5. Peti ikan/*box fish* untuk persediaan bahan baku udang segar.
- 2.6. Catatan / administrasi penimbangan bahan baku udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. Pedoman sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.

3. Tugas pekerjaan untuk **melaksanakan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 3.2. Menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar

4. Peraturan untuk **melaksanakan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan udang segar.
- 1.2. PHU.TS02.003.01, Mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan wadah dan bahan baku udang siap proses, penimbangan dan penyimpanan bahan baku udang siap proses, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan higienis bahan baku udang siap proses.
- 3.2. Kebutuhan wadah / peti ikan (*box fish*).
- 3.3. Persediaan bahan baku udang siap proses.
- 3.4. Cara penimbangan bahan baku udang siap proses.
- 3.5. Cara penyimpanan sementara bahan baku udang siap proses.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penimbangan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 4.3. Menimbang bahan baku udang siap proses,

- 4.4. Menyimpan bahan baku udang siap proses,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan **melaksanakan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang.**
 - 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur penimbangan di tempat kerja, hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 017.01.
- JUDUL UNIT** : **Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>cooling/freezing</i>) dan daging udang</p>	<p>1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>coolerfreezer</i>) udang disiapkan sesuai kebutuhan produk udang loin perusahaan.</p> <p>1.2 Jumlah berat pembekuan hasil udang disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>).</p> <p>1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging udang dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.</p>
<p>2. Membekukan udang dalam bungkus rapih dan saniter dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).</p>	<p>2.1 Daging udang dalam bungkus plastik (<i>wrapping</i>) di tata rapi, cepat dan saniter dalam pan pembeku sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> <p>2.2 Waktu pembekuan udang pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan – 18 derajat celcius selama 4 jam atau / sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Pembekuan udang yang tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi dan kendali proses produksi pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan koordinasi dan kendali proses produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi dan kendali proses produksi pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan udang, Membekukan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : **Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang.**

2. Perlengkapan untuk **Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang** , mencakup :

- 2.1. SOP pembekuan udang.
- 2.2. Daging udang bersih tanpa kulit higienis dan nsdaniter.
- 2.3. Kantong plastik (*wrapping*).
- 2.4. Pan pembeku.
- 2.5. Cooler atau *freezer*.
- 2.6. Format laporan Perusahaan.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku K3 Industri Pengolahan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk **Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooler/ freezer*) dan daging udang,
- 3.2. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang yang tertata rapih dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang.

4. Peraturan untuk **Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.UB02.006.01, Menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan..
- 1.2. PHU.UB02.008.01, Menggelas (*glazing*) produk udang beku..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang , pembekuan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. SOP pembekuan nudang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara vpembekuan udang dengan alat pembeku (*freezer*)
- 3.4. Tata cara penataan bungkus daging udang dalam pan pembeku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pembekuan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) dan ikan udang,
- 4.3. Menata rapih bungkus daging udang (*wrapping*) di dalam pan pembeku
- 4.4. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan udang..
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan **mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi pengolahan udang.**
- 5.4. Melaksanakan pencegahan pembekuan yang tidak sempurna (kehilangan ncairan).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : **PHU.MI02. 018.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan negosiasi usaha pengolahan udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **melaksanakan negosiasi usaha pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses.	1.1 Wadah / kemasan bahan baku siap proses bersih / steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Wadah / kemasan untuk udang segar sesuai persyaratan kehalusan, tidak tercemar bakteri patogen dan tidak merusak udang segar. 1.3 Bahan baku siap proses disusun ke dalam wadah / kemasan sesuai pedoman perusahaan.
2. Menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses.	2.1 Timbangan terkalibrasi dan bersih digunakan sesuai kebutuhan penimbangan udang segar. 2.2 Penimbangan udang segar dilakukan dalam wadah yang saniter sesuai standar proses penimbangan dari perusahaan. 2.3 Penyimpanan dan penataan kemasan udang segar dilakukan sesuai pedoman gudang penyimpanan (<i>cold storage</i>). 2.4 Sanitasi dan higienis gudang dingin (<i>cold storage</i>) dioperasikan sesuai standar gudang penyimpanan perusahaan. 2.5 Data penyimpanan kemasan bahan baku udang segar siap proses dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>) dilaporkan kepada pengawas gudang.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan Melaksanakan negosiasi usaha	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penimbangan dan penyimpanan udang segar dengan air dingin dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan

pengolahan udang.	direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.
--------------------------	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses, menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : **melaksanakan negosiasi usaha pengolahan udang** .

2. Perlengkapan untuk **melaksanakan negosiasi usaha pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Wadah berinsulasi bahan baku udang.
- 2.3. Bahan baku udang siap proses.
- 2.4. Timbangan bahan baku udang terkalibrasi.
- 2.5. Peti ikan/*box fish* untuk persediaan bahan baku udang segar.
- 2.6. Catatan / administrasi penimbangan bahan baku udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. Pedoman sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.

3. Tugas pekerjaan untuk **melaksanakan negosiasi usaha pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 3.2. Menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan penyimpanan dan udang segar

5. Peraturan untuk **melaksanakan negosiasi usaha pengolahan udang**, adalah :

- 5.1. Undang-undang tentang K3.
- 5.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 5.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 5.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan udang segar.
- 1.2. PHU.TS02.003.01, Mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan wadah dan bahan baku udang siap proses, penimbangan dan penyimpanan bahan baku udang siap proses, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan higienis bahan baku udang siap proses.
- 3.2. Kebutuhan wadah / peti ikan (*box fish*).
- 3.3. Persediaan bahan baku udang siap proses.
- 3.4. Cara penimbangan bahan baku udang siap proses.
- 3.5. Cara penyimpanan sementara bahan baku udang siap proses.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penimbangan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 4.3. Menimbang bahan baku udang siap proses,
- 4.4. Menyimpan bahan baku udang siap proses,

- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan **melaksanakan negosiasi usaha pengolahan udang.**
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur penimbangan di tempat kerja, hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 019.01.
- JUDUL UNIT** : **Membina manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **membina manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>cooling/freezing</i>) dan daging udang	1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>coolerfreezer</i>) udang disiapkan sesuai kebutuhan produk udang loin perusahaan. 1.2 Jumlah berat pembekuan hasil udang disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>). 1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging udang dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.
2. Membekukan udang dalam bungkus rapih dan saniter dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).	2.1 Daging udang dalam bungkus plastik (<i>wrapping</i>) di tata rapi, cepat dan saniter dalam pan pembeku sesuai pedoman dan standar perusahaan. 2.2 Waktu pembekuan udang pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan – 18 derajat celcius selama 4 jam atau / sesuai standar perusahaan. 2.3 Pembekuan udang yang tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang.	3.1 Hasil pelaksanaan pembinaan manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembinaan manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang direkomendasikan

	dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan udang, Membekukan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : **Membina manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang.**

2. Perlengkapan untuk **membina manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. SOP pembekuan udang.
- 2.2. Daging udang bersih tanpa kulit higienis dan nsdaniter.
- 2.3. Kantong plastik (*wrapping*).
- 2.4. Pan pembeku.
- 2.5. Cooler atau *freezer*.
- 2.6. Format laporan Perusahaan.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku K3 Industri Pengolahan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk **membina manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooler/ freezer*) dan daging udang,
- 3.2. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang yang tertata rapih dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang.

4. Peraturan untuk **membina manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.UB02.006.01, Menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan..
- 1.2. PHU.UB02.008.01, Menggelas (*glazing*) produk udang beku..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang , pembekuan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. SOP pembekuan nudang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara vpembekuan udang dengan alat pembeku (*freezer*)
- 3.4. Tata cara penataan bungkus daging udang dalam pan pembeku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pembekuan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) dan ikan udang,
- 4.3. Menata rapih bungkus daging udang (*wrapping*) di dalam pan pembeku
- 4.4. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan udang..
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan **membina manajemen teknis pelaksanaan prose produksi pengolahan udang.**
- 5.4. Melaksanakan pencegahan pembekuan yang tidak sempurna (kehilangan cairan).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : **PHU.MI02.020.01**
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Melaksanakan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses.	1.1 Wadah / kemasan bahan baku siap proses bersih / steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Wadah / kemasan untuk udang segar sesuai persyaratan kehalusan, tidak tercemar bakteri patogen dan tidak merusak udang segar. 1.3 Bahan baku siap proses disusun ke dalam wadah / kemasan sesuai pedoman perusahaan.
2. Menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses.	2.1 Timbangan terkalibrasi dan bersih digunakan sesuai kebutuhan penimbangan udang segar. 2.2 Penimbangan udang segar dilakukan dalam wadah yang saniter sesuai standar proses penimbangan dari perusahaan. 2.3 Penyimpanan dan penataan kemasan udang segar dilakukan sesuai pedoman gudang penyimpanan (<i>cold storage</i>). 2.4 Sanitasi dan higienis gudang dingin (<i>cold storage</i>) dioperasikan sesuai standar gudang penyimpanan perusahaan. 2.5 Data penyimpanan kemasan bahan baku udang segar siap proses dalam gudang dingin (<i>cold storage</i>) dilaporkan kepada pengawas gudang.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan prinsip kewirausahaan	3.1 Hasil pelaksanaan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.

industri pengolahan udang	3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.
----------------------------------	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses, Menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : **Melaksanakan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang** .

2. Perlengkapan untuk **Melaksanakan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Wadah berinsulasi bahan baku udang.
- 2.3. Bahan baku udang siap proses.
- 2.4. Timbangan bahan baku udang terkalibrasi.
- 2.5. Peti ikan/*box fish* untuk persediaan bahan baku udang segar.
- 2.6. Catatan / administrasi penimbangan bahan baku udang.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. Pedoman sanitasi dan higienis bahan baku udang segar.

3. Tugas pekerjaan untuk **Melaksanakan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 3.2. Menimbang dan menyimpan bahan baku udang siap proses,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar

4. Peraturan untuk **Melaksanakan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan udang segar.
- 1.2. PHU.TS02.003.01, Mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan wadah dan bahan baku udang siap proses, penimbangan dan penyimpanan bahan baku udang siap proses, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 dan SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan higienis bahan baku udang siap proses.
- 3.2. Kebutuhan wadah / peti ikan (*box fish*).
- 3.3. Persediaan bahan baku udang siap proses.
- 3.4. Cara penimbangan bahan baku udang siap proses.
- 3.5. Cara penyimpanan sementara bahan baku udang siap proses.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penimbangan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan wadah dan bahan baku udang siap proses,
- 4.3. Menimbang bahan baku udang siap proses,

- 4.4. Menyimpan bahan baku udang siap proses,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan udang segar.
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
 - 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan **Melaksanakan prinsip kewirausahaan industri pengolahan udang.**
 - 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur penimbangan di tempat kerja, hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 021.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Melaksanakan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Literatur, pedoman dan buku manual proses produksi dan pengemasan produk pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 SNI proses produksi dan pengemasan produk pengolahan udang. disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Rencana jadwal pembinaan teknis khusus peningkatan profesionalisme disusun sesuai SOP perusahaan.</p> <p>1.4 Pembinaan rutin teknis proses produksi dan pengemasan produk pengolahan udang. dilakukan terus menerus secara melekat sesuai pedoman pembinaan teknis dari perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas produk pengolahan udang..</p>	<p>2.1 Pembinaan teknis proses produksi pengolahan udang dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.2 Pembinaan teknis pengemasan, pelabelan dan kodifikasi produk pengolahan udang. dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.3 Pembinaan teknis higienis dan sanitasi produksi dan kemasan produk pengolahan udang. dilakukan sesuai metode HACCP perusahaan.</p> <p>2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produksi pengolahan udang dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p>

<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan utang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan utang. dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan utang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>
--	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk pengalengan udang, Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk pengalengan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pengalengan udang yang digunakan untuk **Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : Melaksanakan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan udang..**

2. Perlengkapan untuk **Melaksanakan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Udang.
- 2.2. Produk akhir pengalengan udang.
- 2.3. Manual teknis pelaksanaan proses produksi pengalengan udang.
- 2.4. Perlengkapan peralatan kerja operator produksi.
- 2.5. Perlengkapan peralatan pengemas produk akhir.
- 2.6. Pakaian kerja.
- 2.7. Perlengkapan K3.
- 2.8. ATK / catatan pembinaan teknis produksi.

3. Tugas pekerjaan untuk **Melaksanakan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk akhir pengalengan udang,
- 3.2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk akhir pengalengan udang,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis proses produksi pengalengan udang.

4. Peraturan untuk **Melaksanakan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan udang**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian **harus** tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini **dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:**

- 1.1. PHU.PT02.015.01, Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk akhir pengalengan udang.
- 1.2. PHU.PT02.017.01, Mengawasi hasil produksi pengalengan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan **penyiapan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk pengalengan udang, pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk akhir pengalengan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pengalengan udang.**

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Proses produksi pengalengan udang.
- 3.4. Prosedur pengemasan produk akhir pengalengan udang.
- 3.5. Penyiapan materi pembinaan teknis prosed produksi.

3.6. Evaluasi dan laporan pembinaan teknis produksi pengalengan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk akhir pengalengan udang.
- 4.3. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk akhir pengalengan udang,
- 4.4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pada operator dan pengemas produk pengalengan udang.
- 4.5. Melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pada operator dan pengemas produk pengalengan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali **titik kritis pada** sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan **Melaksanakan administrasi kebijakan manajemen industri pengolahan udang.**
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas tercapainya kualitas operator produksi dan pengemas produk pengalengan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 022.01.
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Melaksanakan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>cooling/freezing</i>) dan daging udang	1.1 Pan pembeku (<i>wadah</i>) dan alat pembeku (<i>cooler/freezer</i>) udang disiapkan sesuai kebutuhan produk udang loin perusahaan. 1.2 Jumlah berat pembekuan hasil udang disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>). 1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging udang dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.
2. Membekukan udang dalam bungkus rapih dan saniter dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).	2.1 Daging udang dalam bungkus plastik (<i>wrapping</i>) di tata rapi, cepat dan saniter dalam pan pembeku sesuai pedoman dan standar perusahaan. 2.2 Waktu pembekuan udang pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan – 18 derajat celcius selama 4 jam atau / sesuai standar perusahaan. 2.3 Pembekuan udang yang tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri	3.1 Hasil pelaksanaan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan udang, membekukan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : **melaksanakan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang.**

2. Perlengkapan untuk **melaksanakan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang**, mencakup :

- 2.1. SOP pembekuan udang.
- 2.2. Daging udang bersih tanpa kulit higienis dan nsdaniter.
- 2.3. Kantong plastik (*wrapping*).
- 2.4. Pan pembeku.
- 2.5. Cooler atau *freezer*.
- 2.6. Format laporan Perusahaan.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku K3 Industri Pengolahan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk **Melaksanakan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooler/ freezer*) dan daging udang,
- 3.2. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang yang tertata rapih dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang.

4. Peraturan untuk **Melaksanakan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan udang**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu:

- 1.1. PHU.UB02.006.01, Menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan..
- 1.2. PHU.UB02.008.01, Menggelas (*glazing*) produk udang beku..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian_:

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersUEut yang terkait dengan penyiapan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang , pembekuan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. SOP pembekuan nudang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara vpembekuan udang dengan alat pembeku (*freezer*)
- 3.4. Tata cara penataan bungkus daging udang dalam pan pembeku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pembekuan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) dan ikan udang,
- 4.3. Menata rapih bungkus daging udang 9*wrapping*) di dalam pan pembeku
- 4.4. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*),

- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan utang..
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan utang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan **melaksanakan prinsip manajemen kepemimpinan perusahaan industri pengolahan utang.**
- 5.4. Melaksanakan pencegahan pembekuan yang tidak sempurna (kehilangan ncairan).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.MI02. 023.01.
JUDUL UNIT : **Melaksanakan komunikasi dalam baha inggris..**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam **Melaksanakan komunikasi dalam baha inggris.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>cooling/freezing</i>) dan daging udang	1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>coolerfreezer</i>) udang disiapkan sesuai kebutuhan produk udang loin perusahaan. 1.2 Jumlah berat pembekuan hasil udang disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>). 1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging udang dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.
2. Membekukan udang dalam bungkus rapih dan saniter dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).	2.1 Daging udang dalam bungkus pastik (<i>wrapping</i>) di tata rapi, cepat dan saniter dalam pan pembeku sesuai pedoman dan standar perusahaan. 2.2 Waktu pembekuan udang pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan – 18 derajat celcius selama 4 jam atau / sesuai standar perusahaan. 2.3 Pembekuan udang yang tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi dalam baha inggris.	3.1 Hasil pelaksanaan melaksanakan komunikasi dalam baha inggris dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan melaksanakan komunikasi dalam baha inggris direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan udang, membekukan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : **melaksanakan komunikasi dalam baha inggris.**

2. Perlengkapan untuk **melaksanakan komunikasi dalam baha inggris**, mencakup :

- 2.1. SOP pembekuan udang.
- 2.2. Daging udang bersih tanpa kulit higienis dan nsdaniter.
- 2.3. Kantong plastik (*wrapping*).
- 2.4. Pan pembeku.
- 2.5. Cooler atau *freezer*.
- 2.6. Format laporan Perusahaan.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku K3 Industri Pengolahan Udang.

3. Tugas pekerjaan untuk **melaksanakan komunikasi dalam baha inggris**, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*cooler/ freezer*) dan daging udang,
- 3.2. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang yang tertata rapih dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan udang.

4. Peraturan untuk **melaksanakan komunikasi dalam baha inggris**, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang K3.
- 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.UB02.006.01, Menimbang dan menyusun udang untuk dibekukan..
- 1.2. PHU. UB02.008.01, Menggelas (*glazing*) produk udang beku..

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan jenis peralatan pembeku (*cooling/freezing*) dan daging udang , pembekuan udang dalam bungkus (*wrapping*) rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan udang .

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. SOP pembekuan nudang.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Udang.
- 3.3. Tata cara vpembekuan udang dengan alat pembeku (*freezer*)
- 3.4. Tata cara penataan bungkus daging udang dalam pan pembeku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pembekuan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) dan ikan udang,
- 4.3. Menata rapih bungkus daging udang 9*wrapping*) di dalam pan pembeku
- 4.4. Membekukan bungkus (*wrapping*) daging udang rapih dan saniter dengan alat pembeku (*freezer*),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan udang..
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan **melaksanakan kounikasi dalam baha inggris.**
- 5.4. Melaksanakan pencegahan pembekuan yang tidak sempurna (kehilangan ncairan).

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	2

Kelompok Kompetensi Khusus

- KODE UNIT** : PHU.KS03.001.01
JUDUL UNIT : **Melakukan Sanitasi dan Higienis Bahan Baku Udang.**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan Sanitasi dan Higienis Bahan Baku Udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang	1.1 Bahan pembersih yang cocok dan bahan kimia dipilih dan disiapkan sesuai dengan aturan dan anjuran dari pabrik maupun persyaratan dari Departemen Kesehatan. 1.2 Air bersih mengalir dan bahan klor (klorinasi) pada air bersih untuk mencegah kontaminasi bakteri patogen disiapkan sesuai pedoman sanitasi dan higienis bahan baku udang perusahaan. 1.3 Semua peralatan teknik sanitasi dan higienis dipilih, disiapkan diperiksa kebersihan, keamanan dan kondisinya sebelum digunakan sesuai pedoman perusahaan. 1.4 Pakaian kerja bersih dan sarung tangan bersih digunakan untuk pencegahan kontaminasi bakteri patogen pada unit bahan baku udang sesuai pedoman perusahaan.
2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku udang.	2.1 Kebersihan dan kesehatan wadah/ peti bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan. 2.2 Kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja penanganan bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan. 2.3 Peralatan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku udang disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.

<p>3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis bahan baku udang.</p>	<p>3.1 Bahan baku udang disortir dan dipisahkan udang yang segar dan baik dari udang yang rusak dan busuk sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Bahan baku udang bersih, bebas dari kotoran, bau busuk, dekomposisi dan pemalsuan dilakukan teknik sanitasi dan higienis sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Pencucian bahan baku udang dengan air bersih mengalir dicampur bahan klor (klorinasi) dilakukan untuk membuang kotoran yang menempel dan bebas dari pencemaran bakteri patogen.</p> <p>3.4 Ikan hasil penyiangan dicuci dengan air bersih dingin mengalir , secara cepat, cermat , saniter dan higienis, pada suhu produk maksimal 4,4 derajat celsius.</p> <p>3.5 Peralatan teknik sanitasi dan higienis unit bahan baku udang disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p>
<p>4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku udang.</p>	<p>4.1 Limbah sisa sanitasi dan higienis disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan udang sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>4.2 Bahan baku ikan udang segar / atau beku , bersih dan sehat disortir dan dipindahkan secara aman, cepat, cermat dan saniter sesuai dengan pedoman perusahaan.</p>
<p>5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang, melakukan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku udang, melakukan teknik sanitasi

dan higienis bahan baku udang, melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan sanitasi dan higienis bahan baku udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melakukan Sanitasi dan Higienis Bahan Baku Udang pada industri pengolahan udang, mencakup :
 - 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan.
 - 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi bahan baku udang..
 - 2.3. Bahan baku berbagai jenis udang segar/ beku.
 - 2.4. Kemasan persediaan bahan baku udang.
 - 2.5. Bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang.
 - 2.6. Wadah / peti bahan baku udang.
 - 2.7. Tempat pembuangan limbah.
 - 2.8. SOP penanganan bahan baku udang.
 - 2.9. Pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan Sanitasi dan Higienis Bahan Baku Udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang,
 - 3.2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku udang,
 - 3.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis bahan baku udang,
 - 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku udang.
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang,
4. Peraturan untuk melakukan Sanitasi dan Higienis Bahan Baku Udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi

ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.001.01, Melakukan Sanitasi dan Higienis Baku Udang.
- 1.2. PHU.KS03.002.01, Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi Pengolahan Udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang, teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku udang, teknik sanitasi dan higienis bahan baku udang, penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Bahan baku ikan udang berkualitas.
- 3.2. Pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.
- 3.3. Penyiapan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku ikan udang,
- 3.4. Teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan udang,
- 3.5. Teknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan udang,
- 3.6. Penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku ikan udang,
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku udang,
- 4.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku udang,
- 4.4. Melakukan teknik sanitasi dan higienis bahan baku udang,
- 4.5. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku udang,

- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang,
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Melakukan sanitasi dan higienis bahan Baku udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencemaran bakteri patogen dan kerusakan baahan baku ikan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas bahan baku ikan udang berkualitas.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03. 002. 01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Bahan kimia untuk pembersihan dan /atau sanitasi perlengkapan unit produksi pengolahan udang diidentifikasi dan dipilih sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.2 Air bersih dan bahan kimia dicampur air bersih untuk mencegah kontaminasi bakteri patogen disiapkan sesuai pedoman sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang perusahaan.</p> <p>1.3 Semua peralatan teknik sanitasi dan higienis dipilih diperiksa kebersihan, keamanan dan kondisinya dan disiapkan sebelum digunakan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.4 Pakaian kerja bersih dan sarung tangan bersih digunakan untuk pencegahan kontaminasi bakteri patogen pada unit operasi produksi pengolahan udang dalam gudang sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Kebersihan dan kesehatan wadah bahan baku dan wadah produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.2 Kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja, peralatan/mesin proses produksi pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.3 Peralatan teknik sanitasi dan higienis Unit produksi pengolahan udang disimpan ditempat yang sudah</p>

		disediakan dan dalam kondisi siap pakai.
3. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi produksi pengolahan udang.	3.1	Limbah hasil sanitasi dan higienis disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan udang sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.
	3.2	Produk akhir jenis-jenis pengolahan udang segar / atau beku, udang kering, dan fermentasi udang bersih disortir dan dipindahkan secara aman, cepat, cermat dan saniter sesuai dengan pedoman perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi akhir pengolahan udang.	4.1	Hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.
	4.2	Hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang, melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang, melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi produksi pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi akhir pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang

2. Perlengkapan untuk melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi unit operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.
- 2.3. Bahan baku berbagai jenis udang segar/ beku.
- 2.4. Kemasan persediaan bahan baku udang.
- 2.5. Produk akhir pengolahan udang.
- 2.6. Kemasan produk akhir pengolahan udang.

- 2.7. Bahan dan peralatan teknik sanitasi dan higienis.
 - 2.8. Tempat pembuangan limbah.
 - 2.9. SOP unit produksi pengolahan udang.
 - 2.10. Pedoman teknik sanitasi dan higienis unit produksi perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit produksi pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang,
 - 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi produksi pengolahan udang,
 - 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang.
 4. Peraturan untuk Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.001.01, Melakukan Sanitasi dan Higienis Baku Udang.
- 1.2. PHU.KS03.003.01. Melakukan Sanitasi dan Higienis pengemasan Produk Pengolahan Udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang, teknik sanitasi dan higienis unit operasi produksi

pengolahan udang, penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi akhir pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Penyiapan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang,
- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang,
- 3.3. Penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi produksi pengolahan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang,
- 4.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi produksi pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang.
- 4.6. melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi produksi pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penjagaan mutu produk akhir pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelaksanaan KUEersihan dan kesehatan dilingkungan unit produksi pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03. 003. 01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan sanitasi dan higienis pengemasan produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan sanitasi dan higienis pengemasan produk akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Bahan kimia untuk pembersihan dan /atau sanitasi perlengkapan unit kemasan produk akhir pengolahan udang diidentifikasi dan dipilih sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.2 Air bersih dan bahan kimia dicampur air bersih untuk mencegah kontaminasi bakteri patogen disiapkan sesuai pedoman sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang perusahaan.</p> <p>1.3 Semua peralatan teknik sanitasi dan higienis dipilih diperiksa kebersihan, keamanan dan kondisinya dan disiapkan sebelum digunakan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.4 Pakaian kerja bersih dan sarung tangan bersih digunakan untuk pencegahan kontaminasi bakteri patogen pada unit kemasan produk akhir pengolahan udang dalam gudang sesuai pedoman perusahaan</p>
<p>2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Produk akhir pengolahan udang disortir dan dipisahkan antara produk akhir yang baik dari produk akhir yang rusak sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Berbagai jenis produk akhir pengolahan udang yang baik sebelum dikemas / dipacking dilakukan teknik sanitasi dan higienis sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Teknik kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja</p>

	<p>kerja, peralatan/mesin berbagai bentuk kemasan produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.4 Peralatan teknik sanitasi dan higienis Unit kemasan produk akhir pengolahan udang disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p>
3. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit kemasan produk akhir pengolahan udang.	<p>3.1 Limbah hasil sanitasi dan higienis disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan udang sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>3.2 Kemasan produk akhir pengolahan udang segar, beku, kering, fermentasi dan pengalengan bersih disortir dan dipindahkan secara aman, cepat, cermat dan saniter sesuai dengan pedoman perusahaan.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang, Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang, yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Melakukan sanitasi dan higienis kemasan produk akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Melakukan sanitasi dan higienis pengemasan produk pengolahan udang, mencakup :

2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan.

- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi unit kemasan produk akhir pengolahan udang.
 - 2.3. Produk akhir pengolahan udang siap dikemas.
 - 2.4. Kemasan produk akhir pengolahan udang.
 - 2.5. Bahan dan peralatan teknik sanitasi dan higienis.
 - 2.6. Tempat pembuangan limbah.
 - 2.7. SOP unit unit kemasan produk akhir pengolahan udang.
 - 2.8. Pedoman teknik sanitasi dan higienis kemasan produk perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan sanitasi dan higienis pengemasan produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit kemasan produk pengolahan udang,
 - 3.1. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit kemasan produk akhir pengolahan udang,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.
 4. Peraturan untuk Melakukan sanitasi dan higienis pengemasan produk pengolahan udang pada industri pengolahan udang , adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai ebekumnya yang mungkin diperlukan ebekum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.002.01, Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi Pengolahan Udang.
- 1.2. PHU.KS03.004.01, Melakukan Sanitasi dan Higienis Gudang Bahan dan Gudang Hasil Produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang, teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Penyiapan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit kemasan produk pengolahan udang,
- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang,
- 3.3. Penanganan limbah bekas pembersihan unit kemasan produk akhir pengolahan udang,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit kemasan produk pengolahan udang,
- 4.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit kemasan produk akhir pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan melakukan sanitasi dan higienis pengemasan produk akhir pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penjagaan mutu kemasan produk

- akhir pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelaksanaan kebersihan dan kesehatan dilingkungan unit kemasan produk akhir pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.004.01
- JUDUL UNIT** : **Melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang hasil produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang hasil produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang.	<p>1.1 Bahan pembersih yang cocok dan bahan kimia dipilih dan disiapkan sesuai dengan aturan dan anjuran dari pabrik maupun persyaratan dari Departemen Kesehatan.</p> <p>1.2 Air bersih mengalir untuk mencegah kontaminasi bakteri patogen disiapkan sesuai pedoman sanitasi dan higienis gudang perusahaan.</p> <p>1.3 Semua peralatan teknik sanitasi dan higienis dipilih, disiapkan dan diperiksa kebersihan, keamanan dan kondisinya sebelum digunakan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.4 Pakaian kerja bersih dan sarung tangan bersih digunakan untuk pencegahan kontaminasi bakteri patogen pada unit gudang industri pengolahan udang dalam gudang sesuai pedoman perusahaan.</p>
2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan bahan baku udang.	<p>2.1 Kebersihan dan kesehatan wadah persediaan bahan baku udang dalam gudang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.2 Teknik kebersihan dan kesehatan lokasi, gen set dan gudang dingin (<i>cold storage</i>) persediaan bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.3 Peralatan teknik sanitasi dan higienis kemasan persediaan berbagai bahan baku udang disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi</p>

	siap pakai.
3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan produksi pengolahan udang.	<p>3.1 Kemasan produk akhir pengolahan udang disortir dan dipisahkan antara produk akhir yang baik dari produk akhir yang rusak sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Persediaan kemasan berbagai jenis produk akhir pengolahan udang yang baik dalam gudang dilakukan teknik sanitasi dan higienis sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Teknik kebersihan dan kesehatan gudang persediaan kemasan produksi akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.4 Peralatan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan kemasan berbagai jenis produk akhir pengolahan udang disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p>
4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit gudang industri pengolahan udang.	<p>4.1 Limbah hasil sanitasi dan higienis gudang industri disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan udang sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman AMDAL perusahaan.</p> <p>4.2 Kemasan produk akhir pengolahan udang segar, beku, kering, dan fermentasi, bersih dan sehat disortir dan dipindahkan secara aman, cepat, cermat dan saniter dalam gudang sesuai dengan pedoman perusahaan.</p>
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang.	<p>5.1 Hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang, Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan bahan baku udang, Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan produksi pengolahan udang, Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit gudang industri pengolahan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang, yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang hasil produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang hasil produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja gudang.
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi sanitasi dan higienis gudang.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan udang.
- 2.5. Kemasan persediaan bahan baku ikan udang segar dan beku.
- 2.6. Alat dan bahan teknis sanitasi dan higienis gudang.
- 2.7. Pallet dan sekat.
- 2.8. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.9. Perlengkapan pendukung gudang penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin/ genset.
- 2.11. Tempat pembuangan limbah gudang.
- 2.12. SOP gudang industri pengolahan udang.
- 2.13. Pedoman teknik sanitasi dan higienis gudang perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang hasil produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang,
- 3.2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan bahan baku udang,
- 3.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan produksi pengolahan udang,
- 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit gudang industri pengolahan udang,

- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang.
4. Peraturan untuk Melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang hasil produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait , yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.003.01, Melakukan Sanitasi dan Higienis pengemasan Produk Pengolahan Udang.
- 1.2. PHU.KS03.002.01, Melakukan Sanitasi dan Higienis Operasi Produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang, teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan bahan baku udang, teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan produksi pengolahan udang, penanganan limbah bekas pembersihan unit gudang industri pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang,

- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan bahan baku udang,
 - 3.3. Teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan produksi pengolahan udang,
 - 3.4. Penanganan limbah bekas pembersihan unit gudang industri pengolahan udang,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang,
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:
- 4.1. Melaksanakan SOP gudang industri pengolahan udang.
 - 4.2. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang,
 - 4.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan bahan baku udang,
 - 4.4. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit gudang persediaan produksi pengolahan udNG.
 - 4.5. Menata kemasan persediaan bahan baku udang dan kemasan produk akhir udang.
 - 4.6. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit gudang industri pengolahan udang,
 - 4.7. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang,
 - 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit gudang industri pengolahan udang,
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :
- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan Melakukan sanitasi dan higienis persediaan bahan baku dan gudang hasil produksi pengolahan udang pada industri pengolahan udang.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencegahan bakteri patogen dalam gudang industri pengolahan udang.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kualitas persediaan bahan baku udang dan persediaan produk akhir dalam gudang industri pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.005.01
- JUDUL UNIT** : **Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi disiapkan sesuai kebutuhan perawatan.</p> <p>1.2 Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan</p> <p>1.3 Pakaian kerja bersih dan sarung tangan bersih untuk pencegahan kontaminasi bakteri patogen pada unit operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang digunakan sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Teknik perawatan Kebersihan dan kesehatan wadah bahan baku dan wadah produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.2 Teknik perawatan Kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja operasi produksi dilakukan sesuai pedoman perawatan perusahaan.</p> <p>2.3 Teknik perawatan kebersihan dan sanitasi peralatan/mesin proses produksi udang dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.4 Peralatan teknik perawatan sanitasi dan higienis Unit produksi pengolahan udang disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p>

<p>3. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Perawatan perlengkapan peralatan pensortir produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman perawatan teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.2 Teknik perawatan kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja pengemas dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.3 Tehnik perawatan kebersihan dan kesehatan peralatan/mesin pengemas produksi akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.4 Peralatan teknik sanitasi dan higienis Unit kemasan produk akhir pengolahan udang disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p>
<p>4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Limbah sisa perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan ikan udang sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>4.2 Perlengkapan peralatan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang bersih dan sehat didata seperti semula secara aman, cepat, cermat dan saniter sesuai dengan pedoman perusahaan.</p>
<p>5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir.</p>	<p>5.1 Hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang, melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi pengolahan udang, melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang, melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan udang, mencakup :

- 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi perawatan sanitasi dan higienis.
- 2.3. Kemasan dan packing produk akhir pengolahan udang.
- 2.4. Perlengkapan alat dan mesin operasi produksi pengolahan udang.
- 2.5. Perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang.
- 2.6. Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis.
- 2.7. Tempat pembuangan limbah perawatan.
- 2.8. Pedoman teknis perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemas produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang,
- 3.2. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi pengolahan udang,
- 3.3. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang,
- 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.

4. Peraturan untuk merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.006.01, Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk produk Hasil Pengolahan Udang.
- 1.2. PHU.KS03.007.01, Mengelola perlengkapan peralatan operasi produksi pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang, perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi pengolahan udang, perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang, penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi diruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

3.1. Standardisasi sanitasi dan higienis perusahaan.

- 3.2. Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.
- 3.3. Perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi pengolahan udang.
- 3.4. Perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang.
- 3.5. Penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.
- 4.3. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi pengolahan udang.
- 4.4. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan udang,
- 4.5. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang,
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencemaran bakteri patogen produk akhir pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan bakteri patogen dengan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin produksi dan pengemas produk akhir pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.006.01
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menangani layanan produk pengolahan udang berkualitas pada konsumen.	<p>1.1 Permintaan layanan produk akhir udang berkualitas dari konsumen diidentifikasi dan ditepati sesuai standar produk perusahaan.</p> <p>1.2 Sarana dan fasilitas layanan produk berbagai jenis produk pengolahan udang berkualitas dipenuhi sesuai dengan standar layanan produk perusahaan.</p> <p>1.3 Keluhan konsumen karena produk akhir udang yang rusak, kedaluwarsa, dan mutu yang rendah ditindaklanjuti dengan cepat, meminta maaf dan produk rusak ditarik dari pasaran.</p> <p>1.4 Kemasan produk akhir pengolahan udang rusak, busuk, kedaluwarsa dan tercemar bakteri patogen dilakukan penarikan dari pasaran sesuai peraturan kesehatan dan pedoman perusahaan.</p>
2. Menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan udang.	<p>2.1 Permintaan layanan jenis produk pengolahan udang dari konsumen /pelanggan diidentifikasi dan dicatat.</p> <p>2.2 Kesesuaian isi kemasan / packaging jenis produk pengolahan udang dilakukan pengecekan dan dipenuhi sesuai permintaan konsumen.</p> <p>2.3 Sarana dan fasilitas layanan jenis produk pengolahan udang dipenuhi sesuai dengan standar layanan permintaan perusahaan.</p> <p>2.4 Keluhan konsumen / distributor produk pengolahan udang karena kelambatan standar layanan permintaan ditindaklanjuti dan dipenuhi dengan cepat sesuai standar pelayanan minimum</p>

	perusahaan.
3. Melakukan pendistribusian produk pengolahan udang kepada konsumen.	<p>3.1 Permintaan produk pengolahan udang dilakukan pendistribusian dengan cepat dan tepat sesuai pedoman distribusi perusahaan.</p> <p>3.2 Kemasan produk pengolahan udang dalam master karton dilakukan observasi selama waktu tertentu sebelum disitirbusikan ke konsumen sesuai standar observasi perusahaan.</p> <p>3.3 Transportasi kemasan produk akhir pengolahan udang ke konsumen dilakukan penjagaan agar produk tidak rusak, busuk dan tercemar bakteri patogen.</p> <p>3.4 Pelayanan prima dapat dilakukan untuk kepuasan konsumen produk akhir pengolahan udang.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang i dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: menangani layanan produk pengolahan udang berkualitas pada konsumen, menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan udang, melakukan pendistribusian produk pengolahan udang kepada konsumen, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Standar pelayanan minimum perusahaan.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ adminstrasi permintaan konsumen/distributor.

- 2.3. Kemasan dan packing produk akhir pengolahan udang.
 - 2.4. Catatan pengiriman barang / produk akhir pengolahan udang.
 - 2.5. Alat komunikasi (telpon, HP, faximile, internet.)
 - 2.6. Alat angkat barang/produk akhir udang.
 - 2.7. Alat angkut box barang / produk dilengkapi pendingin / gen set.
 - 2.8. Timbangan barang.
 - 2.9. Pedoman pelayanan prima pada konsumen perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Menangani layanan produk pengolahan udang berkualitas pada konsumen,
 - 3.2. Menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan udang,
 - 3.3. Melakukan pendistribusian produk pengolahan udang kepada konsumen,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang,
 4. Peraturan untuk Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.005.01,Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
- 1.2. PHU.KS03.009.01,Mengikuti Prosedur HACCP.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penanganan layanan produk pengolahan udang berkualitas pada konsumen, layanan permintaan berbagai

jenis produk pengolahan udang, pendistribusian produk pengolahan udang kepada konsumen, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Standar pelayanan minimum perusahaan.
- 3.2. Layanan produk pengolahan udang berkualitas pada konsumen,
- 3.3. Layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan udang.
- 3.4. Pendistribusian produk pengolahan udang kepada konsumen,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melaksanakan standar pelayanan minimum perusahaan.
- 4.2. Menangani layanan produk pengolahan udang berkualitas dari konsumen,
- 4.3. Menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan pendistribusian produk pengolahan udang kepada konsumen.
- 4.5. Melakukan pelayanan prima kepada konsumen produk pengolahan udang.
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah produk akhir pengolahan udang tetap baik, tidak rusak selama transportasi pendistribusian ke konsumen/ distributor.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelayanan prima kepada konsumen produk akhir pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : PHU.KS03.007.01
JUDUL UNIT : **Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan, bahan dan jadwal kebersihan perlengkapan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Kebersihan perlengkapan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan pengelolaan dan HACCP (analisis bahaya dan titik kritis rawan).</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan kebersihan pengolahan ikan udang disiapkan sesuai kebutuhan pengelolaan kebersihan perusahaan.</p> <p>1.3 Bahan pembersih peralatan/ mesin produksi dan peralatan/mesin pengemas produk akhir udang disiapkan sesuai kebutuhan pengelolaan kebersihan dan higienis perusahaan.</p> <p>1.4 Jadwal kebersihan peralatan/mesin-mesin perusahaan pengolahan nudang disusun dan diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.5 Format laporan program pengelolaan kebersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang disiapkan sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pengelolaan kebersihan sesuai jadwal kebersihan peralatan /mesin perusahaan pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Komunikasi dengan unit-unit/bagian dan seksi perusahaan pengolahan udang dilakukan sesuai kebutuhan kebersihan dan higienis peralatan/mesin perusahaan.</p> <p>2.2 Pengelolaan kebersihan peralatan/mesin unit bahan baku, unit operasi produksi, unit pasteurisasi / pengalengan udang, unit pergudangan perusahaan pengolahan ikan udang dilakukan dan dilakukan sesuai pedoman K3 dan SOP perusahaan.</p>

	2.3 Penyelesaian masalah kebersihan peralatan/ mesin perusahaan pengolahan udang diatur dan dimonitor sesuai jenis permasalahan dan pedoman higienis dan sanitasi perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan kebersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang.	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengelolaan kebersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: Menyiapkan perlengkapan peralatan, bahan dan jadwal kebersihan perlengkapan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang, Melakukan pengelolaan kebersihan sesuai jadwal kebersihan peralatan /mesin perusahaan pengolahan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan kebersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang, yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. Metode HACCP.
- 2.2. Alat tulis Kantor / administrasi pengelolaan sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan udang.
- 2.3. Alat komunikasi (telpon, faximile, handphone)
- 2.4. Personil, Unit bahan baku, unit produksi, unit pengalengan, unit pergudangan, unit alat dan mesin pengolahan udang.
- 2.5. Data sanitasi dan higienis kemasan bahan baku nikan udang.
- 2.6. Data sanitasi dan higienis kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 2.7. Pedoman pengelolaan sanitasi dan higienis industri pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan, bahan dan jadwal kebersihan

- perlengkapan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang,
- 3.2. Melakukan pengelolaan kebersihan sesuai jadwal kebersihan peralatan / mesin perusahaan pengolahan udang,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan kebersihan peralatan / mesin perusahaan pengolahan udang,
4. Peraturan untuk Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.005.01, Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan Udang.
- 1.2. PHU.KS03.006.01, Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk produk hasil Pengolahan Udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan perlengkapan peralatan, bahan dan jadwal kebersihan perlengkapan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang, pengelolaan kebersihan sesuai jadwal kebersihan peralatan /mesin perusahaan pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengelolaan kebersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Metode HACCP.
- 3.2. Perlengkapan peralatan kebersihan alat/mesin perusahaan.,
- 3.3. Bahan pembersih peralatan/mesin perusahaan.
- 3.4. Jadwal kebersihan perlengkapan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang,
- 3.5. Pengelolaan kebersihan peralatan / mesin perusahaan pengolahan udang sesuai jadwal kebersihan peralatan /mesin masing-masing unit perusahaan pengolahn udang.
- 3.6. evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan kUEersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Merencanakan metode HACCP.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan,
- 4.3. Menyiapkan jadwal bahan dan
- 4.4. Menyusun jadwal kebersihan perlengkapan peralatan/mesin masing-masing unit perusahaan pengolahan udang,
- 4.5. Melakukan pengelolaan kebersihan sesuai jadwal kebersihan peralatan /mesin unit bahan baku, unit produksi, unit kemasan produk akhir pengolahan udang, dan unit gudang perusahaan pengolahan udang,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengelolaan kebersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang
- 4.7. melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengelolaan kebersihan peralatan/mesin perusahaan pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengelola kebersihan perlengkapan peralatan/mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan tentang kebersihan peralatan/mesin masing-masing unit perusahaan pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyelenggaraan program pengelolaan kebersihan sesuai perencanaan metode HACCP.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.008. 01
- JUDUL UNIT** : **Mengelola Sanitasi dan Higienis Proses Produksi Pengolahan Udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengelola Sanitasi dan Higienis Proses Produksi Pengolahan Udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan Udang.	1.1 Data higienis dan sanitasi perusahaan pengolahan Udang diidentifikasi sesuai kebutuhan pengelolaan dan HACCP (analisis bahaya dan titik kritis rawan). 1.2 Perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan Udang disiapkan sesuai kebutuhan penyelesaian masalah. 1.3 Format laporan program pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan Udang disiapkan sesuai pedoman perusahaan.
2. Melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan Udang	2.1 Komunikasi dengan unit-unit/bagian dan seksi perusahaan dilakukan sesuai kebutuhan pengelolaan higienis dan sanitasi perusahaan pengolahan udang. 2.2 Pengelolaan higienis dan sanitasi personal, unit bahan baku, unit operasi produksi, unit pasteurisasi / pengalengan udang, unit pergudangan, unit peralatan dan mesin produksi pengolahan Udang dilakukan dan dilakukan sesuai pedoman K3 dan SOP perusahaan. 2.3 Penyelesaian masalah higienis dan sanitasi perusahaan pengolahan udang diatur dan dimonitor sesuai jenis permasalahan dan pedoman higienis dan sanitasi perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis	3.1 Hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan Udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.

dan sanitasi pengolahan Udang.	3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan Udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.
--------------------------------	---

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: menyiapkan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang, melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengelola sanitasi dan hygiene industri pengolahan ikan udang pada industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengelola sanitasi dan hygiene industri pengolahan ikan udang pada industri pengolahan ikan udang, mencakup :

- 2.1. Metode HACCP.
- 2.2. Alat tulis Kantor / administrasi pengelolaan sanitasi dan higienis industri pengolahan udang.
- 2.3. Alat komunikasi (telpon, faximile, handphone)
- 2.4. Personil, Unit bahan baku, unit produksi, unit pengalengan, unit pergudangan, unit alat dan mesin pengolahan udang.
- 2.5. Data sanitasi dan higienis kemasan bahan baku udang.
- 2.6. Data sanitasi dan higienis kemasan produk akhir pengolahan udang.
- 2.7. Pedoman pengelolaan sanitasi dan higienis industri pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk Mengelola sanitasi dan hygiene industri pengolahan ikan udang pada industri pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang.
- 3.2. Melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,

4. Peraturan untuk Mengelola sanitasi dan hygiene industri pengolahan udang pada industri pengolahan ikan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.007.01, Mengelola kebersihan Perlengkapan Peralatan / mesin Operasi Produksi dan pengemasan hasil Pengolahan Udang.
- 1.2. PHU.KS03.006.01, Melaksanakan Pelayanan Konsumen untuk produk hasil Pengolahan Udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang, pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Metode HACCP.
- 3.2. perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,
- 3.3. Pengelolaan sanitasi dan higienis personil, unit bahan baku udang , unit operasi produksi, unit pengemasan produk akhir pengolahan udang, unit pengalengan udang, unit alat dan mesin, unit pergudangan industri pengolahan udang.
- 3.4. Pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,
- 3.5. Evaluasi hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang.
- 3.6. Laporan hasil evaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Merencanakan metode HACCP.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,
- 4.3. Mengelola sanitasi dan higienis personil, unit bahan baku ikan udang, unit operasi produksi, unit pengemasan produk akhir, unit pengalengan udang, unit alat dan mesin, dan unit pergudangan perusahaan pengolahan udang.
- 4.4. Melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengelola sanitasi dan hygiene industri pengolahan ikan udang pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan tentang higienis dan sanitasi dan pemahaman bakteri patogen pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyelenggaraan program pengelolaan sanitasi dan higienis industri pengolahan udang sesuai perencanaan metode HACCP.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.009.01
- JUDUL UNIT** : **Menganalisis bahaya dan pengendalian titik rawan sesuai prosedur HACCP.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengikuti prosedur HACCP (analisis bahaya dan titik rawan) pada industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan bahan baku dan produk hasil pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Bahaya mikroorganisme patogen (bakteri, jamur, ragi, virus) diidentifikasi dan didata sesuai standar mutu perusahaan pengolahan udang.</p> <p>1.2 Bahaya akibat bahan fisika (pecahan kaca, metal/logam) diidentifikasi dan didata sesuai standar mutu perusahaan pengolahan udang.</p> <p>1.3 Bahaya akibat bahan kimiawi racun dan alami dan bahan tambahan yang dilarang diidentifikasi dan didata sesuai estándar mutu perusahaan pengolahan udang.</p> <p>1.4 Keamanan makanan produk udang dilakukan sesuai standard mutu perusahaan.</p>
<p>2. Mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP.</p>	<p>2.1 Titik rawan – titik rawan pengawasan dalam sistem produksi makanan (udang) diidentifikasi sesuai metode HACCP (analisis bahaya dan titik rawan).</p> <p>2.2 Pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang dilakukan sesuai rencana penggunaan metode HACCP.</p> <p>2.3 Persiapan penanganan pengolahan pengemasan, penyimpanan dan pengiriman produk pengolahan udang dilakukan sesuai rencana penggunaan metode HACCP dan standar mutu perusahaan.</p>
<p>3. Melaksanakan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan</p>	<p>3.1 Produk hasil pengolahan udang sesuai dengan spesifikasi keselamatan makanan yang berdasarkan metode HACCP dipilih, ditetapkan dan dilakukan.</p>

pengolahan udang.	<p>3.2 Proses grafik alur diikuti sesuai rencana penggunaan metode HACCP perusahaan. Pengolahan udang.</p> <p>3.3 Ketepatan pencatatan data, dimonitor, dan dikoreksi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.4 Validasi audit internal dan eksternal metode HACCP perusahaan dilaksanakan sesuai pedoman perusahaan pengolahan udang.</p>
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP perusahaan pengolahan udang.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan bahan baku dan produk hasil pengolahan udang, mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP, Melaksanakan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan diikutinya metode HACCP perusahaan pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengikuti prosedur HACCP (analisis bahaya dan titik rawan) pada industri pengolahan ikan udang.

2. Perlengkapan untuk Mengikuti prosedur HACCP (analisis bahaya dan titik kritis) pada industri pengolahan ikan udang, mencakup :

- 2.1. Standar Sanitasi dan higienis perusahaan.
- 2.2. Alat dan bahan analisis resiko dan titik rawan (HACCP).
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi prosedur HACCP.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk akhir industri pengolahan udang.
- 2.5. Kemasan persediaan bahan baku udang
- 2.6. Gudang penyimpanan bahan baku dan hasil produk akhir pengolahan udang.
- 2.7. Pedoman mutu produk preusan pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengikuti prosedur HACCP (analisis bahaya dan titik kritis) pada industri pengolahan ikan udang, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan bahan baku dan produk hasil

- pengolahan udang,
- 3.2. Mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP,
 - 3.3. Melaksanakan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP perusahaan pengolahan udang.
4. Peraturan untuk Mengikuti prosedur HACCP (analisis baahaya dan titik rawan) pada industri pengolahan ikan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.010.01, Melakukan pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.KS03.008.01, Mengelola Sanitasi dan Higienis Proses Produksi Pengolahan Udang.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :
Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan :
Identifikasi bahaya dan resiko keamanan bahan baku dan produk hasil pengolahan udang, identifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP, pelaksanaan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP perusahaan pengolahan udang.

2.1. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Identifikasi bahaya dan resiko keamanan mutu.
- 3.2. Prosedur HACCP (analisis resiko dan titik rawan).
- 3.3. Perencanaan penggunaan metode HACCP.
- 3.4. Pelaksanaan penggunaan metode HACCP.
- 3.5. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan penggunaan metode HACCP.
- 3.6. Rekomendasi dan laporan penggunaan metode HACCP.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan mutu bahan baku
- 4.2. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan produk hasil pengolahan udang,
- 4.3. Mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP,
- 4.4. Melaksanakan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP perusahaan pengolahan udang.
- 4.6. melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP perusahaan pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengikuti prosedur HACCP (analisis bahaya dan titik rawan) pada industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah titik rawan bahaya mikroorganisme patogen dan mutu bahan baku dan produk pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas keamanan produk akhir pengolahan udang dari pencemaran bakteri patogen.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

- KODE UNIT** : PHU.KS03.010.01
- JUDUL UNIT** : **Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan limbah produksi pengolahan udang.	1.1 Data amdal limbah operasi produksi pengolahan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan pencegahan cemaran limbah dan HACCP (analisis bahaya dan titik kritis rawan). 1.2 Perlengkapan peralatan program pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan pencegahan limbah. 1.3 Pedoman pelaksanaan K3 pengolahan udang disiapkan sesuai pedoman K3 perusahaan. 1.4 Format laporan program pencegahan cemaran limbah produksi pengolahan udang disiapkan sesuai pedoman perusahaan.
2. Melakukan pengaturan pencegahan cemaran limbah operasi produksi udang.	2.1 Komunikasi dengan unit bahan baku udang, operasi produksi dan gudang persediaan dilakukan sesuai SOP perusahaan. 2.2 Pengelompokkan cemaran limbah dari unit bahan baku, operasi produksi, packing produk, gudang persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Pengaturan pencegahan cemaran limbah operasi produksi melalui saluran sanitasi limbah dan bak pembuangan dan pengolahan limbah pengolahan udang dilakukan dan dimonitor sesuai jenis cemaran dan jumlah limbah.
3. Mengevaluasi dan	3.1 Hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran

<p>melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi pengolahan udang.</p>	<p>limbah produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi pengolahannudang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>
---	--

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan limbah produksi pengolahan udang, Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi pencegahan cemaran limbah.
- 2.3. Alat komunikasi (telpon, dan handphone)
- 2.4. Data amdal limbah produksi pengolahan udang.
- 2.5. Data perlengkapan peralatan pencegahan limbah produksi pengolahan udang.
- 2.6. Saluran sanitasi limbah produksi pengolahan udang.
- 2.7. Bak pembuangan dan pengolahan limbah produksi.
- 2.8. Format laporan pencegahan cemaran limbah.
- 2.9. Buku pedoman pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan limbah produks pengolahan udang,
- 3.2. Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi udang,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produks pengolahan udang.

4. Peraturan untuk Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang, adalah :

- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS02.009.01, Mengikuti Prosedur HACCP (Analisis Bahaya dan Titik Kritis).
- 1.2. PHU.KS03.006.01, Melaksanakan Pelayanan Konsumen Hasil Produk

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersUEut yang terkait dengan penyiapan perlengkapan peralatan pencegahan limbah produksi pengolahan udang, pengaturan pencegahan cemaran limbah operasi produksi udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produks pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Data amdal limbah operasi produksi pengolahan udang.
- 3.2. Fasilitas sarana dan prasarana pembuangan limbah produksi.
- 3.3. Perlengkapan peralatan pencegahan cemaran limbah udang.
- 3.4. Tata cara pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan cemaran limbah produksi pengolahan udang,
- 4.3. Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi udang,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi pengolahan udang.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah produksi pengolahan udang.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah disiplin membuang limbah unit oprerasi produksi pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penanggulangan cemaran limbah pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.011.01
- JUDUL UNIT** : **Mengkoordinasikan operasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengkoordinasikan operasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higiene dan sanitasi personal pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Data higienis dan sanitasi personal masing-masing unit pengolahan udang diidentifikasi, dianalisis dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi dan HACCP (analisis bahaya dan titik kritis rawan).</p> <p>1.2 Data perlengkapan peralatan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi diidentifikasi sesuai kebutuhan koordinasi dan pedoman K3 perusahaan.</p> <p>1.3 Rencana program koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal pengolahan udang disusun sesuai manajemen koordinasi perusahaan.</p> <p>1.4 Peraturan dan pedoman penanganan higienis dan sanitasi perusahaan pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p> <p>1.5 Format laporan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p>
<p>2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang</p>	<p>2.1 Rencana program operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang didiskusikan sesuai hasil koordinasi dan pedoman K3 perusahaan.</p> <p>2.2 Koordinasi program operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang diterapkan sesuai SOP dan pedoman K3 perusahaan.</p>

	<p>2.3 Operasi penanganan higienis dan sanitasi personal pengolahan udang dengan perlengkapan peralatan K3 dilakukan sesuai analisis higienis dan sanitasi personal dan SOP perusahaan.</p> <p>2.4 Sanitasi dan higienis personal dilakukan untuk pencegahan dini pencemaran bakteri patogen dan resiko bahaya bagi kesehatan manusia.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi : mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal, melakukan program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengkoordinasikan operasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Alat komunikasi (telpon, faximile, handphone).
- 2.4. Data higienis dan sanitasi personal pengolahan udang.
- 2.5. Data perlengkapan peralatan koordinasi higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang..
- 2.6. Format laporan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang.
- 2.7. pedoman koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk Mengkoordinasikan operasi penanganan higiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang,.
4. Peraturan untuk Mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.009.01, Mengikuti Prosedur HACCP (Analisis Bahaya dan Titik Rawan).
- 1.2. PHU.KS03.010.01, Melakukan pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan Udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi dan penyiapan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal, program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Perencanaan program koordinasi.
- 3.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal pengolahan udang.
- 3.3. program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang,
- 3.4. Resiko bahaya produk akhir pengolahan udang bagi yang tidak higienis dan saniner bagi kesehatan manusia.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Merencanakan program koordinasi penanganan sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan udang.
- 4.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan hygiene dan sanitasi personal pengolahan udang,
- 4.3. Melakukan program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan udang,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan hygiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang,
- 4.5. melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan hygiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukan titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Mengkoordinasikan operasi penanganan hygiene dan sanitasi personal industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan higienis dan sanitasi personal masing-masing unit pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan dini bagi kesehatan manusia terhadap produk pengolahan udang yang tidak higienis dan saniter.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.012.01
- JUDUL UNIT** : **Mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan Udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengkoordinasikan operasi operasi produksi industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi produksi.	1.1 Data operasi produksi diidentifikasi, dianalisis dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi dan HACCP (analisis bahaya dan titik kritis rawan). 1.2 Data perlengkapan peralatan operasi produksi diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi dan pedoman perusahaan. 1.3 Rencana program koordinasi operasi produksi disusun sesuai manajemen koordinasi perusahaan. 1.4 Peraturan dan pedoman operasi produksi perusahaan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi. 1.5 Format laporan desain <i>lay out</i> dan operasi produksi disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.
2. Melakukan program operasi produksi pengolahan udang.	2.1 Rencana program operasi produksi pengolahan udang didiskusikan sesuai hasil koordinasi dan pedoman perusahaan. 2.2 Program operasi produksi pengolahan udang diterapkan sesuai peraturan amdal dan pedoman perusahaan. 2.3 Operasi penanganan limbah dengan perlengkapan peralatan instalasi pengolahan limbah dilakukan sesuai analisis amdal dan pedoman operasi produksi perusahaan.
3. Melakukan koordinasi dan	3.1 Koordinasi dengan unit produksi terkait dengan operasi produksi pengolahan udang dilakukan

<p>memeriksa kondisi operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>sesuai K3 dan SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Peraturan tentang amdal limbah industri pengolahan udang diikuti dan diterapkan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Operasi produksi diperiksa dan ditindaklanjuti sesuai K3 dan SOP perusahaan.</p> <p>3.4 Penanganan dampak lingkungan akibat limbah industri ditindaklanjuti dengan berkoordinasi dengan instansi /lembaga terkait sesuai hasil analisis amdal perusahaan dan peraturan tentang amdal.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi produksi, Melakukan program operasi produksi pengolahan udang, Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi produksi pengolahan udang, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang, yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk Mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Alat komunikasi (telpon, faximile, handphone).
- 2.4. Data produksi industri pengolahan udang.
- 2.5. Data perlengkapan peralatan koordinasi operasi produksi.
- 2.6. Format laporan desain *lay out* dan operasi produksi.
- 2.7. Buku pedoman operasi produksi pengolaha udang.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan udang , meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi produksi,
 - 3.2. Melakukan program operasi produksi pengolahan udang,
 - 3.3. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi produksi pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang,
4. Peraturan untuk mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.011.01, Mengkoordinasikan penanganan higienis personal industri pengolahan udang.
- 1.2. PHU.KS03.014.01, Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi produksi, pelaksanaan program operasi produksi pengolahan udang, koordinasi dan pemeriksaan kondisi operasi produksi pengolahan udang, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Perencanaan program koordinasi operasi produksi.
- 3.2. Identifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi produksi,
- 3.3. Pelaksanaan program operasi produksi pengolahan udang,
- 3.4. Koordinasi dan pemeriksaan kondisi operasi produksi pengolahan udang.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Merencanakan program koordinasi operasi produksi.
- 4.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi produksi,
- 4.3. Melakukan program operasi produksi pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi produksi pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang,
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi operasi produksi pengolahan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah disiplin operasi produksi pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kualitas produk akhir pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03. 013.01
- JUDUL UNIT** : **Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan ikan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
<p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Data amdal limbah diidentifikasi, dianalisis dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p> <p>1.2 Data perlengkapan peralatan penanganan limbah pengolahan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan koordinasi dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>1.3 Rencana koordinasi penanganan limbah pengolahan udang disusun sesuai kebutuhan manajemen perusahaan.</p> <p>1.4 Peraturan dan pedoman penanganan limbah perusahaan pengolahan udang diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p> <p>1.5 Format laporan desain <i>lay out</i> dan operasi penanganan limbah pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p>
<p>2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan udang.</p>	<p>2.1 Rencana program operasi penanganan limbah industri pengolahan udang didiskusikan sesuai hasil koordinasi dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>2.2 Program operasi penanganan limbah industri pengolahan udang diterapkan sesuai peraturan amdal dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>2.3 Operasi penanganan limbah dengan perlengkapan peralatan instalasi pengolahan limbah udang dilakukan sesuai analisis amdal dan pedoman amdal perusahaan.</p>

<p>3. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Koordinasi dengan instansi / lembaga terkait dengan penanganan limbah industri pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>3.2 Peraturan tentang amdal limbah industri pengolahan udang diikuti dan diterapkan.</p> <p>3.3 Operasi penanganan limbah diperiksa dan ditindaklanjuti sesuai analisis amdal dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Penanganan dampak lingkungan akibat limbah industri pengolahan udang ditindaklanjuti dengan berkoordinasi dengan instansi / lembaga terkait sesuai hasil analisis amdal perusahaan dan peraturan tentang amdal.</p>
<p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang.</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah pengolahan udang, melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan udang, melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah pengolahan udang, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor.

- 2.3. Alat komunikasi (telpon, faximile, handphone)
 - 2.4. Data amdal limbah industri pengolahan udang.
 - 2.5. Data perlengkapan peralatan koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan udang.
 - 2.6. Rencana koordinasi operasi penanganan limbah pengolahan udang.
 - 2.7. Format laporan desain *lay out* dan operasi penanganan limbah pengolahan udang.
 - 2.8. Buku pedoman operasi penanganan limbah industri pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan udang, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan udang,
 - 3.3. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah pengolahan udang,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang,
 4. Peraturan Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan Menteri tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan Menteri , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.010.01, Melakukan pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.KS03.011.01, Mengkoordinasikan penanganan hygienesnis dan sanitasi personal industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah pengolahan udang, pelaksanaan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan udang, pelaksanaan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Perencanaan koordinasi operasi penanganan limbah pengolahan udang.
- 3.2. Identifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah pengolahan udang,
- 3.3. Pelaksanaan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan udang,
- 3.4. Pelaksanaan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah pengolahan udang,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Menyusun rencana koordinasi penanganan limbah pengolahan udang,
- 4.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah pengolahan udang,
- 4.3. Melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah pengolahan udang,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah disiplin operasi penanganan limbah dan dampak lingkungan akibat limbah industri pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan cemaran limbah industri pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.014.01
- JUDUL UNIT** : **Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRI TERI A UNJUK KERJA
<p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang.</p>	<p>1.1 Data kendali mutu operasi produksi pengolahan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan standar mutu produk dan pencegahan cemaran limbah perusahaan.</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan program kendali mutu operasi produksi pengolahan udang disiapkan sesuai kebutuhan standardisasi mutu produk dan pencegahan limbah perusahaan.</p> <p>1.3 Sanitasi dan higienis junit-unit perusahaan pengolahan udang dikontrol dan dimonitor sesuai standar sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>1.4 Pedoman pelaksanaan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang disiapkan sesuai standar operasional prosedur perusahaan.</p> <p>1.5 Format laporan program pengaturan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang disiapkan sesuai pedoman perusahaan.</p>
<p>2. Melakukan pengaturan kendali mutu operasi produksi terpadu pengolahan udang dan pemusnahan.</p>	<p>2.1 Komunikasi dengan unit mutu bahan baku udang, operasi produksi pengolahan udang dan gudang persediaan dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.2 Pengelompokkan data kualitas produk dari unit bahan baku udang , operasi produksi, packing produk, gudang persediaan bahan baku udang dan hasil produk akhir pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p>

	<p>2.3 Produk masing –masing unit perusahaan pengolahan udang yang rusak / tercemar dilakukan pemusnahan sesuai pedoman pemusnahan barang / produk perusahaan.</p> <p>2.4 Pengaturan kendali mutu operasi produksi melalui uji mutu terpadu (organoleptik, phisika, kimia dan mikrobiologi pangan) produk-produk per unit perusahaan pengolahan udang.</p> <p>2.5 Pengaturan pembuangan limbah per unit perusahaan dilakukan untuk pencegahan kontaminasi baketri patogen pada persediaan bahan baku udang dan produk akhir pengolahan udang sesuai pedoman sanitasi dan higienis perusahaan.</p>
<p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang.</p>	<p>3.1 Hasil pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: menyiapkan perlengkapan peralatan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang, melakukan pengaturan kendali mutu operasi produksi terpadu pengolahan udang dan pemusnahan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang.

2. Perlengkapan untuk mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi pencegahan cemaran limbah.
- 2.3. Alat komunikasi (telpon, dan handphone)
- 2.4. Data kendali mutu operasi produksi pengolahan udang.
- 2.5. Alat kendali mutu operasi produksi pengolahan udang (uji organoleptek,

- phsik, kimia dan mikrobiologi pangan).
- 2.6. Standar mutu operasi produksi pengolahan udang.
 - 2.7. Fasilitas pembuangan limbah produksi pengolahan udang.
 - 2.8. Unit bahan baku udang, operasi produksi, kemasan produk akhir dan gudang persediaan yang saniter dan higienis.
 - 2.9. Bak pembuangan dan pengolahan limbah produksi udang.
 - 2.10. Format laporan pengaturan kendali mutu operasi produksi..
 - 2.11. Buku pedoman pengaturan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang.
3. Tugas pekerjaan untuk Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang,
 - 3.2. Melakukan pengaturan kendali mutu operasi produksi terpadu pengolahan udang dan pemusnahan,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang,.
4. Peraturan untuk mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang, adalah :
- 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.013.01, Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang.
- 1.2. PHU.KS03.012.01, Mengkoordinasikan Penanganan Higienis Personal Industri Pengolahan Udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : penyiapan perlengkapan peralatan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang, pengaturan kendali mutu operasi produksi terpadu pengolahan udang dan pemusnahan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang,

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Data kendali mutu operasi produksi pengolahan udang.
- 3.2. Kontrol / monitoring sanitasi dan higienis satuan unit-unit perusahaan pengolahan udang
- 3.3. Perlengkapan peralatan kendali mutu operasi produksi pengolahan udang,
- 3.4. Pengaturan kendali mutu operasi produksi terpadu pengolahan udang dan
- 3.5. Pemusnahan produk-produk yang rusak / busuk.
- 3.6. Fasilitas sarana dan prasarana pembuangan limbah produksi.
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan kendali mutu.
- 4.3. Melakukan monitoring dan evaluasi mutu operasi produksi pengolahan udang,
- 4.4. Melakukan pengaturan kendali mutu operasi produksi terpadu pengolahan udang.
- 4.5. Melakukan pemusnahan produk udang rusak / busuk.
- 4.6. Melakukan pembuangan limbah produksi pengolahan udang cepat dan cermat,
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang,
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan kendali mutu produksi pengolahan udang,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan sanitasi dan higienis per satuan unit oprerasi produksi pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penanggulangan cemaran bakteri patogen terhadap bahan baku udang dan produk akhir pengolahan udang.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

- KODE UNIT** : PHU.KS03.015.01
- JUDUL UNIT** : **Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang.**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang.	1.1 Rencana kegiatan operasional produk pengolahan udang, disusun sesuai kebutuhan dan SOP perusahaan. 1.2 Rencana kegiatan operasional peralatan dan permesinan produksi industri pengolahan udang disusun sesuai kebutuhan dan SOP perusahaan. 1.3 Jadwal kerja operasi produksi pengolahan udang per-kegiatan disusun dan ditetapkan sesuai kebijakan perusahaan. 1.4 Format pengawasan kerja disusun sesuai pedoman pengawasan kerja perusahaan.
2. Mengatur kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi produksi. Pengolahan udang.	2.1 Penempatan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi produksi pengolahan udang dilakukan sesuai kebutuhan dan SOP perusahaan. 2.2 Jumlah kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit produksi diatur sesuai rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang.
3. Mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja.	3.1 Rencana kegiatan diterapkan dan dikontrol pelaksanaannya sesuai jadwal kerja perusahaan. 3.2 Pelaksanaan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang diterapkan dan dikontrol sesuai kapasitas peralatan/mesin unit operasi produksi terpakai.

	3.3	Data kontrol pelaksanaan kegiatan dan jadwal kerja dicatat sesuai format pengawasan kerja perusahaan.
4	Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang.	<p>4.1 Hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi penerapan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini terbatas, meliputi: menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang, mengatur kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi produksi pengolahan udang, mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan ikan udang.

2. Perlengkapan untuk merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan udang.
- 2.1. Alat tulis Kantor/ administrasi personal operasi produksi.
- 2.2. Alat komunikasi (telpon, faximile, handphone)
- 2.3. Data tenaga kerja kompetensi unit operasi produksi pengolahan udang.
- 2.4. Rencana kegiatan dan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang.
- 2.5. Fasilitas kapasitas peralatan/mesin produksi terpasang dan terpakai.
- 2.6. Format laporan pengaturan penempatan tenaga kompeten perusahaan.
- 2.7. Pedoman penempatan tenaga kompeten perusahaan pengolahan udang.

3. Tugas pekerjaan untuk Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang, meliputi :

- 3.1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang,
- 3.2. Mengatur kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi produksi pengolahan udang,
- 3.3. Mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja,

- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang.
4. Peraturan untuk merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Udang.

PANDUAN PENILAIAN

1. Penjelasan Prosedur Penilaian :

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit kompetensi yang paling terkait, yaitu :

- 1.1. PHU.KS03.006.01, Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk hasil pengolahan udang.
- 1.2. PHU.KS03.014.01, Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan udang.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyusunan rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang, pengaturan kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi produksi, kontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produks pengolahan udangi.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 3.1. Penyusunan rencana kegiatan operasi produksi pengolahan udang.
- 3.2. Pembuatan jadwal kerja operasi produksi pengolahan udang.
- 3.3. Kapasitas peralatan/mesin operasi produksi pengolahan udang terpasang dan terpakai.
- 3.4. Pengaturan kebutuhan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang per-kegiatan pekerjaan.
- 3.5. Kontroling, evaluasi dan pelaporan hasil pelaksanaan pengauran penempatan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut:

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi produksi pengolahan udang,
- 4.2. Mengatur kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi produksi pengolahan udang,
- 4.3. Mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit produksi pengolahan udang

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan udang.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan dan kompetensi tenaga unit operasi produksi pengolahan udang.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penempatan tenaga profesional di unit operasi produksi pengolahan udang kepada manajemen perusahaan.

KOMPETENSI KUNCI.

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

**BAB III
PENUTUP**

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Udang, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 4 September 2009

**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,**



Dr. I. ERMAN SUPARNO, MBA., M.Si.