



MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR KEP. 60 / MEN/ III/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 TUNA

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 Tuna, 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 Tuna 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 Tuna yang diselenggarakan tanggal 21 November 2008 bertempat di Jakarta;
 2. Surat Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan No: B.172/P2HP/PS.530/I/2009 tanggal 29 Januari 2009 perihal Penetapan RSKKNI Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Tuna.

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 Tuna, 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 5 Maret 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. 60 / MEN / III / 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 TUNA

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.

SKKNI Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Tuna ini merupakan bagian dari Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan, mulai dari bidang pekerjaan kelompok terendah yaitu bidang pekerjaan Operasi, Pengawasan Produksi sampai dengan bidang pekerjaan/kelompok tertinggi jabatan General Manajer di Industri Pengolahan Tuna.

Draft RSKKNI Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Tuna ini terdiri atas unit-unit kompetensi dari beberapa area pekerjaan, yaitu :

- Bahan Baku dan Bahan Penolong Industri Pengolahan Tuna,
- Laboratorium Industri Pengolahan Tuna,
- Pengolahan Tuna Segar untuk Sashimi.

- Pengolahan Tuna Loin Segar/Beku.
- Pengolahan Tuna *Steak* Beku.
- Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Tuna.
- Pengemasan dan Pengepakan Hasil Produk Pengolahan Tuna.
- Pertunatunaan Pengolahan Tuna.
- Manajemen Industri Pengolahan Tuna.

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

B. Tujuan

Penyusunan RSKKNI Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan, *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Tuna* bertujuan :

1. Sebagai acuan penyusunan program pelatihan berbasis kompetensi dan penyusunan materi uji kompetensi bidang *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Tuna*.
2. Sebagai acuan penyelenggaraan program pelatihan berbasis kompetensi bagi lembaga pendidikan dan pelatihan *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Tuna* 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 Tuna* melalui sertifikasi kompetensi kerja yang dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan dan Perikanan pada Komisi Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (LSP KP) yang

- telah 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 Tuna melalui sertifikasi kompetensi kerja yang dilaksanakan oleh LSP P2HP yang telah memperoleh lisensi dari BNSP.
 5. Sebagai acuan pembinaan, penempatan dan perlindungan serta pembinaan karier tenaga kerja di lingkungan pekerjaan industri pengolahan tuna, dalam rangka melaksanakan kebijakan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

C. Format Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Format penyusunan RSKKNI Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan, *Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Tuna* mengacu kepada Peraturan Menakertrans Nomor : PER. 21/MEN/X/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.

Batasan

Variabel : Ruang lingkup, situasi dan kondisi dimana kriteria unjuk kerja diterapkan. Mendefinisikan situasi dari unit dan memberikan informasi lebih jauh tentang tingkat otonomi perlingkapan 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 mengkhhususkan 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 menudukung 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 menemukenali titik kritis pada sikap kerja untuk mendukung seseorang dinyatakan kompeten sikap kerjanya merupakan kunci pokok yang perlu dilihat pada waktu pelaksanaan 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 7 (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 sebagai berikut :

| | | | | |
|--------|------------|---------------|-----------------|-------|
| XXX | XX | 00 | 000 | 00 |
| Sektor | Sub-Sektor | Kelompok Unit | Nomor Urut Unit | Versi |

Sektor/ Lapangan

Usaha : Diisi dengan singkatan 3 huruf kaPHTal dari nama sektor/ lapangan usaha Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Perairan lainnya, atau setara yang dimaksud, yaitu Industri Pengolahan Hasil Perikanan Tuna (PHT).

Sub-Sektor/Sub-

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

1. Kompetensi Umum (KU)

2. Kompetensi Inti/Fungsional (KI)

2.1. Bahan Baku Pengolahan Tuna

2.1.1. Bahan Baku Ikan Tuna (BT)

2.2. Pengolahan Tuna

2.2.1 Ikan Tuna Segar untuk Sashimi (TS).

2.2.2 Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku (LS/B)

2.2.3 Ikan Tuna *Steak* Beku (SB)

2.2.4 Tuna Kaleng (TK)

2.3. *Laboratorium Pengolahan Tuna (LT).*

2.4. *Pengemasan dan Pengepakan (PP).*

2.5. *Pergudangan Pengolahan Tuna*

2.5.1. Pergudangan Pengolahan Tuna (GT).

2.6. *Manajemen Pengolahan Tuna*

2.6.1. Manajemen Pengolahan Tuna (MT).

3. 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 dan Pengawetan Ikan, Sub.Bidang Operasi dan Pengawasan Pengolahan Tuna* disusun dan dirumuskan oleh kelompok kerja nasional yang dibentuk oleh pejabat setingkat eselon satu dari Instansi Teknis Pembina Sektor pada bulan dan akan merepresentasikan kepada perwakilan pemangku kepentingan pada acara Konvensi Nasional RSKKNi Sektor *Industri Pengolahan, Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman, Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Tuna*. Adapun nama-nama personal Kelompok Kerja Nasional yang diusulkan, terdiri dari :

1. Komite RSKKNi

Komite RSKKNi Sektor *Industri Pengolahan, Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman, Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan, Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Pengolahan Tuna* adalah sebagai berikut :

| NO. | N A M A | JABATAN / INSTANSI | JABATAN DALAM TIM |
|-----|----------------------|--|--|
| 1. | Martani Huseini | Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, DKP | Ketua Komite, merangkap anggota. |
| 2. | Masri Hasyar | Dirjen Binalattas, Depnakertrans | Wakil Ketua Komite, merangkap anggota. |
| 3. | Victor PH. Nikijuluw | Direktur Usaha dan Investasi, Ditjen. P2HP | Sekretaris I, Komite, merangkap anggota. |
| 4. | Abd. Wahab Bangkona | Direktur Stankomproglat, Depnakertrans | Sekretaris II, merangkap anggota. |
| 5. | Made W. Arthajaya | Kasubdit. Ketenagakerjaan Pengolahan dan | Anggota. |

| NO. | N A M A | JABATAN / INSTANSI | JABATAN DALAM TIM |
|-----|----------------------|--|-------------------|
| | | Pemasaran, Ditjen. P2HP | |
| 6. | Edy Susanto | Dit. Stankomproglat, Depnakertrans | |
| 7. | D. Slamet PH | Pakar A2PBK2 | Anggota |
| 8. | Rachmad Sudjali | BNSP | Anggota |
| 9. | Suhadi | Sekretariat BNSP | Anggota |
| 10. | Herry Maryuto | LSP Kelautan dan Perikanan | Anggota |
| 11. | Purwito Martosubroto | KTI | Anggota |
| 12. | Doharmat Purba | Dit. Usaha dan Investasi, Ditjen. P2HP DKP | Anggota |
| 13. | Muchlison Zaini | MPN | Anggota |
| 14. | Edi Yuwono | ASTUIN | Anggota |
| 15. | Joko Santoso | Pakar IPB Bogor | Anggota |
| 16. | Asriani | Pakar STP | Anggota |
| 17. | Teguh PT | PT. Bonecom | Anggota |
| 18. | Wisnu Putra | PT. Lucky Samudra Pratama | Anggota |

2. Panitia Teknis RSKKNI

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

| NO. | N A M A | JABATAN/INSTANSI | JABATAN DALAM KEPANITIAAN |
|-----|----------------------|---|---------------------------|
| 1. | Victor PH. Nikijuluw | Direktur Usaha dan Investasi, Ditjen P2HP, Dep. KP | Ketua |
| 2. | Made W. Arthajaya | Kasubdit Ketenagakerjaan Pengolahan dan Pemasaran, Ditjen P2HP, Dep. KP | Sekretaris |
| 3. | Edy Susanto | Kasubdit Standardisasi Kompetensi, Depnakertrans | Anggota |
| 4. | Rachmad Sudjali | BNSP | Anggota |
| 5. | Doharmat Purba | Ditjen P2HP, Dep. KP | Anggota |
| 6. | Purwito Martosubroto | Komisi Tuna Indonesia (KTI) | Anggota |

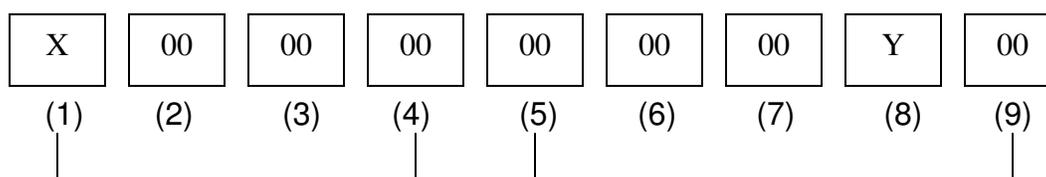
| | | | |
|-----|-----------------|--------------------------------------|---------|
| 7. | Edy Yuwono | Asosiasi Tuna Indonesia (ASTUIN) | Anggota |
| 8. | Muchlison Zaini | Masyarakat Perikanan Nusantara (MPN) | Anggota |
| 9. | Herry Maryuto | LSP Kelautan dan Perikanan | Anggota |
| 10. | Joko Santoso | Pakar IPB | Anggota |
| 11. | Asriani | Pakar STP | Anggota |
| 12. | D.Slamet PH | Pakar A2PBK2 | Anggota |
| 13. | Wisnu Putra | PT. Lucky Samudra Pratama | Anggota |
| 14. | Catur Wicaksono | Ditjen P2HP, Dep. KP | Anggota |
| 15. | M. Siddik | Ditjen P2HP, Dep. KP | Anggota |

BAB II

RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (RSKKNI) PENGOLAHAN TUNA

A. Kodifikasi 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 kaPHTal 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 paket SKKNI diisi dengan nomor urut versi dengan menggunakan 2 digit angka, mulai dari 01, 02, 03 dan seterusnya. |

B. Pemetaan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)
 Sektor : Industri Pengolahan; Sub Sektor : Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : Operasi dan Pengawasan Pengolahan Tuna

| JENJANG KKNI | AREA PEKERJAAN /JABATAN PROFESI | | | | | | | KUALIFIKASI TERTENTU |
|-----------------|---|--|--|--|--|--|--|-------------------------|
| | KUALIFIKASI BERJENJANG | | | | | | | |
| | Bahan Baku Tuna | Pengolahan Tuna Segar untuk Sashimi | Pengolahan Tuna Loin | Pengolahan Tuna <i>Steak</i> | Pasteurisasi/ Pengalengan Tuna | Pergudangan Pengolahan Tuna | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| Sertifikat IX | - | | | | | | - | |
| Sertifikat VIII | - | | | | | | - | |
| Sertifikat VII | General Manager Pengolahan Tuna | | | | | | - | |
| Sertifikat VI | Factory Manager Pengolahan Tuna | | | | | | - | |
| Sertifikat V | Manager Produksi Pengolahan Tuna | | | | | | - | |
| Sertifikat IV | Asisten Manager Produksi Pengolahan Tuna | | | | | | - | |
| Sertifikat III | Pengawas Mutu Bahan Baku | Pengawas Mutu Produk Ikan Tuna Segar Sashimi | Pengawas Mutu Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku | Pengawas Mutu Produk Tuna <i>Steak</i> Beku | Pengawas Mutu Produk Tuna Kaleng | Supervisor Pergudangan Pengolahan Tuna | Pengecek Bahan Baku Tuna (<i>Checker</i>) | |
| Sertifikat II | Supervisor Bahan Baku | Supervisor Produk Ikan Tuna Segar | Supervisor Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku | Supervisor Produk Tuna <i>Steak</i> Beku | Supervisor Produk Tuna Kaleng | Teknisi Pergudangan Pengolahan Tuna | Penyedia Bahan Baku Tuna Teknisi Perlengkapan Alat dan Mesin | |
| Sertifikat I | Penerima (<i>Receiver</i>) Bahan Baku | Pengemas Produk Ikan Tuna Segar Operator Produksi Ikan Tuna Segar | Pengemas Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku Operator Produksi Tuna Loin Segar dan Loin Beku | Pengemas Produk Tuna <i>Steak</i> Beku Operator Produksi Tuna <i>Steak</i> Beku | Pengemas Produk Tuna Kaleng Operator Produksi Tuna Kaleng | Pelayan Pergudangan Pengolahan Tuna | - | |

C. Pemaketan Unit Kompetensi

1. Penjelasan Kodifikasi Pekerjaan

| NO | URAIAN | KETERANGAN |
|----|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 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 dan Pengawetan Ikan 2. Industri Pengawetan dan Pengawetan Tuna 3. Industri Pengolahan Hasil Perikanan Sejenisnya 4. Industri Pengolahan Biota Perairan Lainnya |
| 4. | Sub Golongan | 1. Operasi dan Pengawasan Industri Pengolahan Tuna 2. Manajerial Produksi Industri Pengolahan Tuna |
| 5. | Kelompok | I. Kualifikasi Berjenjang II. Kualifikasi Tertentu |
| 6. | Sub Kelompok | 1. Bahan Baku Ikan Tuna 2. Pengolahan Tuna Segar untuk Sashimi 3. Pengolahan Tuna Loin Segar dan Loin Beku 4. Pengolahan Tuna <i>Steak</i> Beku 5. Pengolahan Tuna Kaleng 6. Pergudangtunaan Pengolahan Tuna |
| 7. | Bidang/Pekerjaan | I. Kualifikasi Berjenjang |
| | | 1. Bahan Baku Ikan Tuna 1.1. Penerima (<i>receiver</i>) Bahan Baku Ikan Tuna 1.2. Supervisor Bahan Baku Ikan Tuna 1.3. Pengawas Mutu (QC) Bahan Baku Ikan Tuna |
| | | 2. Pengolahan Tuna Segar untuk Sashimi 2.1. Operator Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi. 2.2. Pengemas Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi. 2.3. Supervisor Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi. 2.4. Pengawas Mutu (QC) Produk Ikan Tuna Segar |

| NO | URAIAN | KETERANGAN |
|----|------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | Sashimi. |
| | | 3. Pengolahan Ikan Tuna Loin 3.1. Operator Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku 3.2. Pengemas Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku 3.3. Supervisor Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku 3.4. Pengawas Mutu (QC) Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku |
| | | 4. Pengolahan Tuna Steak Beku 4.1. Operator Produk Tuna <i>Steak</i> Beku 4.2. Pengemas Produk Tuna <i>Steak</i> Beku 4.3. Supervisor Produk Tuna <i>Steak</i> Beku 4.4. Pengawas Mutu (QC) Produk Tuna <i>Steak</i> Beku |
| | | 5. Pengolahan Tuna Kaleng 5.1. Operator Produk Tuna Kaleng 5.2. Pengemas Produk Tuna Kaleng 5.3. Supervisor Produk Tuna Kaleng 5.4. Pengawas Mutu (QC) Produk Tuna Kaleng |
| | | 6. Pergudangan Pengolahan Tuna 6.1. Pelayan Pergudangan Pengolahan Tuna 6.2. Teknisi Pergudangan Pengolahan Tuna 6.3. Supervisor Pergudangan Pengolahan Tuna |
| | | II. Kualifikasi Tertentu |
| | | 1. Penyedia Bahan Baku Ikan Tuna |
| | | 2. Teknisi Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Tuna |
| | | 3. Pengecek Bahan Baku Tuna (<i>Checker</i>) |
| 8. | Kualifikasi Kompetensi | I. Kualifikasi Berjenjang |
| | | 1. Jenjang Kualifikasi Kompetensi I (Pertama) |
| | | 1.1. Bahan Baku Ikan Tuna 1.1.1. Penerima (<i>Receiver</i>) Bahan Baku |
| | | 1.2. Pengolahan Tuna Segar untuk Sashimi 1.2.1. Operator Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi |

| NO | URAIAN | KETERANGAN |
|----|--------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| | | 1.2.2. Pengemas Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi |
| | | 1.3. Pengolahan Ikan Tuna Loin |
| | | 1.3.1. Operator Produk Tuna Loin Segar dan Beku |
| | | 1.3.2. Pengemas Produk Tuna Loin Segar dan Beku |
| | | 1.4. Pengolahan Tuna <i>Steak</i> Beku |
| | | 1.4.1. Operator Produk Tuna <i>Steak</i> Beku |
| | | 1.4.2. Pengemas Produk Tuna <i>Steak</i> Beku |
| | | 1.5. Pengolahan Tuna Kaleng |
| | | 1.5.1. Operator Produk Tuna Kaleng |
| | | 1.5.2. Pengemas Produk Tuna Kaleng |
| | | 1.6. Pergudangan Pengolahan Tuna |
| | | 1.6.1. Pelayan Pergudangan Pengolahan Tuna |
| | | 2. Jenjang Kualifikasi Kompetensi II (Kedua) |
| | | 2.1. Supervisor Penerima Bahan Baku |
| | | 2.2. Supervisor Produk Ikan Tuna Segar |
| | | 2.3. Supervisor Produk Tuna Loin Segar dan Loin Beku |
| | | 2.4. Supervisor Produk Tuna <i>Steak</i> Beku |
| | | 2.5. Supervisor Produk Tuna Kaleng |
| | | 2.6. Teknisi Pergudangan Pengolahan Tuna |
| | | 2.7. Penyedia Bahan Baku Ikan Tuna |
| | | 2.8. Teknisi Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Tuna |
| | | 3. Jenjang Kualifikasi Kompetensi III (Ketiga) |
| | | 3.1. Pengawas Mutu (QC) Bahan Baku Ikan Tuna |
| | | 3.2. Pengawas Mutu (QC) Produk Tuna Segar untuk Sashimi |
| | | 3.3. Pengawas Mutu (QC) Produk Tuna Loin Segar dan Beku |
| | | 3.4. Pengawas Mutu (QC) Produk Tuna <i>Steak</i> Beku |
| | | 3.5. Pengawas Mutu (QC) Produk Tuna Kaleng |

| NO | URAIAN | KETERANGAN |
|----|--------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| | | 3.6. Supervisor Pergudangan Pengolahan Tuna |
| | | II. Kualifikasi Tertentu |
| | | 1. Kualifikasi Kompetensi II (Kedua) |
| | | 1.1. Penyedia Bahan Baku Ikan Tuna |
| | | 1.2. Teknisi Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Tuna |
| | | 2. Kualifikasi Kompetensi III (Ketiga) |
| | | Pengecek Bahan Baku Tuna (<i>Checker</i>) |
| 9. | Versi | 01. |

2. Paket–Paket SKKNI Sub Bidang Operasi dan Pengawasan Pengolahan Tuna

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

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu)
 Area Pekerjaan : 1. Bahan Baku Ikan Tuna.
 Pekerjaan/Profesi: 1. **Penerima (*Receiver*) Bahan Baku Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|---|---|---|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1 | 1 | 1 | I | 01 |
|---|----|----|----|---|---|---|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukankerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT. UM01.003.01 | Melakukankomunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. BT02.001.01 | Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna. |
| 2 | PHT. BT02.002.01 | Menerima dan menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna. |

| 3 | PHT. BT02.003.01 | Menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing. |
|------------------------------|------------------|---|
| 4 | PHT. BT02.004.01 | Mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran. |
| 5 | PHT. BT02.005.01 | Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna. |
| 6 | PHT. BT02.005.01 | Melayani bahan baku ikan tuna segar atau tuna beku. |
| 7 | PHT. BT02.006.01 | Menyimpan bahan baku ikan tuna segar atau tuna beku. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.001.01 | Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

2) Paket SKKNI Operator Produksi Ikan Tuna Segar untuk Sashimi

Sektor : 15. Industri Pengolahan

Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.

Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.

Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna

Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu).

Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna Segar untuk Sashimi.

Pekerjaan/Profesi: 1. **Operator Produksi Ikan Tuna Segar untuk Sashimi**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 2. | 1. | I | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukankerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT. UM01.008.01 | Melakukankomunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. TS02.001.01 | Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> . |
| 2 | PHT. TS02.002.01 | Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran ikan tuna. |
| 3 | PHT. TS02.003.01 | Mencegah kontaminasi/pencemaran bakteri patogen. |
| 4 | PHT. TS02.004.01 | Membuang isi perut dan insang ikan tuna. |
| 5 | PHT. TS02.005.01 | Memotong sirip ikan tuna. |
| 6 | PHT. TS02.006.01 | Menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar. |
| 7 | PHT. TS02.007.01 | Mencuci ikan tuna dengan air dingin. |

| 8 | PHT. TS02.008.01 | Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar. |
|------------------------------|------------------|---|
| 9 | PHT. TS02.009.01 | Melakukan pengusapan (<i>swabbing</i>) ikan tuna segar. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

3) Paket SKKNI Pengemas Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu).
 Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna Segar untuk Sashimi.
 Pekerjaan/Profesi: 2. **Pengemas Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi.**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 2. | 2. | I | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|-------------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT. UM01.003.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. PP02.001.01. | Menerima produk pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi. |
| 2 | PHT. PP02.002.01. | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 3 | PHT. PP02.003.01. | Menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah/peti ikan (<i>fish boxes</i>) |
| 4 | PHT. PP02.004.01. | Mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 5 | PHT. PP02.005.01. | Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 6 | PHT. PP02.006.01. | Menyimpan hasil produk kemasan ikan segar untuk sashimi. |

| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
|-----------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis Perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

4) Paket SKKNI Operator Produksi Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku

Sektor : 15. Industri Pengolahan

Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.

Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.

Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna

Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu).

Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku.

Pekerjaan/Profesi: 1. **Operator Produksi Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 2. | 1. | I | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|-------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukankerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT. UM01.003.01 | Melakukankomunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. TS02.001.01 | Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> . |
| 2 | PHT. TS02.002.01 | Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran ikan tuna segar |
| 3 | PHT. TS02.003.01 | Mencegah kontaminasi/pencemaran bakteri patogen. |
| 4 | PHT. LS02.001.01 | Membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna |
| 5 | PHT. LS02.002.01 | Menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter. |
| 6 | PHT. TS02.007.01 | Mencuci ikan tuna dengan air dingin. |
| 7 | PHT. LS02.003.01 | Membuat ikan tuna loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur. |
| 8 | PHT. LS02.004.01 | Membekuan ikan tuna loin pada alat pembeku (<i>freezer</i>). |
| 9 | PHT. LS02.005.01 | Menimbang ikan tuna loin segar/loin beku. |
| 10 | PHT. TS02. 006.01 | Melakukan pembungkusan (<i>wrapping</i>) ikan tuna loin segar/loin beku. |

| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
|-----------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis Perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

5) Paket SKKNI Pengemas Produk Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu).
 Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku.
 Pekerjaan/Profesi: 2. **Pengemas Produk Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 2. | 2. | I | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|-------------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT. UM01.003.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. PP02.007.01. | Menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi. |
| 2 | PHT. PP02.008.01. | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku. |
| 3 | PHT. PP02.009.01. | Menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat. |
| 4 | PHT. PP02.010.01. | Mengepak loin yang telah dikeluarkan dari alat pembeku (<i>freezer</i>) dalam master karton. |
| 5 | PHT. PP02.011.01. | Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna loin segar dan loin beku. |
| 6 | PHT. PP02.012.01. | Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku dalam tuna beku (<i>cold storage</i>). |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi |

| | | |
|---|------------------|--|
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis Perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna |
|---|------------------|--|

6) Paket SKKNI Operator Produksi Ikan Tuna *Steak* Beku

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu)
 Area Pekerjaan : 4. Pengolahan Ikan Tuna *Steak*
 Pekerjaan/Profesi: 1. **Operator Produksi Ikan Tuna *Steak* Beku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 4. | 1. | I | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|------------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT. UM01.003.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. TS02.001.01 | Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> . |
| 2 | PHT. TS02.002.01 | Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran ikan tuna segar |
| 3 | PHT. TS02.003.01 | Mencegah kontaminasi/pencemaran bakteri patogen. |
| 4 | PHT. LS02.001.01 | Membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna |
| 5 | PHT. LS02.002.01 | Menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter. |
| 6 | PHT. TS02.007.01 | Mencuci ikan tuna dengan air dingin. |
| 7 | PHT. LS02.003.01 | Membuat ikan tuna loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur. |
| 8 | PHT. SB02.001.01 | Melakukan pengulitan dan perapihan loin segar atau loin beku. |
| 9 | PHT. SB02.002.01 | Memotong loin segar atau loin beku menjadi bentuk <i>steak</i> dengan bentuk dan ukuran yang sesuai. |
| 10 | PHT. SB02.003.01 | Membekukan ikan tuna <i>steak</i> pada alat pembeku (<i>freezer</i>) |
| 11 | PHT. SB02.004.01 | Menggelas <i>steak</i> beku dengan disemprot air es segar. |
| 12 | PHT. SB02.005.01 | Menimbang ikan tuna <i>steak</i> beku sesuai berat yang dikehendaki. |

| 13 | PHT. SB02.006.01 | Membungkus masing-masing ikan tuna <i>steak</i> beku dengan plastik secara vakum (<i>wrapping</i>) |
|------------------------------|------------------|---|
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

7) Paket SKKNI Pengemas Produk Ikan Tuna *Steak* Beku

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu)
 Area Pekerjaan : 4. Pengolahan Ikan Tuna *Steak*
 Pekerjaan/Profesi: 2. **Pengemas Produk Ikan Tuna *Steak* Beku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 4. | 2. | I | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja |
| 3 | PHT. UM01.008.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. PP02.013.01 | Menerima produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari operator produksi. |
| 2 | PHT. PP02.014.01 | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku. |
| 3 | PHT. PP02.015.01 | Menimbang dan mengemas ikan tuna <i>steak</i> beku dalam plastik secara cepat. |
| 4 | PHT. PP02.016.01 | Mengepak ikan tuna <i>steak</i> beku yang telah dikeluarkan dari alat pembeku (<i>freezer</i>) dalam master karton. |
| 5 | PHT. PP02.017.01 | Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 6 | PHT. PP02.018.01 | Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna <i>steak</i> beku dalam tuna beku (<i>cold storage</i>) |

| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
|-----------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

8) Paket SKKNI Operator Produksi Pengalengan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu).
 Area Pekerjaan : 5. Pasteurisasi / Pengalengan Tuna.
 Pekerjaan/Profesi: 1. **Operator Produksi Pengalengan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|---|---|---|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1 | 5 | 1 | I | 01 |
|---|----|----|----|---|---|---|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT. UM01.008.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.PT02.001.01 | Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari <i>receiver</i> untuk produk pengalengan tuna. |
| 2 | PHT.PT02.002.01 | Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran ikan tuna segar untuk produk pengalengan tuna. |
| 3 | PHT.PT02.003.01 | Melelehkan, memotong, dan mencuci persediaan bahan baku ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna. |
| 4 | PHT.PT02.004.01 | Membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng. |
| 5 | PHT.PT02.005.01 | Mengisi kaleng dengan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu |
| 6 | PHT.PT02.006.01 | Mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna. |
| 7 | PHT.PT02.007.01 | Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan tuna. |
| 8 | PHT.PT02.008.01 | Mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna. |

| 9 | PHT.PU02.009.01 | Mempasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna |
|------------------------------|------------------|---|
| 10 | PHT.PU02.010.01 | Menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

9) Paket SKKNI Pengemas Produk Pengalengan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat I (satu)
 Area Pekerjaan : 5. Pasteurisasi / Pengalengan Tuna
 Pekerjaan/Profesi: 2. **Pengemas Produk Pengalengan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|---|---|---|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1 | 5 | 2 | 1 | 01 |
|---|----|----|----|---|---|---|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.KU01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT.KU01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT.KU01.008.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.PT02.010.01 | Menerima produk akhir pengalengan tuna dari operator produksi. |
| 2 | PHT. PT02.011.01 | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna. |
| 3 | PHT. PT02.012.01 | Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton. |
| 4 | PHT. PT02.013.01 | Memberi tanda label dan kode produk akhir pengalengan tuna. |
| 5 | PHT. PT02.014.01 | Menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna. |

| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
|-----------------------|-----------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi produksi dan pengemasan hasil produksi. |
| 2 | PHT.KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

10)Paket SKKNI Pelayan Tuna Pengolahan Ikan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat II (dua)
 Area Pekerjaan : 6. Pertunaan Pengolahan Ikan Tuna
 Pekerjaan/Profesi: 1. **Pelayan Tuna Pengolahan Ikan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 6. | 1. | I | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|---|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja. |
| 2 | PHT.UM01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja. |
| 3 | PHT.UM01.003.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.GT02.001.01. | Membersihkan dan merapikan tuna.. |
| 2 | PHT.GT02.002.01. | Menata dan menyimpan persediaan bahan baku tuna (<i>storage</i>) |
| 3 | PHT.GT02.003.01. | Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan tuna dalam tuna (<i>werehousing</i>). |
| 4 | PHT.GT02.004.01. | Menjaga dan memelihara keamanan tuna. |
| 5 | PHT.GT02.005.01. | Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.001.01 | Melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil produksi pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna. |

11)Paket SKKNI Supervisor Penerima Bahan Baku

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat II (dua).
 Area Pekerjaan : 1. Bahan Baku Ikan Tuna.
 Pekerjaan/Profesi: **2. Supervisor Penerima Bahan Baku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 1. | 2. | II | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. BT02.007.01 | Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna. |
| 2 | PHT. BT02.008.01 | Mengidentifikasi penyediaan jenis bahan baku ikan tuna. |
| 3 | PHT. BT02.009.01 | Mengidentifikasi penyediaan bahan penolong. |
| 4 | PHT. BT02.010.01 | Mengklasifikasi jenis, ukuran dan berat ikan tuna. |
| 5 | PHT. BT02.011.01 | Menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna. |
| 6 | PHT. BT02.012.01 | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna. |
| 7 | PHT. BT02.013.01 | Mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku ikan tuna |
| 8 | PHT. BT02.015.01 | Mengendalikan bahan baku ikan tuna dari cemaran mikroorganisme patogen, cemaran kimia dan fisika. |
| 9 | PHT. TS02.012.01 | Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 10 | PHT. BT02.018.01 | Melaksanakan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pengendalian titik kritis prosedur HACCP |
| 3 | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT. KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

12)Paket SKKNI Supervisor Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat II (dua)
 Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna Segar untuk Sashimi
 Pekerjaan/Profesi: **3. Supervisor Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 2. | 3. | II | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT.UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. TS02.010.01 | Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis tuna |
| 2 | PHT. TS02.011.01 | Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah |
| 3 | PHT. BT02.012.01 | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna |
| 4 | PHT. TS02.013.01 | Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 5 | PHT. PP02.014.01 | Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 6 | PHT. TS02.015.01 | Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 7 | PHT. TS02.016.01 | Mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 8 | PHT. TS02.012.01 | Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 9 | PHT. TS02.017.01 | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 10 | PHT. TS02.018.01 | Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pngendalian tiik kritis sesuai prosedur HACCP. |
| 3 | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna. |

| | | |
|---|------------------|---|
| 4 | PHT. KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna. |
|---|------------------|---|

13) Paket SKKNI Supervisor Produk Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku

Sektor :15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor :2. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang :1. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang :11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat :1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat II (dua).
 Area Pekerjaan : 3. Pengolahan Ikan Tuna Loin.
 Pekerjaan/Profesi: **3. Supervisor Produk Ikan Tuna Segar dan Loin Beku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 3. | 3. | II | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|-----------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikn tuna. |
| 2 | PHT.UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT.UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT TS02.010.01 | Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis tuna |
| 2 | PHT TS02.011.01 | Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah |
| 3 | PHT BT02.012.01 | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna. |
| 4 | PHT.LS02.007.01 | Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku. |
| 5 | PHT LS02.008.01 | Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku. |
| 6 | PHT.LS02.009.01 | Mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar/loin beku. |
| 7 | PHT.LS02.010.01 | Mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku. |
| 8 | PHT.TS02.012.01 | Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 9 | PHT.LS02.011.01 | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku. |
| 10 | PHT.TS02.018.01 | Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna. |

| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
|-----------------------|-----------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pngendalian tiik kritis sesuai prosedur HACCP. |
| 3 | PHT.KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT.KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

14) Paket SKKNI Supervisor Produk Ikan Tuna *Steak Beku*

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat II (dua).
 Area Pekerjaan : 4. Pengolahan Ikan Tuna *Steak*.
 Pekerjaan/Profesi: **3. Supervisor Produk Ikan Tuna *Steak Beku***

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 4. | 3. | II | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikn tuna. |
| 2 | PHT. UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. TS02.010.01 | Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis tuna |
| 2 | PHT. TS02.011.01 | Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah |
| 3 | PHT. BT02.012.01 | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna. |
| 4 | PHT. SB02.007.01 | Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak beku</i> . |
| 5 | PHT. SB02.008.01 | Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator produksi dan pengemas produk ikan tuna <i>steak beku</i> . |
| 6 | PHT. SB02.009.01 | Mengawasi hasil produksi ikan tuna <i>steak beku</i> . |
| 7 | PHT. SB02.010.01 | Mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna <i>steak beku</i> . |
| 8 | PHT. TS02.012.01 | Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |

| 9 | PHT. SB02.011.01 | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku. |
|------------------------------|------------------|---|
| 10 | PHT. TS02.018.01 | Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pngendalian tiik kritis sesuai prosedur HACCP. |
| 3 | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT. KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

15)Paket SKKNI Supervisor Produksi Pengalengan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat II (dua).
 Area Pekerjaan : 5. Pasteurisasi / Pengalengan Tuna.
 Pekerjaan/Profesi: 3. **Supervisor Produksi Pengalengan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|---|---|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1 | 5 | 3. | II | 01 |
|---|----|----|----|---|---|----|----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | | |
| 4 | PHT. UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. TS02.015.01 | Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis tuna. |
| 2 | PHT. TS02.016.01 | Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah |
| 3 | PHT. BT02.017.01 | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna. |
| 4 | PHT. PT02.015.01 | Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk pengalengan tuna. |
| 5 | PHT. PT02.016.01 | Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator produksi dan pengemas produk pengalengan tuna. |

| | | |
|----|------------------|--|
| 6 | PHT. PT02.017.01 | Mengawasi hasil produksi pengalengan tuna. |
| 7 | PHT. PT02.018.01 | Mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna . |
| 8 | PHT. PT02.019.01 | Mengkoordinasikan pengawasan persediaan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna. |
| 9 | PHT. PT02.020.01 | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk pengalengan tuna. |
| 10 | PHT. TS02.018.01 | Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna. |

03. KOMPETENSI KHUSUS

| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
|----|------------------|---|
| 1 | PHT. KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pngendalian tiik kritis sesuai prosedur HACCP. |
| 3 | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT. KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

16)Paket SKKNI Teknisi Pergudangan Pengolahan Ikan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat II (dua).
 Area Pekerjaan : 6. **Pergudangan Pengolahan Tuna.**
 Pekerjaan/Profesi: **2. Teknisi Pergudangan Pengolahan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 6. | 2. | II | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|

01. KOMPETENSI UMUM

| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
|----|------------------|--|
| 1 | PHT. UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |

02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL

| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
|----|------------------|---|
| 1 | PHT. GT02.006.01 | Merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna. |

| 2 | PHT. GT02.007.01 | Mengatur suhu kelembaban tuna industri pengolahan ikan tuna. |
|------------------------------|------------------|--|
| 3 | PHT. GT02.008.01 | Melakukan pengawasan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan tuna persediaan. |
| 4 | PHT. GT02.009.01 | Melakukan pengawasan dan pengecekan penyimpanan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna. |
| 5 | PHT. TS02.012.01 | Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 6 | PHT. GT02.011.01 | Mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna. |
| 7 | PHT. GT02.001.01 | Melakukan administrasi dan laporan teknis tuna pengolahan ikan tuna |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pngendalian tiik kritis sesuai prosedur HACCP. |
| 3 | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT. KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

17)Paket SKKNI Penyedia Bahan Baku Ikan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 2. Kualifikasi Tertentu, Sertifikat II (dua)
 Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna
 Pekerjaan/Profesi: 1. **Penyedia Bahan Baku Ikan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 2. | 2. | 1. | II | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------|------------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. UM01.001.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. UM01.002.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. UM01.008.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |

| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
|----------------------------------|-------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. BT02.008.01. | Mengidentifikasi penyediaan jenis bahan baku ikan tuna. |
| 2 | PHT. BT02.009.01. | Mengidentifikasi penyediaan bahan penolong. |
| 3 | PHT. BT02.010.01. | Mengklasifikasi jenis, ukuran dan berat bahan baku ikan tuna. |
| 4 | PHT. BT02.011.01. | Menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna. |
| 5 | PHT. BT02.012.01. | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna. |
| 6 | PHT. BT02.014.01 | Menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong. |
| 7 | PHT. BT02.006.01. | Melayani bahan baku ikan tuna segar atau tuna beku. |
| 8 | PHT. BT02.015.01. | Mengendalikan bahan baku ikan tuna dari cemaran mikroorganisme patogen, cemaran kimia dan fisika. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna |
| 2 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pngendalian tiik kritis sesuai prosedur HACCP |
| 3 | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna |
| 4 | PHT. KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna |

18)Paket SKKNI Teknisi Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Ikan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan

Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman

Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan

Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna

Sertifikat : 2. Kualifikasi Tertentu, Sertifikat II (dua)

Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna

Pekerjaan/Profesi: 2. **Teknisi Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Ikan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 2. | 2. | 2. | II | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---------------------|-----------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT.UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja. |

| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
|----------------------------------|-------------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.AM02.001.01. | Menyiapkan tempat, alat, mesin dan instalasi pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.AM02.002.01. | Menyiapkan sarana instalasi air bersih. |
| 3 | PHT.AM02.003.01. | Menyiapkan perlengkapan peralatan peralatan/mesin pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT.AM02.004.01. | Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) |
| 5 | PHT.AM02.005.01. | Mengoperasikan dan merawat peralatan/ mesin pembeku ikan tuna. (<i>freezer</i>). |
| 6 | PHT.AM02.007.01. | Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran ikan tuna (<i>freshness tester</i>). |
| 7 | PHT. AM02.006.01. | Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin tuna penyimpanan dingin. (<i>cold storage</i>). |
| 8 | PHT. AM02.008.01. | Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.005.01 | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna |
| 2 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pngendalian tiik kritis sesuai prosedur HACCP |
| 3 | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna |
| 4 | PHT. KS03.008.01 | Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna |

19)Paket SKKNI Pengawas Mutu Bahan Baku Ikan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat III (tiga).
 Area Pekerjaan : 1. Bahan baku Ikan Tuna.
 Pekerjaan/Profesi: 3. **Pengawas Mutu Bahan Baku Ikan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 1. | 3. | III | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.008.01. | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna. |

| 2 | PHT. UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
|---|-------------------|--|
| 3 | PHT. UM01.009.01 | Memelihara sistem komunikasi. |
| 4 | PHT. UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. LT02.001.01. | Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan. |
| 2 | PHT. BT02.002.01. | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna. |
| 3 | PHT. LT02.004.01. | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna. |
| 4 | PHT. LT02.004.01. | Mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna. |
| 5 | PHT. LT02.006.01. | Menguji organoleptik bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna. |
| 6 | PHT. BT02.017.01. | Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna. |
| 7 | PHT. BT02.013.01. | Mengkoordinir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 8 | PHT. LT02.014.01. | Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna. |
| 9 | PHT. BT02.018.01. | Membuat statistik data <i>quality control</i> . |
| 10 | PHT. BT02.019.01. | Melaksanakan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.009.01 | Mengkoordinasikan penanganan higienis personal industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.011.01 | Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. KS03.012.01 | Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi/lembaga terkait. |
| 4 | PHT. KS03.013.01 | Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

20)Paket SKKNI Pengawas Mutu Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat III (tiga)
 Area Pekerjaan : 2. Pengolahan Ikan Tuna Segar untuk Sashimi

Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu Produk Ikan Tuna Segar untuk Sashimi**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 2. | 4. | III | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|-------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.008.01. | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
| 3 | PHT. UM01.009.01 | Memelihara Sistem Komunikasi. |
| 4 | PHT. UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. LT02.001.01. | Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan. |
| 2 | PHT. TS02.018.01. | Mengontrol mutu produk dan mutu kemasan produk pengolahan ikan tua. |
| 3 | PHT. LT02.003.01. | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT. LT02.005.01. | Melakukan uji organoleptik bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna. |
| 5 | PHT. LT02.007.01. | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 6 | PHT. LT02.008.01. | Mengambil sample dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 7 | PHT. TS02.013.01. | Mengkoordinir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 8 | PHT.LT02.013.01. | Melakukan testing mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen. |
| 9 | PHT. LT02.014.01. | Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna. |
| 10 | PHT. TS02.021.01. | Membuat statistik data <i>quality control</i> . |
| 11 | PHT. TS02.022.01. | Melaksanakan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) produk pengolahan ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.009.01 | Mengkoordinasikan penanganan higienis personal industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.011.01 | Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. KS03.012.01 | Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi/lembaga terkait. |
| 4 | PHT. KS03.013.01 | Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

21)Paket SKKNI Pengawas Mutu Produk Ikan Tuna Loin Segar dan Loin Beku

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat III (tiga).
 Area Pekerjaan : 3. Pengolahan Ikan Tuna Loin.
 Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu Produk Ikan Tuna Loin Segar dan LoinBeku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 3. | 4. | III | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.008.01 | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
| 3 | PHT.UM01.009.01 | Memelihara Sistem Komunikasi. |
| 4 | PHT.UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. LT02.001.01 | Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan. |
| 2 | PHT. TS02.018.01 | Mengontrol mutu produk dan mutu kemasan produk pengolahan ikan tua. |
| 3 | PHT. LT02.003.01 | Mengidentifikasi mikroorganismepatogen hasil produk pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT. LT02.005.01 | Melakukanuji organoleptik bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna. |
| 5 | PHT. LT02.007.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganismepatogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku. |
| 6 | PHT. LT02.008.01 | Mengambil sample dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku. |
| 7 | PHT. TS02.013.01 | Mengkoordinir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 8 | PHT. LT02.013.01 | Melakukan testing mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen. |
| 9 | PHT. LT02.014.01 | Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna. |
| 10 | PHT. TS02.021.01 | Membuat statistik data <i>quality control</i> . |
| 11 | PHT. TS02.022.01 | Melaksanakan adminstrai dan laporan pengawas mutu (QC) produk pengolahan ikan tuna. |

| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
|-----------------------|-----------------|--|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.KS03.009.01 | Mengkoordinasikan penanganan higienis personal industri pengolahan tuna. |
| 2 | PHT.KS03.011.01 | Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT.KS03.012.01 | Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi/lembaga terkait. |
| 4 | PHT.KS03.013.01 | Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

22)Paket SKKNI Pengawas Mutu Produk Tuna *Steak* Beku

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat III (tiga)
 Area Pekerjaan : 4. Pengolahan Ikan Tuna *Steak*
 Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu Produk Tuna *Steak* Beku**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 4. | 4. | III | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|----------------------------------|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.008.01 | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
| 3 | PHT.UM01.009.01 | Memelihara Sistem Komunikasi. |
| 4 | PHT.UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. LT02.001.01 | Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan. |
| 2 | PHT. TS02.018.01 | Mengontrol mutu produk dan mutu kemasan produk pengolahan ikan tua. |
| 3 | PHT. LT02.003.01 | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna. |
| 4 | PHT. LT02.005.01 | Melakukan uji organoleptik bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna. |
| 5 | PHT. LT02.007.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku. |
| 6 | PHT. LT02.008.01 | Mengambil sample dan menilai kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku. |

| 7 | PHT. TS02.013.01 | Mengkoordinir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
|------------------------------|------------------|--|
| 8 | PHT. LT02.013.01 | Melakukan testing mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen. |
| 9 | PHT. LT02.014.01 | Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna. |
| 10 | PHT. TS02.021.01 | Membuat statistik data <i>quality control</i> . |
| 11 | PHT. TS02.022.01 | Melaksanakan adminstrai dan laporan pengawas mutu (QC) produk pengolahan ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.KS03.009.01 | Mengkoordinasikan penanganan higienis personal industri pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.KS03.011.01 | Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT.KS03.012.01 | Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi/lembaga terkait. |
| 4 | PHT.KS03.013.01 | Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

23)Paket SKKNI Pengawas Mutu Produksi Pengalengan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat III (tiga)
 Area Pekerjaan : 5. Pasteurisasi / Pengalengan Tuna
 Pekerjaan / Profesi : 4. **Pengawas Mutu Produksi Pengalengan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 5. | 4. | III | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|-----------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1. | PHT.UM01.008.01 | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna. |
| 2. | PHT.UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
| 3. | PHT.UM01.009.01 | Memelihara Sistem Komunikasi. |
| 4. | PHT.UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1. | PHT.LT02.001.01 | Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan |

| 2. | PHT.PT02.021.01 | Mengontrol mutu produk dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna. |
|------------------------------|-----------------|--|
| 3. | PHT.PT02.022.01 | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi akhir pengalengan tuna. |
| 4. | PHT.PT02.023.01 | Melakukan uji organoleptik bahan baku dan produksi akhir pengalengan tuna. |
| 5. | PHT.PT02.024.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna. |
| 6. | PHT.PT02.025.01 | Mengambil sample dan menilai kualitas produksi akhir pengalengan tuna. |
| 7. | PHT.TS02.013.01 | Mengkoordinir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 8. | PHT.LT02.013.01 | Melakukan testing mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen. |
| 9. | PHT.LT02.014.01 | Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna. |
| 10. | PHT.TS02.021.01 | Membuat statistik data quality control. |
| 11. | PHT.TS02.022.01 | Melaksanakan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) produk pengolahan ikan tuna. |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1. | PHT.KS03.009.01 | Mengkoordinasikan penanganan higienis personal industri pengolahan ikan tuna. |
| 2. | PHT.KS03.011.01 | Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan ikan tuna. |
| 3. | PHT.KS03.012.01 | Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi/lembaga terkait. |
| 4. | PHT.KS03.013.01 | Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan ikan tuna. |

24) Paket SKKNI Supervisor Pergudangan Pengolahan Tuna

Sektor : 15. Industri Pengolahan
 Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman
 Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan
 Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 1. Kualifikasi Berjenjang, Sertifikat III (tiga)
 Area Pekerjaan : 6. **Pergudangan Pengolahan Tuna**
 Pekerjaan/Profesi: 3. **Supervisor Pergudangan Pengolahan Tuna**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 6. | 3. | III | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.008.01 | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT.UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
| 3 | PHT.UM01.009.01 | Memelihara Sistem Komunikasi. |
| 4 | PHT.UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan. |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. GT02.011.01 | Mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna. |
| 2 | PHT. GT02.012.01 | Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan ikan tuna persediaan. |
| 3 | PHT. GT02.013.01 | Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna . |
| 4 | PHT. GT02.014.01 | Mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna. |
| 5 | PHT. GT02.015.01 | Mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dalam tuna. |
| 6 | PHT. GT02.016.01 | Menyusun <i>lay out</i> /tata letak barang di dalam tuna. |
| 7 | PHT. GT02.017.01 | Mengatur distribusi barang dari dan ke tuna. |
| 8 | PHT. TS02.017.01 | Mengkoordinir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 9 | PHT. LT02.014.01 | Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna. |
| 10 | PHT. GT02.018.01 | Membuat statistik data pertunaan. |
| 11 | PHT. GT02.019.01 | Membuat administrasi dan laporan supervisor pertunaan |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.008.01 | Melakukan pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna. |
| 2 | PHT. KS03.009.01 | Mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. KS03.010.01 | Mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan ikan tuna. |

25)Paket SKKNI Pengecek Bahan Baku Tuna (*Checker*)

Sektor : 15. Industri Pengolahan

Sub Sektor : 12. Industri Makanan dan Minuman.

Bidang : 11. Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan.

Sub Bidang : 11. Operasi dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna
 Sertifikat : 3. Kualifikasi Tertentu, Sertifikat III (tiga).
 Area Pekerjaan : 3. Pengolahan Ikan Tuna.
 Pekerjaan/Profesi: 3. **Pengecek Bahan Baku Tuna (Checker)**

Kode Pekerjaan :

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| D | 15 | 12 | 11 | 1. | 1. | 3. | III | 01 |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|----|

| 01. KOMPETENSI UMUM | | |
|---|-------------------|---|
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT.UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
| 2 | PHT.UM01.008.01. | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT.UM01.009.01 | Memelihara sistem komunikasi. |
| 4 | PHT.UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan |
| 02. KOMPETENSI INTI / FUNGSIONAL | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. LT02.001.01. | Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan. |
| 2 | PHT. BT02.002.01. | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna. |
| 3 | PHT. LT02.004.01. | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku ikan tuna |
| 4 | PHT. LT02.005.01. | Mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna. |
| 5 | PHT. LT02.006.01. | Menguji organoleptik bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna. |
| 6 | PHT. BT02.007.01. | Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna |
| 7 | PHT. LT02.007.01. | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 8 | PHT. LT02.008.01. | Mengambil sample dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi. |
| 9 | PHT. BT02.010.01. | Mengklasifikasi jenis, nilai, ukuran dan berat ikan tuna |
| 10 | PHT. BT02.012.01. | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna |
| 11 | PHT. BT02.013.01. | Mengkoordinir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong pengolahan ikan tuna. |
| 12 | PHT. BT02.017.01. | Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna |
| 13 | PHT. BT02.019.01. | Membuat statistik data <i>quality control</i> . |
| 03. KOMPETENSI KHUSUS | | |
| No | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
| 1 | PHT. KS03.001.01 | Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna |
| 2 | PHT. KS03.003.01 | Melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil produksi pengolahan ikan tuna. |
| 3 | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pengendalian titik kritis sesuai |

| | | |
|---|------------------|---|
| 4 | PHT. KS03.009.01 | prosedur HACCP. Mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna. |
|---|------------------|---|

D. Daftar Unit Kompetensi Bidang Operasi Dan Pengawasan Pengolahan Ikan Tuna (PHT)

1. Kelompok Kompetensi Umum

Kode Kompetensi Umum Pengolahan Ikan Tuna (UM)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. UM01.001.01 | Melaksanakan K3 di tempat kerja |
| 2. | PHT. UM01.002.01 | Melakukan kerjasama dengan rekan kerja |
| 3 | PHT. UM01.003.01 | Melakukan komunikasi di tempat kerja |
| .4 | PHT. UM01.004.01 | Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna |
| 5. | PHT. UM01.005.01 | Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna |
| 6. | PHT. UM01.006.01 | Membuat rencana dan jadwal kerja |
| 7. | PHT. UM01.007.01 | Melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja. |
| 8. | PHT. UM01.008.01 | Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna |
| 9. | PHT. UM01.009.01 | Memelihara sistem komunikasi |
| 10. | PHT. UM01.010.01 | Mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan |
| 11. | PHT. UM01.011.01 | Mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan ikan tuna |
| 12. | PHT. UM01.012.01 | Melaksanakan prinsip-prinsip manajemen industri pengolahan ikan tuna |
| 13. | PHT. UM01.012.01 | Memberikan motivasi |
| 14. | PHT. UM01.014.01 | Menyusun perencanaan strategi produksi |
| 15. | PHT. UM01.015.01 | Mengelola operasional produksi pengolahan ikan tuna |
| 16. | PHT. UM01.016.01 | Memberikan bimbingan kepada asisten manager |
| 17. | PHT. UM01.017.01 | Menerapkan inovasi prosedur K3 di industri pengolahan ikan tuna |
| 18. | PHT. UM01.018.01 | Melakukan komunikasi dengan lembaga/institusi Terkait dengan industri pengolahan ikan tuna |

2. Kelompok Kompetensi Inti

1. Area Pekerjaan : Bahan Baku Ikan Tuna

Kode Bahan Baku Ikan Tuna (BT)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|----|-------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. BT02.001.01. | Menyiapkan sarana dan prasarana bahan baku ikan tuna |
| 2. | PHT. BT02.002.01. | Menerima dan menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna |
| 3. | PHT. BT02.003.01. | Menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing |
| 4. | PHT. BT02.004.01. | Mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran |
| 5. | PHT. BT02.005.01. | Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna |
| 6. | PHT. BT02.006.01. | Melayani bahan baku ikan tuna segar atau tuna beku |
| 7. | PHT. BT02.007.01. | Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna |
| 8. | PHT. BT02.008.01. | Mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna segar/beku |
| 9. | PHT. BT02.009.01. | Mengidentifikasi penyediaan bahan penolong untuk pengolahan ikan tuna |
| 10 | PHT. BT02.010.01. | Mengklasifikasi jenis, nilai, ukuran dan berat ikan tuna |
| 11 | PHT. BT02.011.01. | Menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna |
| 12 | PHT. BT02.012.01. | Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna |
| 13 | PHT. BT02.013.01. | Mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna. |
| 14 | PHT. BT02.014.01. | Menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna |
| 15 | PHT. BT02.015.01. | Menangawasi penerimaan bahan baku ikan tuna |
| 16 | PHT. BT02.016.01. | Menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna |
| 17 | PHT. BT02.017.01. | Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna. |
| 18 | PHT. BT02.018.01. | Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna |
| 19 | PHT. BT02.019.01. | Membuat statistik data <i>quality control</i> |
| 20 | PHT. BT02.020.01. | Melaksanakan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna |

2. Area Pekerjaan : Pengolahan Ikan Tuna

2.1. Pengolahan Tuna Segar Untuk Sashimi

Kode Pengolahan Tuna Segar Untuk Sashimi (TS)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|-------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. TS02.001.01. | Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> |
| 2. | PHT. TS02.002.01. | Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran ikan tuna |
| 3. | PHT. TS02.003.01. | Mencegah kontaminasi/pencemaran bakteri patogen |
| 4. | PHT. TS02.004.01. | Membuang isi perut dan insang ikan tuna |
| 5. | PHT. TS02.005.01. | Memotong sirip ikan tuna |
| 6. | PHT. TS02.006.01. | Menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar |
| 7. | PHT. TS02.007.01. | Mencuci ikan tuna dengan air dingin |
| 8. | PHT. TS02.008.01. | Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar |
| 9. | PHT. TS02.009.01. | Melakukan pengusapan (<i>swabbing</i>) ikan tuna segar |
| 10. | PHT. TS02.010.01. | Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis ikan tuna |
| 11. | PHT. TS02.011.01. | Melakukan pengawasan mutu bahan baku siap olah |
| 12. | PHT. TS02.012.01. | Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna |
| 13. | PHT. TS02.013.01. | Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 14. | PHT. TS02.014.01. | Membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 15. | PHT. TS02.015.01. | Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi |
| 16. | PHT. TS02.016.01. | Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 17. | PHT. TS02.017.01. | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 18. | PHT. TS02.018.01. | Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna |
| 19. | PHT. TS02.019.01. | Mengorganisir tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna |
| 20. | PHT. TS02.020.01. | Mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna |
| 21. | PHT. TS02.021.01. | Melaksanakan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) produk pengolahan ikan tuna |

2.2. Pengolahan Tuna Loin Segar Dan Loin Beku

Kode Tuna Loin Segar dan Loin Beku (LS/B)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. LS02.001.01 | Membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna |
| 2. | PHT. LS02.002.01 | Menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan Saniter |
| 3. | PHT. LS02.003.01 | Membuat ikan tuna loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur |
| 4. | PHT. LS02.004.01 | Membekuan ikan tuna loin pada alat pembeku (<i>freezer</i>) |
| 5. | PHT. LS02.005.01 | Menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku |
| 6. | PHT. LS02.006.01 | Melakukan pembungkusan (<i>wrapping</i>) ikan tuna loin segar/loin beku |
| 7. | PHT. LS02.007.01 | Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku |
| 8. | PHT. LS02.008.01 | Membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku |
| 9. | PHT. LS02.009.01 | Mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar/loin beku |
| 10. | PHT. LS02.010.01 | Mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku |
| 11. | PHT. LS02.011.01 | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku |

2.3. Pengolahan Kode Ikan Tuna *Steak* Beku

Kode Ikan Tuna *Steak* Beku (SB)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|----|-------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. SB02.001.01. | Melakukan pengulitan dan perapihan loin segar atau loin beku |
| 2. | PHT. SB02.002.01. | Memotong loin segar/loin beku menjadi <i>steak</i> dengan bentuk dan ukuran yang sesuai |
| 3. | PHT. SB02.003.01. | Membekikan ikan tuna <i>steak</i> pada alat pembeku (<i>freezer</i>) |
| 4. | PHT. SB02.004.01. | Menggelas ikan tuna <i>steak</i> beku |

| | | |
|-----|-------------------|---|
| 5. | PHT. SB02.005.01. | Menimbang ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 6. | PHT. SB02.006.01. | Membungkus masing-masing ikan tuna <i>steak</i> beku dengan plastik secara vakum (<i>wrapping</i>) |
| 7. | PHT. SB02.007.01. | Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 8. | PHT. SB02.008.01. | Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 9. | PHT. SB02.009.01. | Mengawasi hasil produksi ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 10. | PHT. SB02.010.01. | Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku. |
| 11. | PHT. SB02.011.01. | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku |

2.4. Laboratorium Pengolahan Ikan Tuna

Kode Laboratorium Pengolahan Ikan Tuna (LT)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. LT02.001.01 | Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan |
| 2. | PHT. LT02.002.01 | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna |
| 3. | PHT. LT02.003.01 | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengolahan ikan tuna |
| 4. | PHT. LT02.004.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan bahan baku ikan tuna |
| 5. | PHT. LT02.005.01 | Mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna |
| 6. | PHT. LT02.006.01 | Menguji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna |
| 7. | PHT. LT02.007.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen yang merugikan pada hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 8. | PHT. LT02.008.01 | Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 9. | PHT. LT02.009.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen yang merugikan pada hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku |
| 10. | PHT. LT02.010.01 | Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku |

| | | |
|-----|------------------|--|
| 11. | PHT. LT02.011.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganism <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) pada hasil produk ikan <i>steak</i> beku |
| 12. | PHT. LT02.012.01 | Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 13. | PHT. LT02.013.01 | Melakukan testing mutu produksi pengolahan ikan tuna dari konsumen |
| 14. | PHT. LT02.014.01 | Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna |

2.5. Pengemasan dan Pengepakan Produk

Kode Pengemasan dan Pengepakan Produk (PP)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|-------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. PP02.001.01. | Menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi |
| 2. | PHT. PP02.002.01. | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 3. | PHT. PP02.003.01. | Menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah/peti ikan (<i>fish boxes</i>) |
| 4. | PHT. PP02.004.01. | Mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 5. | PHT. PP02.005.01. | Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna segar untuk sashimi |
| 6. | PHT. PP02.006.01. | Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>). |
| 7. | PHT. PP02.007.01. | Menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi |
| 8. | PHT. PP02.008.01. | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku |
| 9. | PHT. PP02.009.01. | Menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat |
| 10. | PHT. PP02.010.01. | Mengepak loin yang telah dikeluarkan dari alat Pembeku (<i>freezer</i>) dalam master karton |
| 11. | PHT. PP02.011.01. | Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna loin segar dan loin beku |
| 12. | PHT. PP02.012.01. | Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku dalam tuna beku (<i>cold storage</i>) |

| | | |
|-----|-------------------|--|
| 13. | PHT. PP02.013.01. | Menerima produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari operator produksi |
| 14. | PHT. PP02.014.01 | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 15. | PHT. PP02.015.01 | Menimbang dan mengemas ikan tuna <i>steak</i> beku dalam plastik secara cepat |
| 16. | PHT. PP02.016.01. | Mengepak ikan tuna <i>steak</i> beku yang telah dikeluarkan dari alat pembeku (<i>freezer</i>) dalam master karton |
| 17. | PHT. PP02.017.01. | Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna <i>steak</i> beku |
| 18. | PHT. PP02.018.01. | Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna <i>steak</i> beku dalam tuna beku (<i>cold storage</i>) |

2.6. Perlengkapan Alat Dan Mesin Pengolahan Ikan Tuna

Kode Perlengkapan Alat dan Mesin Pengolahan Ikan Tuna (AM)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|----|------------------|---|
| 1. | PHT.AM02.001.01 | Menyiapkan tempat, alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna |
| 2. | PHT.AM02.002.01 | Menyiapkan sarana instalasi air pengolahan ikan tuna |
| 3. | PHT.AM02.003.01 | Menyiapkan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan ikan tuna |
| 4. | PHT.AM02.004.01. | Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) |
| 5. | PHT.AM02.005.01. | Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>). |
| 6. | PHT.AM02.006.01 | Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) |
| 7. | PHT.AM02.007.01. | Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) |
| 8. | PHT.AM02.008.01 | Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna |

2.7. Area Pekerjaan : Pasteurisasi/Pengalengan Ikan Tuna

Kode Pengalengan Ikan Tuna (PT)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|----|------------------|--|
| 1. | PHT. PT02.001.01 | Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari <i>receiver</i> untuk produk pengalengan tuna |
| 2. | PHT. PT02.002.01 | Menyortir mutu (<i>grading</i>), jenis dan ukuran ikan tuna segar untuk produk pengalengan tuna. |

| | | |
|-----|-------------------|---|
| 3. | PHT. PT02.003.01 | Melelehkan, memotong dan mencuci persediaan bahan baku ikan tuna beku untuk produk pengolahan tuna |
| 4. | PHT. PT02.004.01 | Membersihkan, memotong, dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng |
| 5. | PHT. PT02.005.01. | Mengisi kaleng dengan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu |
| 6. | PHT. PT02.006.01. | Mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengolahan tuna |
| 7. | PHT. PT02.007.01 | Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan tuna |
| 8. | PHT. PT02.008.01 | Mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna |
| 9. | PHT. PT02.009.01 | Mempasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna |
| 10. | PHT. PT02.010.01 | Menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas |
| 11. | PHT. PT02.011.01 | Menerima produk akhir pengalengan tuna dari operator produksi |
| 12 | PHT. PT02.012.01 | Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna |
| 13. | PHT. PT02.013.01 | Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton |
| 14. | PHT. PT02.014.01 | Memberi tanda label dan kode produk akhir pengalengan tuna |
| 15. | PHT. PT02.015.01 | Menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna |
| 16. | PHT. PT02.016.01 | Mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk pengalengan tuna |
| 17. | PHT. PT02.017.01 | Membina teknik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna |
| 18. | PHT. PT02.018.01 | Mengawasi hasil produksi pengalengan tuna |
| 19. | PHT. PT02.019.01 | Mengawasi hasil kemasan produk pengalengan tuna |
| 20. | PHT. PT02.020.01 | Mengkoordinasikan pengawasan persediaan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna |
| 21. | PHT. PT02.021.01 | Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk pengalengan tuna |
| 22. | PHT. PT02.022.01 | Mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna |
| 23. | PHT. PT02.023.01 | Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi akhir pengalengan tuna |
| 24. | PHT. PT02.024.01 | Melakukan uji organoleptik bahan baku dan produksi akhir pengalengan tuna |

| | | |
|-----|------------------|---|
| 25. | PHT. PT02.025.01 | Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna |
| 26. | PHT. PT02.026.01 | Mengambil sampel dan menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna |

2.8. Area Pekerjaan : Pergudangan Pengolahan Tuna

Kode Pergudangan Pengolahan Tuna (GT)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|-------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. GT02.001.01 | Membersihkan dan merapikan tuna |
| 2. | PHT. GT02.002.01 | Menata dan menyimpan persediaan bahan baku tuna (<i>cold storage</i>) |
| 3. | PHT. GT02.003.01 | Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan tuna dalam gudang (<i>ware housing</i>) |
| 4. | PHT. GT02.004.01 | Menjaga dan memelihara keamanan tuna |
| 5. | PHT. GT02.005.01 | Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk gudang pendingin (<i>cold storage</i>) |
| 6. | PHT. GT02.006.01 | Merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna |
| 7. | PHT. GT02.007.01 | Mengatur suhu dan kelembaban tuna |
| 8. | PHT. GT02.008.01 | Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan tuna persediaan |
| 9. | PHT. GT02.009.01 | Melakukan pengawasan dan pengecekan penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna |
| 10. | PHT. GT02.010.01 | Melakukan administrasi dan laporan teknisi tuna pengolahan ikan tuna |
| 11. | PHT. GT02.011.01 | Mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna |
| 12. | PHT. GT02.012.01 | Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan tuna persediaan |
| 13. | PHT. GT02.013.01. | Mengontrol dan mengevaluasi administrai tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna (<i>outgoing</i>) |
| 14. | PHT. GT02.014.01. | Mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna |
| 15. | PHT. GT02.015.01. | Mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut tuna dalam industri pengolahan tuna |

| | | |
|-----|-------------------|---|
| 16. | PHT. GT02.016.01. | Menyusun <i>lay out</i> /tata letak barang di dalam tuna |
| 17. | PHT. GT02.017.01. | Mengatur distribusi barang dari dan ke tuna |
| 18. | PHT. GT02.018.01. | Membuat statistik data pertunaan |
| 19. | PHT. GT02.019.01 | Melakukan administrasi dan laporan supervisor tuna pengolahan ikan tuna |

2.9. Area Pekerjaan : Manajemen Pengolahan Tuna

Kode Manajemen Pengolahan Ikan Tuna (MT)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|-----------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT.MT02.001.01 | Membuat rencana produksi pengolahan ikan tuna |
| 2. | PHT.MT02.002.01 | Merancang dan menghitung biaya operasi produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 3. | PHT.MT02.003.01 | Merencanakan pemasaran hasil produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 4. | PHT.MT02.004.01 | Menyusun rencana jangka panjang produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 5. | PHT.MT02.005.01 | Mengevaluasi hasil laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna |
| 6. | PHT.MT02.006.01 | Mengevaluasi hasil laporan supervisor pertunaan |
| 7. | PHT.MT02.007.01 | Melakukan penyelidikan penyebab kesalahan mutu produksi |
| 8. | PHT.MT02.008.01 | Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi |
| 9. | PHT.MT02.009.01 | Mengevaluasi hasil laporan pengawas mutu (<i>quality control</i>) pengolahan ikan tuna |
| 10. | PHT.MT02.010.01 | Melaksanakan manajemen mutu (<i>quality control management</i>) industri pengolahan ikan tuna |
| 11. | PHT.MT02.011.01 | Mengevaluasi statistik produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 12. | PHT.MT02.012.01 | Melaksanakan manajemen pengelolaan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 13. | PHT.MT02.013.01 | Melaksanakan manajemen tuna industri pengolahan ikan tuna |
| 14. | PHT.MT02.014.01 | Menetapkan mutu produksi dan kemasan produk pengolahan ikan tuna |
| 15. | PHT.MT02.015.01 | Mengorganisir manajemen penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna |
| 16. | PHT.MT02.016.01 | Mengkoordinasikan dan mengendalikan proses produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 17. | PHT.MT02.017.01 | Melaksanakan administrasi kebijakan asisten manager produksi |
| 18. | PHT.MT02.018.01 | Melaksanakan administrasi kebijakan manager produksi industri pengolahan ikan tuna |

| | | |
|-----|------------------|---|
| 19. | PHT.MT02.019.01 | Melaksanakan administrasi kebijakan faktori manager industri pengolahan ikan tuna |
| 20. | PHT.MT02.020.01 | Mengevaluasi hasil kebijakan para manager industri pengolahan ikan tuna |
| 21. | PHT.MT02.021.01. | Melaksanakan administrasi kebijakan general manager industri pengolahan ikan tuna |
| 22. | PHT.MT02.022.01. | Mengelola manajemen industri pengolahan ikan tuna |

3. Kelompok Kompetensi Khusus

Kompetensi Khusus Pengolahan Ikan Tuna (KS)

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|-----|-------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | PHT. KS03.001.01 | Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna |
| 2. | PHT. KS03.002.01 | Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna |
| 3. | PHT. KS03.003.01 | Melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil produksi pengolahan ikan tuna |
| 4. | PHT. KS03.004.01 | Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi produksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna |
| 5. | PHT. KS03.005.01. | Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna |
| 6. | PHT. KS03.006.01 | Menganalisa bahaya dan pegendalian titik kritis sesuai prosedur HACCP |
| 7. | PHT. KS03.007.01 | Mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna |
| 8. | PHT. KS03.008.01 | Melakukan pencegahan cemaran limbah operasi produksi pengolahan ikan tuna |
| 9. | PHT. KS03.009.01. | Mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna |
| 10. | PHT. KS03.010.01 | Mengkoordinasikan operasi produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 11. | PHT. KS03.011.01 | Mengatur sistem pengendalian mutu operasi produksi industri pengolahan ikan tuna |
| 12. | PHT.KS03.012.01 | Mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait |
| 13. | PHT.KS03.013.01. | Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi produksi pengolahan ikan tuna |
| 14. | PHT.KS03.014.01 | Melakukan negosiasi industri pengolahan ikan tuna |
| 15. | PHT.KS03.015.01 | Membuat rencana kelayakan pengolahan ikan tuna |

| | | |
|-----|-----------------|---|
| 16. | PHT.KS03.016.01 | Mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan ikan tuna |
| 17. | PHT.KS03.017.01 | Menganalisis dampak lingkungan pengendalian sisa limbah industri pengolahan ikan tuna |
| 18. | PHT.KS03.018.01 | Melakukan komunikasi dengan bahasa asing |
| 19. | PHT.KS03.019.01 | Mengorganisir penatalaksanaan sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna |

E. Uraian Unit Kompetensi Pengolahan Tuna

1. KELOMPOK KOMPETENSI UMUM (UM)

- KODE UNIT** : PHT. 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 Tuna

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Mengikuti prosedur K3 di tempat kerja. | 1.1 Pedoman K3 yang terkait dipahami dan dipatuhi sesuai ketentuan yang berlaku. 1.2 Semua pekerjaan dilakukan sesuai standar operasional prosedur di tempat kerja dan standar K3 Industri pengolahan tuna. |
| 2. Merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja. | 2.1 Lokasi yang mengandung bahaya, beresiko dan kemungkinan kecelakaan kerja diidentifikasi sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Prosedur penanganan bahaya kerja diikuti sesuai standar P3K perusahaan pengolahan ikan tuna. |
| 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. Mengevaluasi dan melaporkan 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 dan dievaluasi sesuai format baku K3 dan dilaporkan kepada manajemen sesuai |

| | |
|--|---|
| | <p>pedoman perusahaan pengolahan ikan tuna.</p> <p>4.3 Pencemaran tempat kerja yang terjadi dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan pengolahan ikan tuna.</p> |
|--|---|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengikuti prosedur k3 di tempat kerja, merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja, melakukan prosedur darurat, mengevaluasi dan melaporkan akibat penyimpangan dan pelanggaran k3 yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melaksanakan k3 di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna.

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

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 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 komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.9. Buku pedoman K3 Industri Pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan k3 di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengikuti prosedur K3 di tempat kerja ,
- 3.2. Merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja,
- 3.3. Melakukan prosedur darurat ,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan akibat penyimpangan dan pelanggaran K3

4. Peraturan untuk melaksanakan K3 di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukankerjasama dengan rekan kerja.
 - 1.2. PHT .UM01.005.01, Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna.

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

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan pelaksanaan prosedur K3 di tempat kerja, respon tempat berbahaya, resiko dan rawan kecelakaan kerja , prosedur darurat , evaluasi dan 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 ikan tuna.
 - 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan ikan tuna.
 - 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. Melakukan 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. MelakukanP3K di tempat kerja.
 - 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan K3.
 - 4.8. Melaporkan akibat penyimpangan dan pelanggaran K3

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. Melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah resiko bahaya kerja dan P3K.

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 : PHT. UM01.002.01.
JUDUL UNIT : Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukankerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Melakukan komunikasi kerja dengan sesama rekan kerja di tempat kerja | 1.1 Komunikasi kerja sesama rekan kerja dilakukan secara intensif sesuai organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan ikan tuna. 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. 3.2 Khusus untuk fungsi pekerjaan tertentu dilakukan sesuai standar perusahaan 3.3 Bantuan kerjasama dari anggota team lain dihargai, dan dipertimbangkan dan sesuai pedoman perusahaan. |

| | |
|---|---|
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |
|---|---|

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, mengevaluasi dan 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 ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku tentang kerjasama dan komunikasi.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Melakukan komunikasi kerja sesama rekan kerja di tempat kerja,
- 3.2. Memproses hasil komunikasi kerja,
- 3.3. Menghindari terjadinya konflik sesama rekan kerja.
- 3.4. Melakukan pekerjaan dalam satu team kerja.
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja.

4. Peraturan untuk melakukan kerjasama dengan rekan kerja pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. UM01.003.01, Melakukan komunikasi di tempat kerja.
 - 1.2. PHT. 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, proses hasil komunikasi kerja, dan pekerjaan dalam satu team kerja, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kerjasama dengan 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 ikan tuna.
 - 3.2. Komunikasi kerja di perusahaan.
 - 3.3. Kemungkinan terjadinya konflik sesama rekan kerja.
 - 3.4. Prinsip-prinsip komunikasi dan kerjasama.
 - 3.5. Team kerja perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 3.6. Evaluasi dan laporan kerjasama dengan rekan kerja.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - 4.1. Melakukan komunikasi kerja dengan sesama rekan kerja di tempat kerja,
 - 4.2. Memproses hasil komunikasi kerja.
 - 4.3. Menghindari konflik dengan rekan kerja.
 - 4.4. Melakukan pekerjaan dalam satu team kerja,.
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan kerjasama dengan rekan kerja.
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 melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
- 5.3. Kemampuan menangani masalah konflik sesama rekan kerja.
- 5.4. Menunjukkan kepercayaan 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 : PHT. UM01.003.01
JUDUL UNIT : Melakukan komunikasi di tempat kerja.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukankomunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan materi komunikasi ditempat kerja/ perusahaan pengolahan ikan tuna. | 1.1 Karakteristik materi komunikasi diidentifikasi dan dipilih sesuai kebutuhan tempat kerja/perusahaan pengolahan ikan tuna. 1.2 Metode komunikasi diidentifikasi, dipilih dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Bahasa komunikasi (Indonesia atau asing/inggris) mudah dipahami dan diterima di tempat kerja sesuai kebutuhan komunikasi perusahaan pengolahan ikan tuna. |
| 2. Melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja. | 2.1 Lingkungan pelayanan kerja yang efektif dipilih dan diciptakan. 2.2 Permintaan informasi dan pertanyaan komunikasi diterima. 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. 3.3 Tindak lanjut komunikasi dievaluasi sesuai kebutuhan di tempat kerja. 3.4 Informasi komunikasi dilakukan dengan bahasa indonesia dan /atau bahasa asing/inggris sesuai kebutuhan komunikasi. |
| 4. Mengevaluasi dan | 4.1 Hasil pelaksanaan komunikasi di tempat |

| | |
|--|--|
| melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi di tempat kerja. | <p>kerja dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan komunikasi di tempat kerja dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan komunikasi ditempat kerja/perusahaan pengolahan ikan tuna, melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja, memproses informasi di tempat kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi di tempat kerja yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukankomunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukankomunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata kerja perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku tentang Komunikasi.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan komunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan komunikasi ditempat kerja/perusahaan pengolahan ikan tuna,
- 3.2. Melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja,
- 3.3. Memproses informasi di tempat kerja,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan komunikasi di tempat kerja

4. Peraturan untuk melakukan komunikasi di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukan kerja sama dengan rekan kerja.
 - 1.2. PHT. 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 komunikasi ditempat kerja/perusahaan pengolahan ikan tuna, kontak dengan komunikasi di tempat kerja, memproses informasi di tempat kerja, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan komunikasi 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. Tata kerja dan organisasi perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 3.2. Ilmu komunikasi dasar.
 - 3.3. Kebutuhan informasi.
 - 3.4. Standar pelayanan minimum berkomunikasi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - 4.1. Menyiapkan komunikasi ditempat kerja / perusahaan pengolahan ikan tuna,
 - 4.2. melakukan kontak dengan komunikasi di tempat kerja,
 - 4.3. memproses informasi di tempat kerja,
 - 4.4. Melakukan komunikasi yang efektif dan efisien di tempat kerja.
 - 4.5. Membuat dan menjawab pertanyaan dalam bahasa Indonesia/atau asing/inggris.
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan komunikasi di tempat kerja.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan komunikasi di tempat kerja.

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 di tempat kerja.
- 5.3. Kemampuan menangani masalah kekurangan kemampuan berbahasa asing/inggris.
- 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 | 2 |

- KODE UNIT** : PHT. UM01.004.01.
- JUDUL UNIT** : Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. 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 dilakukandi tempat kerja. |
| 2. Mengkoordinir 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 koodinator sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi lingkungan kerja bersih,sehat dan aman. | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan koordinasi lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan tuna dievaluasi. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan koordinasi lingkungan kerja sesuai prinsip K3 direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

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

2. Perlengkapan untuk mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku tentang koordinasi dan prinsip K3 perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menetapkan tata tertib kerja dan kedisiplinan sesuai prinsip k3,
- 3.2. Mengkoordinir pemeliharaan kebersihan, kesehatan, ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi lingkungan kerja bersih, sehat dan aman.

4. Peraturan untuk mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukan kerjasama dengan rekan kerja.
- 1.2. PHT. UM01.005.01, Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna.

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 kedisiplinan sesuai prinsip K3, koordinasi pemeliharaan kebersihan, kesehatan, ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi lingkungan kerja bersih, sehat dan aman
 - 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 ikan tuna.
 - 3.2. Prinsip K3 perusahaan.
 - 3.3. Sanitasi dan Higienis perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 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 dan kedisiplinan sesuai prinsip k3,
 - 4.2. Mengkoordinir pemeliharaan kebersihan, kesehatan, ketenangan, kenyamanan dan keamanan kerja,
 - 4.3. Melakukan pekerjaan bersih, sehat, tenang, nyaman dan aman dalam satu team kerja.
 - 4.4. Melakukan evaluasi pelaksanaan koordinasi lingkungan kerja bersih, sehat dan aman.
 - 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi lingkungan kerja bersih, sehat dan aman.
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 mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Kemampuan menangani masalah K3 dilingkungan kerja.
 - 5.4. Menunjukkan kepercayaan kepada manajemen perusahaan pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. UM01.005.01.
- JUDUL UNIT** : Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna.

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

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. PHT. UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.
 - 1.2. PHT. UM01.004.01, Mengkoordinir lingkungan bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna.
2. Kondisi Penilaian :
 - 4.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: penetapan syarat- syarat kerja perusahaan, penerapan tata kerja dan organisasi perusahaan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 4.1. 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. Tata kerja dan organisasi perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 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 ikan tuna.
 - 4.5. Melakukanevaluasi pelaksanaan persyaratan kerja.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan persyaratan kerja.
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 Melaksanakan persyaratan kerja di dunia usaha/industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Kemampuan melaksanakan perjanjian kerja 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 | 2 |

KODE UNIT : PHT. 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 ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja. | 1.1 Kegiatan operasional persediaan bahan baku, produksi, pertunaaan direncanakan sesuai SOP perusahaan. 1.2 Kegiatan operasional peralatan dan permesinan industri pengolahan tuna direncanakan sesuai SOP perusahaan. 1.3 Jadwal kerja per kegiatan disusun dan ditetapkan sesuai kebijakan perusahaan. |
| 2. Mengontrol pelaksanaan 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 kegiatan dan jadwal kerja dicatat dan dibuat sesuai kebutuhan perusahaan. |
| 3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan rencana dan jadwal kerja. | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembuatan rencana dan jadwal kerja industri pengolahan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan pembuatan rencana dan jadwal kerja direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,
Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja, mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan rencana dan jadwal kerja yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan ikan tuna.
2. Perlengkapan untuk membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Pedoman pembuatan rencana kegiatan pekerjaan perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja ,
 - 3.2. mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja,
 - 3.3. Melakukanevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan rencana dan jadwal kerja
4. Peraturan untuk membuat rencana dan jadwal kerja pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. UM01.008.01. Melaksanakan sistem komunikasi.
 - 1.2. PHT. 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: penyusunan rencana kegiatan

pekerjaan dan jadwal kerja, kontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembuatan rencana 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 ikan tuna.

3.2. Kegiatan operasional perusahaan pengolahan ikan tuna.

3.3. Perencanaan pekerjaan dan jadwal kerja

3.4. Pengantar manajemen perencanaan pekerjaan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan

4.2. Menyusun jadwal kerja

4.3. Mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan

4.4. Mengontrol pelaksanaan jadwal kerja,

4.5. Melakukanevaluasi hasil pelaksanaan pembuatan rencana dan jadwal kerja.

4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan rencana dan jadwal kerja.

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 pada industri pengolahan ikan tuna,

5.3. Berdisiplin setiap melaksanakan tugas sesuai jadwal kerja.

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 | 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** : PHT. 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 ikan tuna.

| 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 dampak lingkungan kerja dirumuskan dan disiapkan sesuai kebutuhan organisasi perusahaan pengolahan ikan tuna. 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 standar kerja perusahaan pengolahan ikan tuna. 3.2 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen 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 ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku K3 perusahaan.
- 2.7. Buku sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.8. Data dampak lingkungan perusahaan.
- 2.9. Buku manajemen perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan persyaratan keselamatan, kesehatan dan dampak lingkungan di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna, 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 Perusahaan Industri Pengolahan ikan tuna.

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. PHT. UM01.005.01, Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna.
 - 1.2. PHT. UM01.004.01, Mengkoordinir lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna.
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 ikan tuna.
 - 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 ikan tuna.
 - 3.5. Sanitasi dan higienis perusahaan.
 - 3.6. Analisa 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 evaluasi 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 dampak lingkungan di tempat kerja pada industri pengolahan ikan tuna.

5.3. Kemampuan menangani masalah resiko bahaya kerja dan dampak lingkungan kerja perusahaan.

5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas keselamatan, kesehatan dan pencemaran limbah 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** : PHT. UM01. 008. 01.
- JUDUL UNIT** : Mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Mengidentifikasi masalah (<i>trouble shooting</i>) bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk. | 1.1 Permasalahan pada unit bahan baku, operasi produksi, pengemasan dan penyimpanan diidentifikasi sesuai standar mutu perusahaan. 1.2 Program penyelesaian <i>trouble shooting</i> diidentifikasi sesuai standar perusahaan. 1.3 Format laporan penyelesaian masalah disiapkan sesuai pedoman pengawasan mutu perusahaan. |
| 2. Mengatur penyelesaian masalah (<i>trouble shooting</i>). | 2.1 Alat dan bahan (program kerja, <i>flow diagram</i> , petunjuk kerja, standar pedoman mutu, SOP) masing-masing unit diikuti sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Komunikasi dengan masing-masing unit terkait dilakukan sesuai sistem komunikasi perusahaan. 2.3 Pemeriksaan kondisi pengaturan penyelesaian masalah masing-masing unit dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.4 Penyelesaian masalah pada unit bahan baku, operasi produksi, pengemasan dan penyimpanan diatur sesuai pedoman mutu perusahaan. 2.5 Penyelesaian masalah masing-masing unit |

| | | |
|---|----------------------------------|---|
| | dimonitor sesuai SOP perusahaan. | |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil pengaturan penyelesaian masalah. | 3.1 | Hasil monitoring dan penyelesaian penyelesaian masalah bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk dievaluasi sesuai standar kerja perusahaan. |
| | 3.2 | Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman format laporan penyelesaian masalah dari perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengidentifikasi permasalahan (*trouble shooting*) bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk, mengatur penyelesaian masalah (*trouble shooting*), mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil pengaturan penyelesaian masalah, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna
- 2.2. Alat dan bahan pengaturan penyelesaian masalah (*trouble shooting*) bahan baku, operasi produk, pengemasan produk dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku K3 perusahaan.
- 2.7. Buku sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.8. Data analisis dampak lingkungan perusahaan.
- 2.9. Buku manajemen masalah perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi permasalahan (*trouble shooting*) bahan baku, operasi,

- pengemasan dan penyimpanan produk.
- 3.2. Mengatur penyelesaian masalah (*trouble shooting*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil pengaturan penyelesaian masalah.
4. Peraturan untuk mengatur penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna, 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 Perusahaan Industri Pengolahan ikan tuna.

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. PHT. UM01.005.01, Melaksanakan persyaratan kerja di industri pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT. UM01.009.01, 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: identifikasi permasalahan (*trouble shooting*), pengaturan penyelesaian masalah (*trouble shooting*), evaluasi dan laporan pelaksanaan hasil pengaturan penyelesaian masalah masing-masing unit bahan baku, operasi produksi, pengemasan dan penyimpanan.

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. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 3.2. Alat dan bahan pengaturan penyelesaian masalah.
 - 3.3. Identifikasi permasalahan (*trouble shooting*).
 - 3.4. Memeriksa kondisi pengeturan penyelesaian masalah masing-masing unit.
 - 3.5. Pengaturan permasalahan (*trouble shooting*).
 - 3.6. Sanitasi, higienis dan dampak lingkungan kerja unit bahan baku, operasi produksi, pengemasan dan penyimpanan.
 - 3.7. Perlengkapan laporan pengaturan penyelesaian masalah.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Mengidentifikasi permasalahan (*trouble shooting*) bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk/persediaan.
 - 4.2. Memeriksa kondisi pengeturan penyelesaian masalah masing-masing unit pengolahan ikan tuna.
 - 4.3. Mengatur penyelesaian masalah (*trouble shooting*),
 - 4.4. Mengevaluasi hasil monitoring pengaturan penyelesaian masalah masing-masing unit pengolahan ikan tuna.
 - 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan hasil pengaturan penyelesaian masalah masing-masing unit pengolahan ikan tuna.
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 penyelesaian masalah pada bahan baku, operasi, pengemasan dan penyimpanan produk pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Kemampuan menangani masalah unit bahan baku ikan tuna, operasi produksi, pengemasan dan penyimpanan persediaan.
 - 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 : PHT. UM01.009.01.
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 ikan tuna.

| 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 tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pemeliharaan sistem komunikasi direkomendasi dan dilaporkan |

| | |
|--|---|
| | pada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|--|---|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan alat, bahan/materi dan metode komunikasi perusahaan, melakukan sistem komunikasi dengan komunikasi yang efektif dan efisien, mengevaluasi dan melaporkan hasil pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku ilmu komunikasi perusahaan.
- 2.7. Contoh Format Perjanjian kerjasama perusahaan.
- 2.8. Buku strategi jaringan sistem komunikasi perusahaan.
- 2.9. Buku manajemen komunikasi perusahaan industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan alat, bahan/materi dan metode komunikasi perusahaan,
- 3.2. Melakukan sistem komunikasi dengan komunikasi yang efektif dan efisien,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan

4. Peraturan untuk memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. UM01.003.01, Melakukankomunikasi di tempat kerja.
- 1.2. PHT. UM02.003.01, Melakukan kerjasama dengan rekan 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 alat, bahan/materi dan metode komunikasi perusahaan, sistem komunikasi dengan komunikasi yang efektif dan efisien, evaluasi dan laporan hasil pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan.

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 ikan tuna.
- 3.2. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa Indonesia.
- 3.3. Penyusunan materi komunikasi dalam bahasa asing/ inggris.
- 3.4. Sistim informasi dan kmunikasi perusahaan.
- 3.5. Pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan.
- 3.6. Prinsip-prinsip komunikasi efektif dan efisien..

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menyiapkan alat dan bahan/materi komunikasi.
- 4.2. Menggunakan metode komunikasi perusahaan,
- 4.3. Melakukan sistem komunikasi dengan komunikasi yang efisien dan efektif

- 4.4. Memelihara sistem komunikasi perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 4.5. Mengevaluasi hasil pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pemeliharaan sistem komunikasi perusahaan pengolahan ikan tuna.

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 memelihara sistem komunikasi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. 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 | 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** : PHT. UM01.010.01.
- 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 ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan kelembagaan. | 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. Mengkoordinir 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. 3.2 Hasil evaluasi penerapan rencana kegiatan koordinasi tugas-tugas kelembagaan perusahaan direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan kelembagaan, 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 ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Buku pedoman tugas-tugas kelembagaan.
- 2.7. Buku analisis jabatan indonesia dan Internasional.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan kelembagaan,
- 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 ikan tuna. 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 tuna.

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. PHT.UM01.001.01, Memelihara sistem komunikasi.
- 1.2. PHT.UM03.006.01, Membuat rencana kerja 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 uraian tugas pada area pekerjaan kelembagaan, pengkoordinasian 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 ikan tuna.
- 3.2. Visi dan misi perusahaan
- 3.3. Tugas-tugas kelembagaan perusahaan.
- 3.4. Analisis jabatan dan informasi jabatan.
- 3.5. Tugas dan tanggung jawab karyawan dan perusahaan
- 3.6. Manajemen industri pengolahan ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menyiapkan uraian tugas pada area pekerjaan kelembagaan,
- 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 evaluasi pelaksanaan kegiatan koordinasi tugas-tugas kelembagaan.

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 mengkoordinasikan tugas-tugas kelembagaan perusahaan pada industri pengolahan ikan tuna.

- 5.3. kemampuan menangani masalah tugas yang tidak sesuai kompetensi karyawan 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 | 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** : PHT. UM01. 011.01
- JUDUL UNIT** : Mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan prosedur K3 perusahaan. | 1.1 Prosedur K3 perusahaan disiapkan dan diikuti sesuai SOP perusahaan 1.2 Peralatan dan sarana kerja K3 diidentifikasi dan dikoordinasikan persiapannya. 1.3 P3K dilaksanakan dan diikuti sesuai prosedur K3 perusahaan. |
| 2. Mengkoordinir pelaksanaan K3. | 2.1 Prosedur pelaksanaan K3 diikuti dan dikoordinir sesuai SOP perusahaan . 2.2 Alat dan saran K3 dioperasikan sesuai pedoman K3. 2.3 Keselamatan dan kesehatan kerja tingkat area pekerjaan dikoordinir untuk meningkatkan produktifitas kerja. 2.4 Tanggung jawab pelaksanaan K3 dilakukan oleh kordinator sesuai SOP prusahaan. |
| 3. Mengkoordinir penanganan situasi darurat. | 3.1 Situasi darurat yang berpotensi menimbulkan resiko bahaya kerja diidentifikasi. 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, | 4.1 Data kontrol pelaksanaan kegiatan |

| | |
|--|--|
| <p>mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi.</p> | <p>koordinasi pelaksanaan K3 industri pengolahan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi penerapan rencana kegiatan koordinasi pelaksanaan K3 industri pengolahan tuna direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |
|--|--|

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 koordinasi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengkoordinasikan pelaksanaan k3 pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan pelaksanaan k3 pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. 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 ikan tuna, 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 ikan tuna.

4. Peraturan untuk mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri

pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT.UM01.001.01, Melaksanakan K3 di tempat kerja.
- 1.2. PHT.UM01.004.01, Mengkondisikan lingkungan kerja bersih, sehat dan aman sesuai prinsip K3 industri pengolahan ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan prosedur K3 perusahaan, koordinasi pelaksanaan K3, koordinasi penanganan situasi darurat, kontrol, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan koordinasi.

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 ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menyiapkan prosedur K3 perusahaan,
- 4.2. Mengkoordinir pelaksanaan K3,
- 4.3. Mengkoordinir penanganan situasi darurat,
- 4.4. Mengontrol pelaksanaan kegiatan koordinasi K3,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan koordinasi K3,
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan koordinasi 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 mengkoordinasikan pelaksanaan K3 pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Kemampuan menangani masalah resiko bahaya kerja.
- 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 | 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 |

A. KELOMPOK KOMPETENSI INTI

1. AREA PEKERJAAN : BAHAN BAKU IKAN TUNA

Kode Bahan Baku Ikan Tuna (BT)

- KODE UNIT** : PHT. BT01. 001.01.
JUDUL UNIT : Menyiapkan prasarana dan sarana penerimaan bahan baku ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan prasarana dan sarana penerimaan bahan baku ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan prasarana dan sarana penerimaan bahan baku ikan tuna | 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/pembusuk 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 ikan tuna. 2.3 Permukaan peralatan mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat. 2.4 Prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna mudah dibersihkan. |

| | |
|---|---|
| <p>3. Menjaga kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan ikan tuna segar.</p> | <p>3.1 Kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan tuna dilakukan sesuai standar saniter dan higienis perusahaan.</p> <p>3.2 Pedoman kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan diikuti dan terhindar dari pencemaran bakteri patogen.</p> <p>3.3. Semua peralatan yang digunakan tetap dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.</p> <p>3.4. Bahan baku ikan tuna yang diterima ditangani hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat maksimal sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan ditaburi es.</p> |
| <p>4. Mengontrol, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan prasarana penerimaan.</p> | <p>4.1 Pelaksanaan kegiatan penyiapan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna perlu dikontrol dan dievaluasi dari kontaminasi bakteri patogen, sesuai dengan standar operasional prosedur perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi dilaporkan kepada supervisor bahan baku ikan tuna/managemen perusahaan pengolahan ikan tuna.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna segar , menyiapkan jenis peralatan yang dipergunakan, menjaga kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan ikan tuna 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 ikan tuna.

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

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Jenis peralatan penerimaan bahan baku ikan tuna segar.

- 2.3. Bahan penolong air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna.
 - 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 ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna.
 - 3.2. Menyiapkan jenis peralatan yang dipergunakan,
 - 3.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan ikan tuna 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 ikan tuna.
 4. Peraturan untuk menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. BT02.005.01, Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.002.01, Menerima, menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1 Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya

kompetensi tersebut yang terkait dengan: penyiapan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna segar , penyiapan jenis peralatan yang dipergunakan, penjagaan kebersihan dan kesehatan prasarana penerimaan ikan tuna 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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Jenis-jenis ikan tuna sebagai bahan baku.
- 3.4. Jenis peralatan dan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 3.5. Jenis-jenis bahan penolong.
- 3.6. Mutu, ukuran dan berat bahan baku ikan tuna.
- 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 ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

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

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 SOP perusahaan pengolahan ikan tuna di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna,
- 5.4. Kemampuan melaksanakan dan mematuhi K3 di tempat kerja.
- 5.5. Menjaga potensi bahaya pencemaran oleh bakteri patogen dan kerusakan pada bahan baku ikan tuna 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** : PHT. BT01. 002.01
- JUDUL UNIT** : Menerima, menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima, menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menerima bahan baku ikan tuna. | 1.1 Bahan baku ikan tuna segar diterima sesuai prosedur penerimaan dari perusahaan. 1.2 Bahan baku ikan tuna dicuci bersih dan ditempatkan ke dalam wadah keranjang ikan sesuai prosedur perusahaan. 1.3. Bahan baku ikan tuna dijaga kesehatan, saniter dan kualitasnya dan dihindarkan dari pencemaran oleh bakteri patogen. |
| 2. Mengelompokkan ikan tuna menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu / kesegaran bahan baku. | 2.1 Bahan baku ikan tuna dikelompokkan menurut jenis ikan tuna madidihang, tuna mata besar, dan tuna sirip biru. 2.2 Bahan baku ikan tuna dikelompokkan menurut asal dari periran yang tidak tercemar. 2.3 Bahan baku ikan tuna dikelompokkan menurut ukuran panjang dan berat ikan. 2.4 Bahan baku ikan tuna dikelompokkan menurut mutu kesegaran, kebersihan, dan organoleptik (kenampakkan, tekstur, bau dan rasa). |
| 3. Menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna. | 3.1 Penimbangan masing- masing kelompok jenis, ukuran, asal dan mutu bahan baku ikan tuna 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. | <p>4.1 Hasil kegiatan pencatatan penerimaan, penimbangan bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi kegiatan pencatatan penerimaan penimbangan bahan baku ikan tuna dilaporkan kepada pengawas bahan baku/managemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menerima bahan baku kan tuna, mengelompokkan ikan tuna 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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

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

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat penimbangan terkalibrasi.
- 2.3. Wadah bahan baku ikan tuna.
- 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 ikan tuna.
- 2.9. Pedoman penerimaan dan penimbangan bahan baku ikan tuna.

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

- 3.1. Menerima bahan baku ikan tuna,
- 3.2. Mengelompokkan ikan tuna 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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna. 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 ikan tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukan kerjasama dengan teman kerja.
- 1.2. PHT. BT02.001. 01, Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna, pengelompokkan ikan tuna menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu / kesegaran bahan baku, penimbangan dan catatan bahan baku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Prosedur penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Jenis, asal, ukuran / berat dan mutu bahan baku ikan tuna.

- 3.5. Penimbangan bahan baku ikan tuna.
- 3.6. Evaluasi dan laporan kegiatan penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna,
- 4.3. Mengelompokkan ikan tuna menurut jenis dan asal ikan tuna.
- 4.4. Mengelompokkan ikan tuna menurut ukuran dan mutu/kesegaran bahan baku,
- 4.5. Menimbang dan mencatat bahan baku sesuai kelompoknya.
- 4.6. Mengevaluasi penerimaan dan pencatatan bahan baku ikan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah selisih penimbangan dan kerusakan ikan tuna saat penerimaan.
- 5.5. Melaksanakan dan mematuhi higienis dan sanitasi penerimaan bahan baku ikan tuna.

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** : PHT. BT01. 003.01
- JUDUL UNIT** : Menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyeleksi bahan baku ikan tuna. | <p>1.1 Jenis, ukuran, dan mutu kesegaran ikan tuna dipahami dan diikuti sesuai standar bahan baku perusahaan.</p> <p>1.2 Standar mutu bahan baku ikan tuna disiapkan sesuai pedoman bahan baku perusahaan.</p> <p>1.3 Seleksi bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai prosedur seleksi bahan baku perusahaan.</p> |
| 2. Mensortasi bahan baku ikan tuna. | <p>2.1 Sortasi positif (pemilihan yang baik) yang dilakukan sesuai standar mutu bahan baku ikan tuna yang disiapkan.</p> <p>2.2 Sortasi negatif (penyisihan yang jelek) dilakukan sesuai standar mutu bahan baku yang disiapkan.</p> <p>2.3 Pengklasifikasian bahan baku ikan tuna hasil seleksi diikuti sesuai standar perusahaan.</p> |
| 3. Membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing. | <p>3.1 Bahan baku ikan tuna dilakukan pemeriksaan bagian mulut ikan untuk mengetahui ada tidaknya mata pancing.</p> <p>3.2 Pengambilan mata pancing pada bagian mulut ikan dilakukan hati-hati, cepat dan tidak merusak ikan tuna pada suhu pusat ikan maksimal sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan mata pancing bahan baku ikan tuna.</p> | <p>3.1 Pelaksanaan seleksi, sortasi dan pembebasan mata pancing bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan kepada pengawas bahan baku sesuai pedoman perusahaan.</p> |
|---|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyeleksi bahan baku ikan tuna, mensortasi bahan baku ikan tuna, membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing, mengevaluasi dan melaporkan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan mata pancing bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing pada industri pengolahan ikan tuna .

2. Perlengkapan untuk menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna
- 2.2. Alat tulis kantor.
- 2.3. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone).
- 2.4. Wadah bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Pisau tajam dan tang pencabut mata pancing.
- 2.6. Keranjang plastik.
- 2.7. Meja kerja.
- 2.8. Bahan penolong air bersih / es.
- 2.9. Pedoman seleksi bahan baku ikan tuna perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyeleksi bahan baku ikan tuna,
- 3.2. Mensortasi bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan mata pancing bahan baku ikan tuna.

4. Peraturan untuk menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukan kerjasama dengan teman kerja.
- 1.2. PHT. BT02. 001.01, Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna, sortasi bahan baku ikan tuna, pembebasan bahan baku ikan tuna dari mata pancing, evaluasi dan laporan kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan mata pancing bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Seleksi dan sortasi bahanbaku ikan tuna.
- 3.4. Cara mengeluarkan mata pancing dari mulut ikan tuna.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai

berikut :

- 4.1. Mengikuti K3 dan SOP perusahaan pengolahan ikan tuna,
- 4.2. Menyeleksi bahan baku ikan tuna,
- 4.3. Mensortasi bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing,
- 4.5. Mengevaluasi hasil kegiatan seleksi, sortasi dan pembebasan mata pancing.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi kegiatan. seleksi, sortasi dan pembebasan mata pancing.

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 menyeleksi, mensortasi dan membebaskan bahan baku ikan tuna dari mata pancing pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah pembebasan mata pancing pada mulut ikan tuna dan kerusakan fisik bahan baku ikan tuna.

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** : PHT. BT01. 004.01
- JUDUL UNIT** : Mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Mencuci bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna hasil sortiran dicuci sesuai prosedur dan standar pencucian perusahaan. |
| 2. Meniriskan bahan baku ikan tuna. | 2.1 Bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna bersih hasil sortiran. | 3.1 Bahan baku ikan tuna bersih dan tiris ditimbang sesuai SOP perusahaan. 3.2 Hasil penimbangan bahan baku ikan tuna bersih hasil sortiran dievaluasi sesuai SOP perusahaan. 3.3 Hasil evaluasi bahan baku ikan tuna bersih hasil sortiran direkomendasikan dan dilaporkan kepada supervisor bahan baku |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mencuci bahan baku ikan tuna hasil sortiran positif, meniriskan bahan baku ikan tuna, menimbang, mengevaluasi dan melaporkan bahan baku ikan tuna bersih hasil sortiran yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Bahan baku ikan tuna hasil sortiran.
- 2.3. Bahan penolong air bersih dan es.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi.
- 2.5. Wadah bahan baku ikan tuna.
- 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 ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mencuci bahan baku ikan tuna hasil sortiran positif,
- 3.2. Meniriskan bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Menimbang bahan baku ikan tuna hasil tirisan.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan bahan baku ikan tuna bersih hasil penimbangan.

4. Peraturan untuk mencuci, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukan kerjasama dengan teman kerja.
- 1.2. PHT. BT02.002.01, Menerima dan menimbang bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna hasil sortiran positif, penirisan bahan baku ikan tuna, penimbangan, evaluasi dan laporan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Pencucian dan penirisan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Penanganan bahan baku ikan tuna cermat, cepat, dan saniter.
- 3.5. Penimbangan dan pencatatan bahan baku ikan tuna hasil tirisan.
- 3.6. Evaluasi dan lapiran hasil pencucian dan penimbangan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna hasil sortiran positif,
- 4.3. Meniriskan bahan baku ikan tuna,

- 4.4. Menimbang bahan baku ikan tuna hasil tirisan.
- 4.5. Mencatat hasil penimbangan bahan baku ikan tuna hasil tirisan.
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pencucian, penirisan dan penimbangan bahan baku ikan tuna hasil sortiran.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencucian, penirisan dan penimbangan bahan baku ikan tuna hasil sortiran.

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, meniris dan menimbang bahan baku ikan tuna hasil sortiran pada industri pengolahan ikan tuna.
- 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** : PHT. BT01. 005.01.
- JUDUL UNIT** : Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna. pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna. | 1.1 Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna (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 ikan tuna. | 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 ikan tuna. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan dilaporkan kepada supervisor bahan baku ikan tuna sesuai pedoman perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

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

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

- 2.1. Wadah bahan baku ikan tuna.
- 2.2. Tempat penyimpanan dingin sementara.
- 2.3. Tempat penyimpanan dingin persediaan bahan baku ikan tuna (*cold storage*).
- 2.4. Bahan baku berbagai jenis ikan tuna bersih siap simpan.
- 2.5. Alat tulis kantor /laporan penyiapan 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 ikan tuna.

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

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

4. Peraturan untuk menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna. pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukan kerjasama dengan teman kerja.
- 1.2. PHT. BT02.001.01, Menyiapkan prasarana penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Perlengkapan peralatan Penyimpanan Ikan Tuna.
- 3.4. Higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna.
- 3.5. Penyimpanan bahan baku sementara.
- 3.6. Penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 3.7. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna.
 - 4.4. Menjaga kesehatan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
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 menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.4. Kemampuan menangani masalah pencemaran bakteri patogen dan peneringad kadar air bahan baku ikan tuna.

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** : PHT. BT02. 006.01
- JUDUL UNIT** : Menyimpan bahan baku ikan tuna segar dan/atau beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyimpan bahan baku ikan tuna segar dan/atau beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyusun bahan baku ikan tuna segar / beku siap diproses. | 1.1 Peralatan dan wadah/kemasan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna, disiapkan sesuai standar perusahaan. 1.4 Bahan baku ikan tuna segar/beku disusun sesuai pedoman penyusunan bahan baku ikan tuna dan standar perusahaan. |
| 2. Menyimpan persediaan kemasan bahan baku ikan tuna segar/beku siap diproses. | 2.1 Penyimpanan sementara dan penyimpanan persediaan kemasan bahan baku ikan tuna segar/beku siap proses dilakukan sesuai pedoman tuna penyimpanan (<i>cold storage</i>). 2.2 Sanitasi dan higienis tuna penyimpanan dingin dioperasikan sesuai standar tuna penyimpanan bahan baku (<i>cold storage</i>). 2.3 Penyimpanan kemasan bahan ikan tuna baku siap proses dijaga keamanan dan kemudahan pengambilannya kembali untuk diproses oleh bagian produksi sesuai standar perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil | 3.1 Penyimpanan persediaan kemasan bahan baku ikan tuna di tuna penyimpanan bahan |

| | |
|--|---|
| penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna. | baku dievaluasi. 3.2 Hasil evaluasi penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dilaporkan kepada manajemen perusahaan yang terkait. |
|--|---|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

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

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

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

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

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

4. Peraturan untuk menyimpan bahan baku ikan tuna segar dan / atau beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. GT02.002.01, Menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.005.01, Menyiapkan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna segar / beku siap diproses, penyimpanan kemasan bahan baku siap diproses, evaluasi dan laporan hasil penyimpanan kemasan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis penyimpanan bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Penyusunan bahan baku ikan tuna segar / beku.
- 3.4. Pengemasan bahan baku ikan tuna persediaan.
- 3.5. Penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna persediaan.
- 3.6. Evaluasi hasil penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 3.6. Laporan hasil evaluasi penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan pengolahan ikan tuna,
- 4.2. Menyusun bahan baku ikan tuna segar /
- 4.3. Menyusun bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna.

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 bahan baku ikan tuna segar dan/ atau beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah kerusakan bahan baku segar/ beku ditempat penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 : PHT. BT02. 007.01
JUDUL UNIT : Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengawasi saniter dan kesehatan penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.</p> | <p>1.1 Pengawasan perlengkapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna (wadah/kemasan) diidentifikasi dan dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>Pengawasan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna, wadah/kemasan dan gudang pendingin (<i>cold storage</i>) diidentifikasi dan dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>1.2</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan visual dan preventif penerimaan bahan baku ikan tuna.</p> | <p>2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan mutunya dari kontaminasi bakteri patogen, zat kima dan fisika dalam proses penerimaan dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengawasan visual dan preventif (pencegahan) bahan baku ikan tuna dari laut tercemar dilakukan sesuai SOP pengawasan perusahaan.</p> <p>2.3 Kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan mutunya dari kontaminasi bakteri patogen dalam proses penyimpanan dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Persiapan jumlah, kebersihan dan kesehatan wadah/kemasan bahan baku ikan tuna dari proses penerimaan sampai penyimpanan bahan pada gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dilakukan pengawasan visual/obyek langsung sesuai peraturan perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>3. Melakukan pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna.</p> | <p>3.1 Pemalsuan jenis bahan baku ikan tuna dilakukan pengawasan khusus sesuai pedoman penerimaan bahan baku dari perusahaan.</p> <p>3.2 Kebersihan, bebas bau busuk, bebas dari dekomposisi, dan bebas dari sifat alamiah lain yang merugikan mutu bahan dilakukan pengawasan khusus sesuai pedoman penerimaan bahan dari perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi pengawasan proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.</p> | <p>4.1 Proses penerimaan bahan baku diawasi dan dievaluasi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>4.2 Proses penyimpanan bahan baku ikan tuna diawasi dan dievaluasi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi dan pengawasan proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengawasi saniter dan kesehatan penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna, melakukan pengawasan visual dan preventif penerimaan bahan baku ikan tuna, melakukan pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna, mengevaluasi pengawasan proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna
- 2.2. Peralatan penerimaan bahan baku ikan tuna segar/beku.
- 2.3. Bahan baku berbagai jenis ikan tuna siap diproses.
- 2.4. Peralatan pengawasan bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Meja kerja, wadah bahan baku ikan tuna segar/beku.
- 2.6. Format laporan pengawasan penerimaan bahan baku dari Perusahaan.

- 2.7. Alat tulis kantor catatam-catatan data.
 - 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.9. Buku pedoman pengawasan penerimaan bahan baku ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengawasi saniter dan kesehatan penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan pengawasan visual dan preventif penerimaan bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi pengawasan proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
 4. Peraturan untuk mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. BT01.002.01, Menerima , menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.006.01, Menyimpan bahan baku ikan tuna segar / beku

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: pengawasan saniter dan kesehatan penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna, pengawasan visual dan preventif penerimaan bahan baku

ikan tuna, pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna, evaluasi pengawasan proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Pengawasan kesehatan dan saniter bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Pengawasan visual dan preventif penerimaan bahan baku.
- 3.5. Pengawasan khusus penerimaan bahan baku.
- 3.6. Prinsip-prinsip pengawasan bahan baku ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Mengawasi saniter penyiapan peralatan penerimaan.
- 4.3. Mengawasi kesehatan penyiapan peralatan penerimaan
- 4.4. Mengawasi saniter dan kesehatan penyimpanan bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Melakukan pengawasan visual dan preventif penerimaan bahan baku ikan tuna,
- 4.6. Melakukan pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna,
- 4.7. Mengevaluasi pengawasan proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pengawasan penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna
- 5.4. Kemampuan menangani masalah kesalahan penentuan mutu bahan

baku ikan tuna.

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 | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. BT02. 008.01.
- JUDUL UNIT** : Mengidentifikasi penyediaan bahan baku berbagai jenis ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi penyediaan bahan baku berbagai jenis ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengidentifikasi penyediaan jenis, bentuk, ukuran dan mutu ikan tuna segar / beku.</p> | <p>1.1 Asal bahan baku ikan tuna dari perairan tercemar dan tidak tercemar diidentifikasi dan dipisahkan.</p> <p>1.2 Bahan baku ikan tuna dari perairan tercemar diperlukan pengawasan dari cemaran mikroorganisme patogen, cemaran kimia dan fisika sesuai SOP perusahaan.</p> <p>1.3 Jenis-jenis ikan tuna diidentifikasi sesuai asal perairan bahan baku ikan tuna.</p> <p>1.4 Bentuk, ukuran dan mutu bahan baku ikan tuna segar / beku dengan ditentikansesuai standar perusahaan.</p> <p>1.5 Ukuran dan berat masing-masing ditentikanstandar ekonomi bahan baku ikan tuna segar / beku.</p> |
| <p>2. Mendata klasifikasi penyediaan bahan baku jenis ikan tuna segar / beku.</p> | <p>2.1 Standar ekonomi bahan baku ikan tuna segar / beku diikuti sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Pemisahan kelas masing-masing jenis bahan baku ikan tuna dilakukanpencatatan sesuai standar ekonomi bahan ikan tuna.</p> <p>2.3 Pemisahan bentuk, ukuran dan berat bahan baku dilakukanpencatatan sesuai standar klasifikasi bahan baku ikan tuna segar / beku.</p> <p>2.4 Data klasifikasi jenis ikan tuna, bentuk,</p> |

| | |
|--|--|
| | ukuran dan berat bahan ikan tuna dicatat sesuai format data dan disimpan ditempat penyimpanan bahan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi penyediaan jenis bahan baku ikan tuna segar / beku. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan indentifikasi dan klasifikasi penyediaan jenis, bentuk, ukuran dan mutu ikan tuna segar / beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasii pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengidentifikasi penyediaan jenis, bentuk bahan dan ukuran ikan tuna segar/ beku, mendata / mencatat klasifikasi penyediaan jenis ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi penyediaan jenis bahan baku ikan tuna segar/ beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi penyediaan bahan baku berbagai jenis ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Penyediaan berbagai jenis dan bentuk bahan baku ikan tuna segar/ beku.
- 2.3. Meja kerja.
- 2.4. Buku catatan.
- 2.5. Alat timbangan.
- 2.6. Wadah / keranjang plastik untuk bahan baku ikan tuna.
- 2.7. Format laporan data penyediaan bahan baku.
- 2.8. Buku pedoman bahan baku ikan tuna segar / beku.

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi penyediaan jenis, bentuk bahan dan ukuran ikan tuna segar / ikan tuna beku.
- 3.2. Mendata / mencatat klasifikasi penyediaan jenis ikan tuna segar/tuna beku.

- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi penyediaan jenis ikan tuna segar / beku.
4. Peraturan untuk mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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 :

- 1.2. PHT. BT01.009.01, Mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.002.01, Menerima, menimbang dan mencatat bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: identifikasi penyediaan jenis, bentuk bahan dan ukuran ikan tuna segar/ beku, data/catatan klasifikasi penyediaan jenis ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi penyediaan jenis bahan baku ikan tuna segar/ 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. Identifikasi penyediaan jenis-jenis ikan tuna segar / beku.
- 3.2. Asal bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Bentuk, ukuran, berat dan mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Nilai ekonomi bahan baku ikan tuna segar/beku.
- 3.5. Standar perusahaan tentang bahan baku ikan tuna segar/beku.
- 3.6. Klasifikasi jenis ikan tuna/bahan baku ikan tuna..

- 3.7. Format laporan data penyediaan jenis dan klasifikasi bahan baku ikan tuna.
- 3.8. Sanitasi dan higienis penyediaan bahan baku ikan tuna segar/beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengidentifikasi penyediaan jenis ikan tuna.
- 4.2. Mengidentifikasi asal bahan baku ikan tuna.
- 4.3. Menklasifikasi nilai ekonomi jenis ikan tuna.
- 4.4. Mengklasifikasi bentuk bahan baku ikan tuna.
- 4.5. Mengklasifikasi ukuran, berat dan mutu bahan baku ikan tuna.
- 4.6. Mencatat hasil identifikasi dan klasifikasi jenis ikan tuna.
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan indentifikasi dan Klasifikasi penyediaan bahan baku jenis ikan tuna segar / beku.
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan Klasifikasi penyediaan bahan baku jenis ikan tuna segar / 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 Mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya cemaran bakteri patogen dan kemunduran mutu pada bahan baku ikan tuna.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. BT02. 009.01
- JUDUL UNIT** : Mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan bahan penolong dan perlengkapan peralatan penyediaan bahan penolong. | <p>1.1 Bahan penolong (air bersih, dan es) untuk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar perusahaan.</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan penyediaan bahan penolong (fasilitasnya) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai standar kebutuhan perusahaan.</p> |
| 2. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan penolong dan peralatannya. | <p>2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan penolong (air dan es) dilakukan sesuai standar kesehatan perusahaan.</p> <p>2.2 Persiapan jumlah, kebersihan dan kesehatan peralatan untuk bahan penolong pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai kebutuhan dan standar kesehatan perusahaan.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan identifikasi bahan penolong. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan indentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna dan peralatannya untuk pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyediaan bahan penolong dan peralatannya 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 perlengkapan peralatan penyediaan bahan penolong, menjaga kebersihan dan kesehatan bahan penolong dan peralatannya, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan identifikasi bahan penolong yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- 2.3. Wadah / tempat bahan penolong.
- 2.4. Sarana instalasi air bersih.
- 2.5. Instalasi pembuangan air limbah.
- 2.6. Format laporan identifikasi bahan penolong perusahaan.
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku pedoman identifikasi bahan penolong pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan penolong dan perlengkapan peralatan penyediaan bahan penolong,
- 3.2. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan penolong dan peralatannya,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan identifikasi bahan penolong pengolahan ikan tuna.

4. Peraturan untuk mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. BT01.007.01, Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02. 008.01, Mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna.

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 perlengkapan peralatan penyediaan bahan penolong, kebersihan dan kesehatan bahan penolong dan peralatannya, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan identifikasi bahan penolong pengolahan ikan tuna.

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. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Identifikasi bahan penolong
- 3.4. Perlengkapan peralatan bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Penjagaan hygieni dan sanitasi bahan penolong.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan identifikasi bahan penolong.

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 penolong,
- 4.3. Menyiapkan perlengkapan peralatan penyediaan bahan penolong,
- 4.4. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan penolong
- 4.5. Menjaga kebersihan peralatan bahan penolong,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan identifikasi bahan penolong.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan identifikasi bahan penolong.

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 mengidentifikasi penyediaan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4 Kemampuan menangani masalah hygieni dan sanitasi bahan penolong pengolahan ikan tuna.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. BT01. 010.01
- JUDUL UNIT** : Mengklasifikasi, jenis, nilai, ukuran dan berat ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengklasifikasi, jenis, nilai, ukuran dan berat ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Mengidentifikasi dan mendata klasifikasi jenis ikan tuna.</p> | <p>1.1 Asal jenis ikan tuna dari perairan tercemar dan tidak tercemar diidentifikasi dan dipisahkan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.2 Jenis-jenis ikan tuna dari perairan tercemar diperlukan pengawasan khusus dari cemaran mikroorganisme patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> <p>1.3 Jenis-jenis ikan tuna didata / dicatat sesuai asal ikan tuna dan standar ekonomi dari perusahaan.</p> <p>1.4 Jenis ikan tuna yang tidak memenuhi standar mutu perusahaan didata dan dipisahkan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukanklasifikasi jenis, ukuran dan berat bahan baku ikan tuna.</p> | <p>2.1 Klasifikasi ikan tuna dilakukanberdasarkan kelompok jenis ikan tuna.</p> <p>2.2 Klasifikasi ikan tuna dilakukanberdasarkan komposisi kandungan gizi ikan (air, protein, lemak, kalsium, phospor dan mineral).</p> <p>2.3 Klasifikasi ikan tuna dilakukanberdasarkan nilai ekonomi ikan tuna.</p> <p>2.4 Klasifikasi ikan tuna dilakukanberdasarkan ukuran/ berat ikan tuna.</p> <p>2.5 Klasifikasi ikan tuna dilakukanberdasarkan mutu kesegaran ikan tuna.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan klasifikasi jenis, ukuran dan berat ikan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengklasifikasian jenis, ukuran dan berat ikan tuna 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 : mengidentifikasi dan mendata klasifikasi jenis ikan tuna, melakukanklasifikasi jenis, ukuran dan berat bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan klasifikasi jenis, ukuran dan berat ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengklasifikasi, jenis, nilai, ukuran / berat ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengklasifikasi, jenis, nilai, ukuran / berat ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Jenis – jenis ikan tuna.
- 2.3. Swadah / keranjang ikan tuna.
- 2.4. Pakaian kerja
- 2.5. Format laporan pengklasifikasian jenis ikan tuna perusahaan.
- 2.6. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Buku pedoman pengklasifikasian ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengklasifikasi, jenis, nilai, ukuran / berat ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mendata klasifikasi jenis ikan tuna,
- 3.2. Melakukanklasifikasi jenis, ukuran dan berat bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan klasifikasi jenis, ukuran dan berat ikan tuna

4. Peraturan untuk mengklasifikasi, jenis, nilai, ukuran / berat ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. BT02.007.01, Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.008.01, Mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna.

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 data klasifikasi jenis ikan tuna, klasifikasi jenis, ukuran dan berat bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil kegiatan klasifikasi jenis, ukuran dan berat ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Ikan Tuna.
- 3.3. Identifikasi dan pendataan jenis ikan tuna.
- 3.4. Klasifikasi jenis-jenis ikan tuna.
- 3.5. Standar mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan klasifikasi ikan tuna.

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 dan mendata klasifikasi jenis ikan tuna,
- 4.3. Melakukanklasifikasi jenis ikan tuna.

- 4.4. Melakukanklasifikasi ukuran dan berat bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi kegiatan klasifikasi jenis dan ukuran ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi kegiatan klasifikasi jenis, ukuran dan berat ikan tuna.

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 mengklasifikasi, jenis, nilai, ukuran / berat ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Cermat, cepat, tepat dan saniter bahan baku ikan tuna.

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 | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

KODE UNIT : PHT. BT02. 011.01
JUDUL UNIT : Menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penyusun dan penyimpan bahan baku ikan tuna. | 1.1 Bahan penolong (air bersih, dan es) untuk penyimpanan bahan baku ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan dan standar perusahaan. 1.2 Alat penyusun (pan pendingin) disiapkan sesuai kebutuhan perusahaan. 1.3 Perlengkapan peralatan penyimpan bahan baku ikan tuna (wadah / <i>fish box</i>) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai standar kebutuhan perusahaan. |
| 2. Menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna. | 2.1 Bahan baku ikan tuna dibersihkan dengan air bersih dingin / es sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Bahan baku ikan tuna bersih disusun dalam pan pendingin pada wadah (<i>fish box</i>) sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Sebelum proses pengolahan, bahan baku ikan tuna bersih disimpan dalam wadah (<i>fish box</i>) higienis dan saniter pada suhu pusat maksimaal 4,4 derajat celcius sesuai pedoman perusahaan. 2.4 Wadah berisi bahan baku ikan tuna (<i>fish box</i>) disimpan dalam gudang pendingin persediaan bahan (<i>cold storage</i>) sesuai pedoman perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai SOP perusahaan. |

| | |
|--|--|
| penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna. | 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyusunan dan penyimpan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan. |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan penyusun dan penyimpan bahan baku ikan tuna, menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1 SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2 Wadah / keranjang bahan baku ikan tuna.
- 2.3 Bahan baku ikan tuna.
- 2.4 Bahan penolong (air bersih /es).
- 2.5 Wadah/pan penyusunan ikan tuna (*fish box*)
- 2.6 Tempat penyimpanan dingin (*cold storage*).
- 2.7 Format laporan perusahaan dan alat tulis kantor.
- 2.8 Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9 Buku Pedoman mutu bahan baku ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penyusun dan penyimpan bahan baku ikan tuna,
- 3.2. Menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

4. Peraturan untuk menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. BT02.006.01, Menyimpan bahan baku ikan tuna segar / atau beku.
- 1.2. PHT. BT02. 013.01, Mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.

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 penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna, penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Penyiapan perlengkapan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna

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 penyusunan bahan baku.
- 4.3. Menyiapkan peralatan penyimpan bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Menyusun dan menyimpan bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan guna,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyusunan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna

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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan penjagaan mutu bahan baku selama proses penyusunan dan penyimpanan.

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 | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

KODE UNIT : PHT. BT01. 012.01
JUDUL UNIT : Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menerima dan mengidentifikasi kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna.</p> | <p>1.1 Asal jenis ikan tuna dari perairan tercemar dan tidak tercemar diidentifikasi dan dipisahkan.</p> <p>1.2 Ikan tuna jenis madidihang (<i>Yellowfin tuna, Thunnus albacores</i>), tuna mata besar (<i>Thunnus obesus</i>) dan tuna sirip biru (<i>Thunnus thynnus/Thunnus maccoyii</i>) yang sudah disiangi diidentifikasi sesuai permintaan jenis bahan baku ikan tuna.</p> <p>1.3 Jenis-jenis ikan tuna didata sesuai asal ikan tuna dan standar ekonomi dari perusahaan.</p> <p>1.4 Bahan baku ikan tuna yang tidak memenuhi standar ekonomi dan standar mutu perusahaan dipisahkan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>2. Menghitung jumlah kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna.</p> | <p>2.1 Permintaan jenis ikan tuna dan dicatat dan dihitung sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Permintaan ukuran, berat dan mutu masing-masing jenis ikan tuna dicatat dan dihitung sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Hasil perhitungan jumlah masing-masing jenis bahan baku ikan tuna kategori bermutu dipenuhi sesuai kebutuhan permintaan perusahaan.</p> <p>2.4 Jumlah kebutuhan masing-masing jenis bahan baku ikan tuna bersih dan bebas dari bau busuk (<i>dekomposisi</i>), pemalsuan jenis bahan baku ikan tuna disimpan dalam tuna</p> |

| | |
|---|--|
| | persediaan bahan baku (<i>cold storage</i>) sesuai prosedur perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna. | <p>3.1 Hasil kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menerima dan mengidentifikasi kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna, menghitung jumlah kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna
- 2.2. Catatan dan kalkulator
- 2.3. Jenis-jenis bahan baku ikan tuna.
- 2.4. Wadah / keranjang bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Meja kerja.
- 2.6. Pakaian kerja
- 2.7. Format laporan kebutuhan bahan baku ikan tuna.
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman penghitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menerima dan mengidentifikasi kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna,
- 3.2. Menghitung jumlah kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Melaporkan hasil evaluasi kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna

4. Peraturan untuk menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. BT01.013.01, Mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.014.01, Menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: penerimaan dan identifikasi kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna, penghitungan jumlah kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna.

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 bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna.

- 3.4. Mutu bahan baku jenis ikan tuna.
 - 3.5. Penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna.
 - 3.6. Evaluasi dan laporan penghitungan kebutuhan bahan baku.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan SOP perusahaan pengolahan ikan tuna. ,
 - 4.2. Menerima dan mengidentifikasi kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna,
 - 4.3. Menghitung jumlah kebutuhan jenis-jenis bahan baku ikan tuna,
 - 4.4. Menyimpan bahan baku ikan tuna sesuai kebutuhan.
 - 4.5. Mengevaluasi kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi kegiatan perhitungan kebutuhan bahan baku ikan tuna
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 menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Melaksanakan kecermatan, ketelitian dan ketepatan perhitungan bahan baku ikan tuna yang 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 | 1 |
| 5. | Menggunakan ide dan teknik matematika | 2 |
| 6. | Memecahkan masalah | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. BT02. 013.01
- JUDUL UNIT** : Mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menyiapkan bahan dan alat penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna. | 1.1 Jenis-jenis bahan baku ikan tuna bermutu diterima sesuai kebutuhan dan standar perusahaan. 1.2 Bahan penolong (air bersih, dan es) untuk pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan dan standar perusahaan. 1.3 Alat-alat penerimaan bahan baku dan bahan penolong diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan dan standar perusahaan. |
| 2. Mengorganisir pencatatan perhitungan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna. | 2.1 Perhitungan penerimaan jenis bahan baku ikan tuna diorganisasikan dan dicatat sesuai kebutuhan dan standar perusahaan. 2.2 Perhitungan bahan penolong dicatat dan dipenuhi sesuai kebutuhan pengolahan ikan tuna. |
| 3. Mengorganisir kebersihan dan kesehatan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna. | 3.1 Kebersihan dan kesehatan bahan penolong (air dan es) diorganisir dan dilakukan sesuai standar kesehatan perusahaan. 3.2 Persiapan kebersihan, kesehatan alat-alat penerimaan untuk bahan penolong dilakukan sesuai kebutuhan dan standar kesehatan perusahaan. 3.3 Kebersihan dan kesehatan mutu bahan baku ikan tuna dilakukan selama proses penerimaan sesuai standar kesehatan |

| | |
|---|--|
| | perusahaan. |
| 4. Mengorganisir pengawasan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna. | <p>4.1 Pengawasan visual dan preventif proses penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna diorganisir dan dilakukan sesuai pedoman pengawasan perusahaan.</p> <p>4.2 Pengawasan khusus dan pengawasan motivasi bahan baku dan bahan penolong ikan tuna dilakukan sesuai pedoman pengawasan.</p> |
| 5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan. | <p>5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan koordinasi tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyediaan bahan penolong dan peralatannya direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan dan alat penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, mengorganisir pencatatan perhitungan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, mengorganisir kebersihan dan kesehatan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, mengorganisir pengawasan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Bahan penolong air bersih / es.

- 2.4. Wadah / tempat bahan baku.
 - 2.5. Peralatan penerimaan bahan baku ikan tuna (timbangan, pisau, keranjang, meja kerja dan penyimpanan dingin bahan baku).
 - 2.6. Alat tulis kantor dan format laporan penerimaan bahan.
 - 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.8. Buku K3 Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan bahan dan alat penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
 - 3.2. Mengorganisir pencatatan perhitungan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
 - 3.3. Mengorganisir kebersihan dan kesehatan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
 - 3.4. Mengorganisir pengawasan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
 - 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
4. Peraturan untuk mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. BT02.007.01, Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02. 008.01, Mengidentifikasi penyediaan jenis-jenis bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: pengorganisasian penyiapan bahan dan alat penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, organisir pencatatan perhitungan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, organisir kebersihan dan kesehatan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, organisir pengawasan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, 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. Evaluasi pengetahuan yang dibutuhkan

Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Pengorganisasian penyiapan bahan.
- 3.4. Pengorganisasian penyiapan peralatan penerimaan bahan.
- 3.5. Pencatatan perhitungan penerimaan.
- 3.6. Higienis dan sanitasi bahan dan peralatan penerimaan.
- 3.7. Pengawasan penerimaan bahan.
- 3.8. Organisasi tatalaksana penerimaan bahan.
- 3.9. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong.

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. Mengorganisir penyiapan bahan baku dan bahan penolong.
- 4.3. Mengorganisir penyiapan alat penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
- 4.4. Mengorganisir pencatatan perhitungan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
- 4.5. Mengorganisir kebersihan dan kesehatan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
- 4.6. Mengorganisir pengawasan penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
- 4.7. Mengevaluasi pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Kemampuan menangani masalah kerusakan bahan baku ikan tuna dan kurang lancar bahan penolong.

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** : PHT. BT01. 014.01
- JUDUL UNIT** : Menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mencatat kebutuhan permintaan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.</p> | <p>1.1 Asal jenis ikan tuna dari perairan tercemar dan tidak tercemar diidentifikasi, dipisahkan dan dicatat sesuai kebutuhan permintaan perusahaan.</p> <p>1.2 Jenis-jenis ikan tuna dari perairan tercemar diperlukan pengawasan dari cemaran mikroorganisme patogen, cemaran kimia dan fisika dicatat dan dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan penerimaan jenis-jenis ikan tuna dicatat dan disiapkan sesuai asal ikan tuna dan standar ekonomi dari perusahaan.</p> <p>1.4 Bahan penolong yang higienis dan saniter dicatat dan disiapkan sesuai kebutuhan pengolahan ikan tuna.</p> |
| <p>2. Melayani permintaan kebutuhan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.</p> | <p>2.1 Permintaan kebutuhan jenis bahan baku ikan tuna higienis , saniter dan bermutu dilayani dan disediakan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Permintaan kebutuhan bahan penolong pengolahan ikan tuna higienis dan saniter dilayani dan disediakan sesuai standar perusahaan.</p> |
| <p>3. Menjaga mutu bahan baku dan bahan penolong ikan tuna yang diminta oleh</p> | <p>3.1 Karakteristik bahan baku ikan tuna dilakukan uji organoleptik sesuai standar mutu perusahaan.</p> |

| | | |
|--|-----|---|
| perusahaan. | 3.2 | Karakteristik bahan penolong pengolahan ikan tuna dilakukan uji organoleptik sesuai standar mutu perusahaan. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penyediaan permintaan kebutuhan. | 4.1 | Hasil pelaksanaan penyediaan permintaan kebutuhan bahan baku dan penolong ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan. |
| | 4.2 | Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mencatat kebutuhan permintaan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, melayani permintaan kebutuhan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, menjaga mutu bahan baku dan bahan penolong ikan tuna yang diminta oleh perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penyediaan permintaan kebutuhan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1 SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2 Alat tulis kantor / buku catatan permintaan kebutuhan
- 2.3 Bahan baku ikan tuna persediaan.
- 2.4 Bahan penolong persediaan.
- 2.5 Peralatan kerja (wadah bahan baku, timbangan dan meja kerja)
- 2.6 Pakaian kerja
- 2.7 Format laporan Perusahaan.
- 2.8 Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9 Pedoman prosedur penyediaan permintaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong

3. Tugas pekerjaan untuk menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan

bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mencatat kebutuhan permintaan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
 - 3.2. Melayani permintaan kebutuhan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna,
 - 3.3. Menjaga mutu bahan baku dan bahan penolong ikan tuna yang diminta oleh perusahaan,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penyediaan permintaan kebutuhan.
4. Peraturan untuk mengklasifikasi, jenis, ukuran dan berat ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. UM01.014.01, Menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.012.01, Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: catatan kebutuhan permintaan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, layanan permintaan kebutuhan jenis-jenis bahan baku dan bahan penolong ikan tuna, penjagaan mutu bahan baku dan bahan penolong ikan tuna yang diminta oleh perusahaan, evaluasi dan laporan hasil kegiatan penyediaan permintaan kebutuhan.

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Pencatatan data permintaan kebutuhan bahan.
- 3.4. Standar pelayanan minimum perusahaan.
- 3.5. Persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong.
- 3.6. Mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyediaan kebutuhan.

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. Mencatat kebutuhan permintaan jenis-jenis bahan baku
- 4.3. Mencatat kebutuhan bahan penolong ikan tuna,
- 4.4. Melayani permintaan kebutuhan jenis-jenis bahan baku.
- 4.5. Melayani kebutuhan bahan penolong ikan tuna,
- 4.6. Menjaga mutu bahan baku ikan tuna.
- 4.7. Menjaga mutu bahan penolong ikan tuna.
- 4.8. Mengevaluasi hasil kegiatan penyediaan permintaan kebutuhan.
- 4.9. Melaporkan hasil evaluasi penyediaan permintaan kebutuhan.

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 menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Kemampuan menangani masalah kurang-pahaman organisasi tatalaksana penyediaan kebutuhan bahan baku ikan tuna.

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 | 1 |

KODE UNIT : PHT. BT02. 015.01
JUDUL UNIT : Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Melakukan pengawasan visual penerimaan bahan baku ikan tuna. | 1.1 Obyek langsung saat penerimaan bahan baku ikan tuna berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan. 1.2 Jenis-jenis, mutu dan jumlah bahan baku ikan tuna yang diterima sesuai data pesanan perusahaan. 1.3 Kekecualian / masalah yang terjadi saat penerimaan bahan baku ikan tuna dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan. |
| 2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi penerimaan bahan baku ikan tuna. | 2.1 Pencegahan tangkal dini dilakukan sesuai standar penerimaan bahan baku dari perusahaan. 2.2 Bahan baku ikan tuna dibawah standar mutu perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan. 2.3 Higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu bahan dari perusahaan. 2.4 Motivasi pada pelaksana penerima bahan baku diberikan / dilakukan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan pengawasan khusus penerimaan mutu bahan baku ikan tuna. | 3.1 Krisis kekurangan kualitas bahan baku ikan tuna dihindari dengan pemesanan kepada pembanding penyedia bahan baku ikan tuna sesuai SOP perusahaan. |

| | |
|---|---|
| | <p>3.2 Kualitas bahan baku dari penyedia dijaga untuk menghindari timbulnya krisis penerimaan bahan baku sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan bahan baku ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan penerimaan bahan baku.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan penerimaan bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 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 : Melakukan pengawasan visual penerimaan bahan baku ikan tuna, Melakukan pengawasan preventif dan motivasi penerimaan bahan baku ikan tuna, Melakukan pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan penerimaan bahan baku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Permintaan dan kebutuhan bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Peralatan penerimaan bahan baku (wadah, timbangan, pisau, meja kerja, alat angkat/angkut bahan baku).
- 2.4. Alat tulis kantor / buku catatan penerimaan bahan baku.
- 2.5. Peralatan higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna,
- 2.6. Format laporan pengawasan penerimaan bahan baku perusahaan.
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.8. Buku pedoman pengawasan penerimaan bahan baku ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan visual penerimaan bahan baku ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi penerimaan bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan penerimaan bahan baku.
4. Peraturan untuk mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. BT02.014.01, Menyediakan permintaan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02. 013.01, Mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.

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 penerimaan bahan baku ikan tuna, pengawasan preventif dan motivasi penerimaan bahan baku ikan tuna, pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan penerimaan bahan baku.

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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Pengawasan visual penerimaan bahan baku.
- 3.4. Pengawasan preventif dan motivasi penerimaan bahan baku.
- 3.5. Pengawasan khusus penerimaan bahan baku.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengawasan penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 penerimaan bahan baku ikan tuna,
- 4.3. Melakukan pengawasan preventif penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi penerimaan bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus penerimaan bahan baku ikan tuna,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan penerimaan bahan baku.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pengawasan penerimaan bahan baku.

5. Aspek Kritis

Merupakan aspek untuk menemukannya 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 penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah penyimpangan penerimaan bahan baku ikan tuna tidak sesuai standar bahan baku.

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 : PHT. BT01. 016.01
JUDUL UNIT : Menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menilai kualitas bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Melakukan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk /ukuran dan berat bahan baku ikan tuna.</p> | <p>1.1 Kualitas asal jenis ikan tuna dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>1.2 Kualitas kesegaran jenis ikan tuna dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>1.3 Kualitas bentuk /ukuran dan berat jenis ikan tuna dilakukan penilaian kualitasnya sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>1.4 Kualitas komposisi gizi jenis ikan tuna dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>1.5 Kualitas nilai ekonomi jenis ikan tuna dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan penilaian kualitas penanganan bahan baku ikan tuna.</p> | <p>2.1 Kualitas penanganan proses penerimaan bahan baku ikan tuna dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>2.2 Kualitas penanganan penggunaan bahan penolong bahan baku ikan tuna dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>2.3 Kualitas penanganan di tempat penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna (<i>cold storage</i>) dilakukan penilaian sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan penilaian</p> | <p>3.1 Kualitas penanganan pencucian dan</p> |

| | |
|---|--|
| <p>penanganan proses penanganan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>pengusapan (pembuangan kotoran) bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas penanganan penyiangan (pembuangan kepala dan isi perut) bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>3.3 Kualitas penanganan pembuangan insang dan mata pancing bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>3.4 Kualitas penanganan pemotongan sirip bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil kegiatan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai SOP perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : melakukan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk /ukuran dan berat bahan baku ikan tuna, melakukan penilaian kualitas penanganan bahan baku ikan tuna, melakukan penilaian penanganan proses penanganan bahan baku ikan tuna siap olah, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna
- 2.2. Bahan baku ikan tuna.

- 2.3. Standar mutu bahan baku ikan tuna.
 - 2.4. Peralatan penanganan kualitas penerimaan bahan baku.
 - 2.5. Alat tulis kantor / data penilaian kualitas penanganan bahan.
 - 2.6. Pakaian kerja
 - 2.7. Format laporan Perusahaan.
 - 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.9. Buku K3 Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan penilaian kualitas klasifikasi jenis, nilai dan bentuk /ukuran dan berat bahan baku ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan penilaian kualitas penanganan bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan penilaian penanganan proses penanganan bahan baku ikan tuna siap olah,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna
 4. Peraturan untuk menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna..

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. PHT. BT01.015.01, Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.017.01, Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: penilaian kualitas klasifikasi

jenis, nilai dan bentuk /ukuran dan berat bahan baku ikan tuna, penilaian kualitas penanganan bahan baku ikan tuna, penilaian penanganan proses pengolahan bahan baku ikan tuna siap olah, evaluasi dan laporan hasil kegiatan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

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

3. Evaluasi 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 Ikan Tuna.
- 3.3. Pedoman penilaian kualitas penanganan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Kualitas klasifikasi jenis dan nilai bahan baku.
- 3.5. Standar bentuk /ukuran dan berat bahan baku.
- 3.6. Proses pengolahan bahan baku ikan tuna siap olah.

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 penilaian kualitas klasifikasi jenis dan nilai bahan baku.
- 4.3. Melakukan penilaian bentuk /ukuran dan berat bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Melakukan penilaian kualitas penanganan bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Melakukan penilaian penanganan proses penanganan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.6. Mengevaluasi hasil kegiatan penilaian kualitas penanganan bahan baku.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi penilaian kualitas penanganan bahan baku.

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 Menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah terjadinya penurunan kualitas bahan baku saat penanganan bahan menjadi bahan baku ikan

tuna siap olah.

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** : PHT. BT02. 017.01
- JUDUL UNIT** : Menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan alat penerima, penyimpan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan. | <p>1.1 Alat penerimaan dan penyimpanan penanganan mutu bahan baku ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Alat labororiun mikrobiologi pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan penanganan dan pertahanan mutu bahan baku ikan tuna.</p> <p>1.3 Higienis dan saniter alat-alat penerima, penyimpan dan laboratorium mikrobiologi pangan dilakukan sesuai standar mutu perusahaan.</p> |
| 2. Mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna. | <p>2.1 Melakukan uji organoleptik bahan baku ikan tuna sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>2.2 Mutu kesegaran bahan baku ikan tuna digunakan alat pengukur kesegaran ikan (<i>freshness tester</i>) sesuai pedoman mutuperusahaan.</p> <p>2.3 Bahan penolong higienis dan saniter digunakan sesuai prosedur dan proses pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.4 Penyimpanan bahan baku ikan tuna dalam gudang dingin persediaan bahan baku (<i>cold storage</i>) dilakukan sesuai suhu maksimal yang dipersyaratkan</p> |
| 3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan | 3.1 Kebersihan dan kesehatan bahan penolong (air dan es) dilakukan sesuai standar |

| | |
|--|---|
| <p>pengawasan mutu bahan baku ikan tuna.</p> | <p>kesehatan perusahaan.</p> <p>3.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penanganan mutu bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai kebutuhan dan standar kesehatan perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan mutu bahan baku ikan dilakukan terus-menerus untuk pencegahan pemalsuan, bau busuk (<i>dekomposisi</i>), daging hitam (<i>dark meat</i>) dan bakteri patogen sesuai standar proses pengolahan ikan tuna.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penanganan mempertahankan mutu bahan baku.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penanganan dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 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 penerima, penyimpan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan, mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna, menjaga kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penanganan mempertahankan mutu bahan baku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Peralatan penerimaan bahan baku ikan tuna.

- 2.3. Peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.
 - 2.4. Peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
 - 2.5. Peralatan higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna.
 - 2.6. Format laporan Perusahaan.
 - 2.7. Alat tulis kantor / catatan penanganan mutu bahan baku.
 - 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.9. Buku pedoman mutu bahan baku ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan alat penerima, penyimpan dan alat laboratorium mikrobiologi pangan,
 - 3.2. Mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penanganan mempertahankan mutu bahan baku.
 4. Peraturan untuk menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. BT02.016.01, Menilai kualitas penanganan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. T02.015.01, Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.

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, pertahanan mutu bahan baku ikan tuna, penjagaan kebersihan, kesehatan dan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penanganan mempertahankan mutu bahan baku.

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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Prosedur penyiapan peralatan dan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Prosedur penyiapan peralatan penyimpanan bahan baku.
- 3.5. Prosedur penyiapan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 3.6. Standardisasi mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.7. Prosedur higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna.
- 3.8. Prosedur pengawasan mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.9. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan penanganan mutu bahan baku ikan tuna.

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 bahan baku ikan tuna.
- 4.3. Menyiapkan alat penyimpan bahan baku ikan tuna.
- 4.4. Menyiapkan alat laboratorium mikrobiologi pangan,
- 4.5. Mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna,
- 4.6. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna.
- 4.7. Menajaga pengawasan mutu bahan baku ikan tuna,
- 4.8. Mengevaluasi hasil kegiatan penanganan mutu bahan baku.
- 4.9. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penanganan dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna.

5. Aspek Kritis

Merupakan aspek untuk menemukannya 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 menangani dan mempertahankan mutu bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah penurunan mutu bahan baku.

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** : PHT. BT01. 018.01
- JUDUL UNIT** : Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Membuat catatan data klasifikasi jenis, jumlah berat dan mutu bahan baku ikan tuna. | <p>1.1 Klasifikasi bahan baku jenis dan mutu ikan tuna sehat dan saniter (bahan baku baik) didata sesuai standar mutu dan ekonomi perusahaan</p> <p>1.2 Klasifikasi bahan baku jenis dan mutu ikan tuna yang tidak memenuhi standar ekonomi dan standar mutu perusahaan (bahan baku rusak) didata dan dipisahkan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>1.3 Jumlah berat penerimaan bahan baku ikan tuna dicatat sesuai jenis, mutu dan pedoman administrasi supervisi bahan baku dari perusahaan.</p> <p>1.4 Jumlah berat bahan baku ikan tuna yang ditolak dicatat sesuai pedoman administrasi perusahaan.</p> |
| 2. Melakukankomputerisasi administrasi data laporan pelaksanaan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna. | <p>2.1 Data hasil catatan supervisi penerimaan bahan baku diadministrasikan sesuai pedoman administrasi perusahaan.</p> <p>2.2 Komputerisasi administrasi data dan laporan supervisi penerimaan bahan baku akhir mingguan dibuat sesuai format laporan mingguan perusahaan.</p> <p>2.3 Komputerisasi administrasi data dan laporan pengawas mutu bahan baku akhir bulanan dibuat sesuai format laporan bulanan perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| | 2.4 Komputersasi administrasi data dan laporan supervisi penerimaan bahan baku akhir tahunan dibuat sesuai format laporan tahunan perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar laporan perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : membuat catatan data klasifikasi jenis, jumlah berat dan mutu bahan baku ikan tuna, melakukankomputersasi administrasi data laporan pelaksanaan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. ATK / Administrasi supervisor bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Data jenis dan jumlah bahan baku ikan tuna.
- 2.4. Data klasifikasi mutu bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Laporan supervisi bahan baku ikan tuna.
- 2.6. Komputer.
- 2.7. Format laporan Perusahaan.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman administrasi supervisor perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Membuat catatan data klasifikasi jenis dan jumlah berat bahan baku ikan tuna.
 - 3.2. Membuat catatan data mutu bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan komputerisasi administrasi data laporan pelaksanaan supervisi
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna.
4. Peraturan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 penerimaan bahan baku ikan tuna,

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. PHT. BT02.007.01, Mengawasi penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.012.01, Menghitung kebutuhan bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: pembuatan catatan data klasifikasi jenis, jumlah berat dan mutu bahan baku ikan tuna, administrasi data laporan pelaksanaan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna.

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 supervisi bahan baku
- 3.2. Data bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Pembuatan catatan data klasifikasi jenis, jumlah berat dan mutu bahan baku ikan tuna
- 3.4. Komputerisasi administrasi laporan pelaksanaan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan lapor hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna.

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. Membuat catatan data klasifikasi jenis dan jumlah berat bahan baku ikan tuna.
- 4.3. Membuat catatan mutu bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Melakukankomputerisasi administrasi data laporan pelaksanaan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor penerima bahan baku ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi penerimaan bahan baku ikan tuna

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 dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menangani permasalahan komputerisasi data quality control.

5.5. Melaksanakan tanggung jawab atas pelaksanaan komputerisasi administrasi supervisi.

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 : PHT. BT02. 019.01
JUDUL UNIT : Membuat statistik data *quality control*.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat statistik data *quality control* pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1 Mendata asal perairan bahan baku ikan tuna. | 1.1 Asal jenis ikan tuna dari perairan tercemar diidentifikasi dan didata sesuai jenis ikan tuna. 1.2 Asal jenis ikan tuna dari perairan tercemar diperlukan pengawasan khusus diidentifikasi dan didata dan dipisahkan sesuai jenis ikan tuna. |
| 2 Mendata klasifikasi mutu bahan baku sesuai jenis ikan tuna. | 2.1 Jenis-jenis bahan baku ikan tuna (tuna madidihiang, tuna mata besar, tuna sirip biru) didata sesuai penerimaan bahan baku perusahaan. 2.2 Klasifikasi mutu bahan baku jenis ikan tuna sehat dan saniter (bahan baku baik) didata sesuai klasifikasi jenis, nilai, ukuran / berat ikan tuna. 2.3 Klasifikasi mutu bahan baku jenis ikan tuna yang tidak memenuhi standar ekonomi dan standar mutu perusahaan (bahan baku rusak) didata dan dipisahkan sesuai SOP perusahaan. 2.4 Komputerisasi data mutu bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman administrasi perusahaan. |
| 3 Mendata klasifikasi mutu produk pengolahan ikan tuna. | 3.1 Jenis produk ikan tuna segar untuk sashimi didata kualitasnya (baik atau rusak) sesuai standar mutu produk perusahaan. 3.2 Jenis produk ikan tuna loin segar dan loin beku didata kualitasnya (baik atau rusak) |

| | |
|---|--|
| | <p>sesuai standar mutu produk perusahaan.</p> <p>3.3 Jenis produk ikan tuna <i>steak</i> beku didata kualitasnya (baik atau rusak) sesuai standar mutu produk perusahaan.</p> <p>2.5 Komputerisasi data mutu produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman administrasi perusahaan.</p> |
| 4 Mendata klasifikasi mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna. | <p>4.1 Kemasan produk pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi didata kualitasnya (baik atau rusak) sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>4.2 Kemasan produk pengolahan ikan tuna loin segar dan loin beku didata kualitasnya (baik atau rusak) sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>4.3 Kemasan produk pengolahan ikan tuna <i>steak</i> beku didata kualitasnya (baik atau rusak) sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>4.4 Komputerisasi data mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman administrasi perusahaan.</p> |
| 5 Membuat grafik statistik data, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan statistik data <i>quality control</i> . | <p>5.1 Hasil pendataan bahan baku ikan tuna dibuat grafik statistik data bahan baku sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil pendataan produk pengolahan ikan tuna dibuat grafik statistik data produksi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.3 Hasil pendataan kemasan produk pengolahan ikan tuna dibuat grafik statistik data kemasan produk sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.4 Hasil kegiatan pembuatan statistik data <i>quality control</i> dievaluasi, direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mendata asal perairan bahan baku ikan tuna, mendata klasifikasi mutu bahan baku sesuai jenis ikan tuna, mendata klasifikasi mutu produk pengolahan ikan tuna. mendata klasifikasi mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna, membuat grafik statistik data, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan *quality control* yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membuat statistik data *quality control* pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membuat statistik data quality control pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. ATK / Administrasi *quality control*.
- 2.3. Data jenis dan jumlah bahan baku ikan tuna.
- 2.4. Data bahan baku ikan tuna hasil seleksi mutu.
- 2.5. Data klasifikasi mutu produk pengolahan ikan tuna.
- 2.6. Data klasifikasi mutu kemasan produk pengolahan tuna.
- 2.7. Grafik statistik produksi pengolahan ikan tuna.
- 2.8. Laporan *quality control*.
- 2.9. Komputer.
- 2.10. Format laporan Perusahaan.
- 2.11. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.12. Pedoman administrasi QC perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk membuat statistik data *quality control* pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mendata asal perairan bahan baku ikan tuna,
- 3.2. Mendata klasifikasi mutu bahan baku sesuai jenis ikan tuna,
- 3.3. Mendata klasifikasi mutu produk pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Mendata klasifikasi mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Membuat grafik statistik data, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan *quality control*.

4. Peraturan untuk membuat statistik data *quality control* pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. BT02.018.01, Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. BT02.020.01, Melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: data asal perairan bahan baku ikan tuna, data klasifikasi mutu bahan baku sesuai jenis ikan tuna, data klasifikasi mutu produk pengolahan ikan tuna, data klasifikasi mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna, pembuatan grafik statistik data *quality control*, evaluasi dan laporan hasil kegiatan pembuatan statistik data *quality control*.

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Administrasi quality control.
- 3.5. Komputerisasi data quality control.
- 3.4. klasifikasi mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.5. Klasifikasi mutu produk akhir pengolahan ikan tuna.
- 3.6. Klasifikasi mutu kemasan produk akhir pengolahan ikan tuna.
- 3.7. Grafik statistik industri pengolahan ikan tuna.
- 3.8. Evaluasi dan laporan pelaksanaan quality control.

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 asal perairan bahan baku ikan tuna,
- 4.3. Mendata klasifikasi mutu bahan baku sesuai jenis ikan tuna,
- 4.4. Mendata klasifikasi mutu produk pengolahan ikan tuna.
- 4.5. Mendata klasifikasi mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna,
- 4.6. Membuat grafik statistik data *quality control* pengolahan ikan tuna.
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pembuatan statistik data *quality control* pengolahan ikan tuna.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi kegiatan pembuatan statistik data *quality control*.

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 Membuat statistik data *quality control* pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menangani permasalahan komputerisasi data *quality control*.
- 5.5. Melaksanakan tanggung jawab atas penyajian data *quality control* pada industri pengolahan ikan tuna.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. BT02. 020.01
- JUDUL UNIT** : Melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan administrasi data pengawasan mutu jenis, bentuk, asal dan mutu bahan baku ikan tuna.</p> | <p>1.1 Adminitrasi data pengawasan mutu (QC) jenis ikan tuna (tuna madidihang, tuna mata besar, tuna sirip biru) disiapkan sesuai pedoman pengawasan mutu bahan perusahaan</p> <p>1.2 Administrasi data pengawasan mutu (QC) bentuk bahan baku ikan tuna (segar /beku yang belum /sudah disiangi) disiapkan sesuai pedoman pengawasan mutu bahan perusahaan.</p> <p>1.3 Adminstrasi data pengawasan mutu (QC) asal ikan tuna (perairan tidak tercemar/ tercemar) disiapkan sesuai pedoman pengawasan bahan perusahaan.</p> <p>1.4 Adminstrasi data pengawasan mutu (QC) mutu jenis ikan tuna disiapkan sesuai pedoman pengawasan bahan perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna.</p> | <p>2.1 Komputerisasi tabulasi data pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna disusun menurut :</p> <p>a. Tabulasi data jenis ikan tuna.</p> <p>b. Tabulasi data bentuk ikan tuna.</p> <p>c. Tabulasi data asal ikan tuna.</p> <p>d. Tabulasi data mutu ikan tuna.</p> <p>2.2 Komputerisasi tabulasi data</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna disusun menurut metode/cara uji mutu produk:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tabulasi data uji organoleptik. Tabulasi data uji kimia. Tabulasi data uji fisika. Tabulasi data uji mikrobiologi. <p>2.3</p> <p>Dokumen komputer tabulasi data pengawasan mutu (QC) produk digunakan untuk bahan laporan mingguan, bulanan dan tahunan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| 3. Membuat laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna. | <p>2.1 Laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna akhir mingguan dibuat sesuai format laporan mingguan perusahaan.</p> <p>2.2 Laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna akhir bulanan dibuat sesuai format laporan bulanan perusahaan.</p> <p>2.3 Laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna akhir tahunan dibuat sesuai format laporan tahunan perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan administrasi data

pengawasan mutu jenis, bentuk, asal dan mutu bahan baku ikan tuna, melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu (qc) bahan baku ikan tuna, membuat laporan administrasi pengawasan mutu (qc) bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (qc) bahan baku ikan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melaksanakan administrasi dan laporn pengawas mutu (qc) bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan administrasi dan laporan pengawas mutu (qc) bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. ATK / Administrasi *quality control*.
 - 2.3. Data jenis dan jumlah bahan baku ikan tuna.
 - 2.4. Data bahan baku ikan tuna hasil seleksi mutu.
 - 2.5. Grafik statistik *quality control* bahan baku ikan tuna.
 - 2.6. Laporan *quality control*.
 - 2.7. Komputer.
 - 2.8. Format laporan Perusahaan.
 - 2.9. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.10. Pedoman administrasi QC perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi
 - 3.1. Menyiapkan administrasi data pengawasan mutu jenis, bentuk, asal dan mutu bahan baku ikan tuna,
 - 3.2. Melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Membuat laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna.
4. Peraturan untuk melaksanakan administrasi dan laporn pengawas mutu (qc) bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
 - 3.2. Undang-undang tentang K3.
 - 3.3. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 3.4. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 3.5. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

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. PHT. BT02.018.01, melaksanakan administrasi dan laporan supervisor penerimaan bahan baku ikan tuna.

1.2. PHT. BT02.018.01, Membuat statistik data *Quality Control*.

2. Kondisi Penilaian

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: penyiapan administrasi data pengawasan mutu jenis, bentuk, asal dan mutu bahan baku ikan tuna, komputerisasi tabulasi data pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna, pembuatan laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan

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 administrasi data pengawasan mutu jenis, bentuk, asal dan mutu bahan baku ikan tuna,

3.2. Komputerisasi tabulasi data pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna,

3.3. Pembuatan laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna,

3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna.

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 administrasi data pengawasan mutu jenis,bentuk, asal dan mutu bahan baku ikan tuna,
- 4.3. Melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Membuat laporan administrasi pengawasan mutu (QC) bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna.

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 dan laporn pengawas mutu (QC) bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna
- 5.4. Menangani permasalahan komputerisasi data *quality control* bahan baku ikan tuna.

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 |

2. AREA PEKERJAAN : PENGOLAHAN IKAN TUNA.

2.1. KODE : PENGOLAHAN IKAN TUNA SEGAR UNTUK SASHIMI : (TS).

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 001.01.
JUDUL UNIT : Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna. | 1.1 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku ikan tuna siap proses (wadah / kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku ikan tuna yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan. |
| 2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku ikan tuna. | 2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan baku ikan tuna 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 peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku ikan tuna, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Pisau
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku ikan tuna.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku catatan penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 2.10. Buku higienis dan sanitasi Pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna,

- 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku ikan tuna,
3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*.
4. Peraturan untuk menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. TS02.002.01, Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna.
- 1.3. PHT. 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 perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna.
- 3.2. Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Mutu bahan baku ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*.
- 3.6. Perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna,
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan
- 4.4. Menjaga mutu bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*.

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 menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dari cemaran 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 : PHT. TS02. 002.01
JUDUL UNIT : Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan tuna. | 1.1 Bahan baku siap proses yang diterima didata / dicatat sesuai pedoman perusahaan. 1.2 Data masing-masing jenis ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan penyortiran mutu (<i>grading</i>) dan pedoman mutu bahan baku perusahaan. 1.3 Klasifikasi data masing-masing jenis ikan tuna didata /dicatat dan dikelompokkan ke dalam wadah yang diberi es sesuai pedoman perusahaan. |
| 2. Menyortir mutu (<i>grading</i>) ikan tuna sesuai jenisnya. | 2.1 Penyortiran (<i>grading</i>) ikan tuna sesuai jenisnya dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Sanitasi dan higienis dilakukanselama proses penyortiran mutu ikan tuna. 2.3 Jenis ikan tuna yang memenuhi standar mutu bahan baku ditempatkan ke dalam wadah bahan baku berinsulasi untuk diolah sesuai standar mutu bahan baku perusahaan. 2.4 Jenis ikan tuna yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai pedoman bahan baku afkiran perusahaan. |
| 3 Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (<i>grading</i>) ikan | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyortiran mutu ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan |

| | |
|-------|--|
| tuna. | direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan. |
|-------|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan tuna, menyortir mutu (*grading*) ikan tuna sesuai jenisnya, mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.2. Pisau
- 2.3. Timbangan.
- 2.4. Bak penampungan bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Keranjang plastik.
- 2.6. Meja proses penyortiran.
- 2.7. Wadah berinsulasi untuk ikan tuna segar hasil sortir.
- 2.8. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna
- 2.9. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Buku catatan penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 2.11. Buku higienis dan sanitasi Pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan tuna,
- 3.2. Menyortir mutu (*grading*) ikan tuna sesuai jenisnya,
- 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna.

4. Peraturan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. TS02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*
- 1.2. PHT. 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 ikan tuna, penyortiran mutu (*grading*) ikan tuna sesuai jenisnya, evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Standar mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Jenis ikan tuna untuk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Pendataan / pencatatan klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan tuna,
- 3.5. Penyortiran mutu (*grading*) ikan tuna sesuai jenisnya,
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna.

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 tuna,

- 4.3. Menyortir mutu (*grading*) ikan tuna sesuai jenisnya,
- 4.4. Memisahkan ikan tuna yang tidak memenuhi persyaratan mutu.
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyortiran mutu bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 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 : PHT. BT02. 003.01
JUDUL UNIT : Mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan bakteri patogen.</p> | <p>1.1 Perlengkapan alat pembersih (penyemprot air es) ikan tuna disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan alat pembeku dan pan pembeku higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Pisau, keranjang plastik, bak penampungan ikan tuna dan meja proses higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.4 Lingkungan kerja sehat, bersih dan tidak tercemar dengan sisa limbah ikan tuna disiapkan sesuai standar perusahaan.</p> |
| <p>2. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan proses pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna, bahan penolong dan tempat kerja / meja proses dilakukan sesuai standar kesehatan dan kebersihan perusahaan.</p> <p>2.2 Penangan dan pengolahan bahan baku ikan tuna dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan pusat suhu produk maksimal sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan</p> <p>2.3 Pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi digunakan bahan baku ikan tuna segar berstandar mutu sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.4 Standar mutu proses pengolahan ikan tuna diikuti untuk menjaga kontaminasi / pencemaran bakteri patogen.</p> <p>2.5 Penanganan higienis dan saniter personil</p> |

| | |
|---|--|
| | operator dan pengemas produk pengolahan ikan dari cemaran bakteri patogen dilakukan sesuai standar kesehatan perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pencegahan kontaminasi / pencemaran bakteri patogen. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pencegahan kontaminasi bakteri patogen ikan tuna segar 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 peralatan pencegahan bakteri patogen, menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan proses pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil penceahan kontaminasi / pencegahan bakteri patogen, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Peralatan pencegahan bakteri patogen.
- 2.3. Bahan (air bersih dingin) pencegah bakteri patogen.
- 2.4. Wadah bahan baku ikan tuna yang saniter dan higienis.
- 2.5. Pakaian kerja unit bahan baku yang saniter.
- 2.6. ATK/ administrasi pencegahan kontaminasi bakteri patogen.
- 2.7. Pedoman pencegahan kontaminasi bakteri patogen bahan baku.

5. Tugas pekerjaan untuk mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan bakteri patogen.
- 3.2. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan proses pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan proses pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Mengevaluasi hasil pencegahan kontaminasi / pencemaran bakteri patogen.

- 3.5. Melaporkan hasil evaluasi pencegahan kontaminasi /pencemaran bakteri patogen.
4. Peraturan untuk mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. TS02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*
- 1.2. PHT. TS02.002.01, Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna.

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 pencegahan bakteri patogen, penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna sehat, evaluasi dan laporan hasil pencegahan kontaminasi bakteri patogen.

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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Kontaminasi bakteri patogen pada bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Penyiapan perlengkapan peralatan pencegahan bakteri patogen,
- 3.4. Penjagaan kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna sehat,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pencegahan kontaminasi bakteri patogen.

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 pencegahan / pencemaran bakteri patogen,
- 4.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna.
- 4.4. Menjaga kebersihan dan kesehatan proses pengolahan ikan tuna.
- 4.5. Menjaga kebersihan dan kesehatan personil operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna.,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pencegahan kontaminasi/cemaran bakteri patogen.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pencegahan kontaminasi / cemaran bakteri patogen.

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 mencegah kontaminasi / pencemaran bakteri patogen pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Melaksanakan tanggung jawab atas kesehatan, kebersihan dan mutu bahan baku ikan tuna dari pencemaran 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 | 2 |
| 6. | Memecahkan masalah | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 004.01.
- JUDUL UNIT** : Membuang isi perut dan insang ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuang isi perut dan insang ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu bahan baku jenis ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Standar ekonomi bahan baku ikan tuna segar diikuti sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>1.2 Pemisahan kelas masing-masing jenis bahan baku ikan tuna segar dilakukan pencatatan sesuai standar ekonomi bahan baku ikan tuna.</p> <p>1.3 Pemisahan bentuk, ukuran dan berat bahan baku dilakukan pencatatan dan disiapkan sesuai standar klasifikasi dan nilai ekonomi bahan baku ikan tuna segar.</p> <p>1.4 Mutu bahan baku ikan tuna segar dipilih yang terbaik sesuai standar mutu yang ditetapkan perusahaan.</p> |
| <p>2. Menyiapkan jenis peralatan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna segar.</p> | <p>2.1 Peralatan pisau tajam, timbangan, bak penampungan, keranjang plastik, meja proses, alat pembeku disiapkan sesuai standar kebersihan dan kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.2 Penanganan pemisahan kelas masing-masing jenis bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi yang ditangani dilakukan sesuai standar ekonomi bahan baku ikan tuna.</p> <p>2.3 Penempatan peralatan pembuangan isi perut dan kepala ikan tuna segar dilakukan untuk memudahkan kecepatan penanganan bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>3. Membuang isi perut dan insang ikan tuna segar.</p> | <p>3.1 Pembuangan isi perut ikan tuna segar dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</p> <p>3.2 Pemotongan / pembuangan insang ikan tuna segar dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk maksimal yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</p> <p>3.3 Pembuangan daging hitam (<i>dark meat</i>) pada ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai standar mutu produk sashimi dari perusahaan.</p> <p>3.4 Pembersihan mulut ikan tuna segar dari mata pancing dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.5 Pencucian ikan tuna tanpa isi perut dan insang dengan air es dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna segar.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembuangan isi perut dan daging hitam ikan tuna segar dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mendata / mencatat klasifikasi jenis ikan tuna, menyiapkan jenis peralatan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna, membuang isi perut dan insang ikan tuna segar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membuang isi perut dan insang ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membuang isi perut dan insang ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. Berbagai jenis bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi.
 - 2.3. Pakaian kerja.
 - 2.4. Buku catatan penyiangan bahan baku ikan tuna.
 - 2.5. Alat timbangan.
 - 2.6. Pisau dan gergaji tangan.
 - 2.7. Meja proses.
 - 2.8. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna untuk sashimi.
 - 2.9. Wadah berinsulasi.
 - 2.10. Tempat bahan tuna, keranjang plastik, tempat ampah.
 - 2.11. Format laporan data bahan baku perusahaan.
 - 2.12. Pedoman pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi.

3. Tugas pekerjaan untuk membuang isi perut dan insang ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi jenis, bentuk bahan dan ukuran ikan tuna segar,
 - 3.2. Membuang isi perut ikan tuna segar.
 - 3.3. Membuang insang ikan tuna segar.
 - 3.4. Membersihkan mulut ikan tuna segar dari mata pancing.
 - 3.5. Mencuci ikan tuna segar dengan air dingin (air es).
 - 3.6. Mengegah terjadinya kontaminasi dengan bakteri patogen.
 - 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pembuangan isi perut dan insang bahan baku ikan tuna segar.

4. Peraturan untuk membuang isi perut dan insang ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukankerjasama dengan rekan kerja.
- 1.2.PHT. 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 jenis ikan tuna, penyiapan jenis peralatan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna, pembuangan isi perut dan insang ikan tuna segar, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna segar.

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 perusahaan tentang bahan baku ikan tuna segar.
- 3.2. Sanitasi dan higienis pengolahan ikan tuna sgar untuk sashimi.
- 3.3. Teknik pembuangan isi perut dan insang ikan tuna segar.
- 3.4. Nilai ekonomi ikan tuna segar untuk nsashimi.
- 3.5. Pencegahan / pencemaran bakteri patogen.
- 3.6. Standar produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.7. Format laporan data klasifikasi jenis bahan baku ikan tuna segar.
- 3.8. Sanitasi dan higienis pengolahan ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 3.1. Mendata / mencatat klasifikasi jenis ikan tuna,
- 3.2. Menyiapkan jenis peralatan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna,
- 3.3. Membuang isi perut dan insang ikan tuna segar,
- 3.4. Membuang mata pancing dari bagian mulut ikan tuna.
- 3.5. Menjaga kerapihan badan ikan tuna selama proses penyiangan.
- 3.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna.
- 5.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembuangan isi perut dan insang ikan tuna segar untuk sashimi.

5. Aspek Kritis

Merupakan aspek untuk menemuknali 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 membuang isi perut dan insang ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur pembuangan isi perut dan insang ikan tuna 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 : PHT. TS02. 005.01
JUDUL UNIT : Memotong sirip ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan dan bahan penolong pemotongan sirip ikan tuna segar.</p> | <p>1.1 Perlengkapan peralatan pemotongan bahan baku ikan tuna segar diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan lain untuk mendukung pemotongan sirip ikan tuna segar dilengkapi sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Bahan penolong air bersih dan es yang memenuhi persyaratan disiapkan untuk kebutuhan pemotongan sirip ikan tuna segar.</p> |
| <p>2. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan pemotongan dan bahan baku ikan tuna segar.</p> | <p>2.1 Kebersihan dan kesehatan peralatan pemotongan (pisau tajam dan gergaji potong) dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Kebutuhan peralatan pemotongan sirip ikan tuna segar, dan alat lain ditempatkan untuk memudahkan proses pemotongan dan sesuai standar prosedur perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pemotongan sirip ekor dan sirip badan ikan tuna segar.</p> | <p>3.1 Pemotongan / pembuangan sirip ekor dan sirip badan ikan tuna segar dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk maksimal sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</p> <p>3.2 Pembuangan daging hitam (<i>dark meat</i>) pada ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai standar mutu produk sashimi dari perusahaan.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>3.3 Pembersihan mulut ikan tuna segar dari mata pancing dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Pencucian ikan tuna tanpa isi perut, insang dan sirip dengan air es dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pemotongan sirip ikan tuna segar. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pemotongan sirip ikan tuna segar dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan dan bahan penolong pemotongan sirip ikan tuna segar, menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan pemotongan dan bahan baku ikan tuna sega, melakukan pemotongan sirip ekor dan sirip badan ikan tuna segar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pemotongan sirip ikan tuna segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Berbagai jenis bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi.
- 2.3. Pakaian kerja unit bahan baku.
- 2.4. Buku catatan pemotongan sirip ikan tuna.
- 2.5. Alat timbangan.
- 2.6. Pisau dan gergaji tangan.
- 2.7. Meja proses pemotongan sirip ikan tuna.
- 2.8. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna.
- 2.9. Wadah berinsulasi untuk ikan tuna segar.
- 2.10. Tempat bahan baku, keranjang plastik, tempat ampah.
- 2.11. Meja proses, gergaji potong dan pisau tajam.
- 2.12. Format laporan data bahan baku perusahaan.

- 2.13. Buku pedoman pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi.
3. Tugas pekerjaan untuk memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan dan bahan penolong pemotongan sirip ikan tuna segar,
 - 3.2. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan pemotongan dan bahan baku ikan tuna sega,
 - 3.3. Melakukan pemotongan sirip ekor dan sirip badan ikan tuna segar,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pemotongan sirip ikan tuna segar.
4. Peraturan untuk memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. TS02.007.01, Mencuci ikan tuna dengan air dingin.
- 1.2. PHT. 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 perlengkapan peralatan dan bahan penolong pemotongan sirip ikan tuna segar, kebersihan dan kesehatan peralatan pemotongan dan bahan baku ikan tuna sega, pemotongan sirip ekor dan sirip badan ikan tuna segar, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pemotongan sirip ikan tuna 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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna Segar untuk Sashimi.
- 3.3. Teknik memotong sirip ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.4. Kebersihan dan kesehatan peralatan pemotong sirip ikan tuna.
- 3.5. Kebersihan dan kesehatan ikan tuna segar.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pemotongan sirip ikan tuna.

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 dan
- 4.3. Menyiapkan bahan penolong pemotongan sirip ikan tuna segar,
- 4.4. Menjaga kebersihan dan kesehatan peralatan pemotongan sirip.
- 4.5. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna segar,
- 4.6. Melakukan pemotongan sirip ekor dan sirip badan ikan tuna segar.
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pemotongan sirip ikan tuna,
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pemotongan sirip ikan tuna 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 memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Melaksanakan dan mematuhi prosedur pemotongan sirip ikan tuna 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 : PHT. TS02. 006.01
JUDUL UNIT : Menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan bahan penjaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar. | <p>1.1 Bahan pencuci ikan tuna segar (air bersih, sabun, desinfektan/ bebas dari bakteri patogen) disiapkan sesuai kebutuhan penjaan kehalusan kulit ikan tuna segar.</p> <p>1.2 Bahan baku ikan tuna segar hasil cucian ditiriskan dengan alat / mesin peniris ikan tuna segar sesuai prosedur penjaan kehalusan kulit ikan tuna.</p> <p>1.3 Bahan penolong air bersih untuk penjaan kehalusan kulit ikan tuna segar ditangani dan disimpan dalam wadah bersih sesuai standar pencegahan kontaminasi bakteri patogen.</p> |
| 2. Menjaga kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar. | <p>2.1 Peralatan / mesin pencuci dan peniris kotoran dibersihkan dan disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>2.2 Peralatan untuk penjaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar, halus, rata, tidak mengelupas dan tidak berkarat, tidak retak, tidak menyerap air disiapkan dan digunakan sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Peralatan untuk penjaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar digunakan sesuai persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penjaan kehalusan kulit ikan tuna segar dengan |

| | |
|---|---|
| <p>pelaksanaan penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar.</p> | <p>bahan dan peralatan yang digunakan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 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 : menyiapkan bahan penjagaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar, menjaga kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Berbagai jenis bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi.
- 2.3. Pakaian kerja.
- 2.4. Catatan hasil penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna.
- 2.5. Alat timbangan.
- 2.6. Meja proses penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna.
- 2.8. Wadah berinsulasi untuk ikan tuna bersih.
- 2.9. Tempat bahan baku, keranjang plastik, tempat ampah.
- 2.10. Format laporan data bahan baku perusahaan.
- 2.11. Buku pedoman pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi.

3. Tugas pekerjaan untuk menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan penolong penjagaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar,
- 3.2. Menjaga kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar.

4. Peraturan untuk menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. TS02.007.01, Mencuci ikan tuna dengan air dingin.
- 1.2. PHT. 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 bahan penolong penjagaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar, penjagaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna 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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Penyiapan bahan penolong penjagaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar,
- 3.4. Penjagaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna 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 penolong penjagaan kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar,
- 4.3. Menjaga kehalusan permukaan kulit bahan baku ikan tuna segar,
- 4.4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penjagaan kehalusan permukaan kulit ikan tuna 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 menjaga kehalusan permukaan kulit ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Melaksanakan dan mematuhi prosedur penjagaan kehalusan kulit ikan tuna 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 | 2 |

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 007.01.
JUDUL UNIT : Mencuci ikan tuna dengan air dingin.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencuci ikan tuna dengan air dingin pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan alat, bahan pencuci dan pencucian bahan baku ikan tuna segar.</p> | <p>1.1 Bahan pencuci ikan tuna segar (air bersih, sabun, desinfektan) disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan / mesin pencuci dan peniris kotoran dibersihkan dan disiapkan sesuai kebuthan.</p> <p>1.3 Bahan penolong (air es) untuk pencucian ikan tuna segar disiapkan sesuai standar pencucian ikan tuna 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 sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</p> <p>1.5 Peralatan pendukung lain untuk wadah ikan tuna segar disiapkan sesuai kebutuhan.</p> |
| <p>2. Meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku ikan tuna segar.</p> | <p>2.1 Bahan baku ikan tuna segar hasil cucian ditiriskan dengan alat / mesin peniris ikan tuna segar sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>2.2 Air bekas cucian dan air tirsan dilakukanpembuangan ke saluran pembuangan limbah sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Penirisan dan penimbangan bahan baku ikan tuna segar hasil pencucian dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna segar dilakukan sesuai pedoman kesehatan</p> |

| | | |
|----|--|--|
| | | bahan baku ikan tuna perusahaan. |
| 3. | Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian ikan tuna segar. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pencucian ikan tuna 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 ikan tuna segar, meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku ikan tuna segar, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian ikan tuna segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencuci ikan tuna dengan air dingin pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mencuci ikan tuna dengan air dingin pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Bahan baku ikan tuna segar.
- 2.2. Peralatan pencuci dan peniris bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Peralatan penimbangan bahan baku ikan tuna segar.
- 2.4. Peralatan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna segar.
- 2.5. Bahan pencuci ikan tuna segar.
- 2.6. Wadah bahan baku ikan tuna segar.
- 2.7. Meja kerja pencucian ikan tuna segar.
- 2.8. Pedoman pencucian ikan tuna segar.

3. Tugas pekerjaan untuk mencuci ikan tuna dengan air dingin pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan alat, bahan pencuci dan pencucian bahan baku ikan tuna segar.
- 3.2. Meniriskan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku ikan tuna segar,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencucian ikan tuna segar.

4. Peraturan untuk mencuci ikan tuna dengan air dingin pada industri

pengolahan ikan tuna 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 Ikan Tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukankerjasama dengan rekan kerja.
- 1.2. PHT. 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: pencucian bahan baku ikan tuna segar, penirisan, sanitasi, higienisasi dan penimbangan bahan baku ikan tuna segar, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencucian ikan tuna 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 Ikan Tuna.
- 3.3. Perlengkapan peralatan Pencucian Ikan Tuna.
- 3.4. Teknik pencucian bahan baku ikan tuna segar.
- 3.5. Tehnik penirisan bahan baku ikan tuna segar.
- 3.6. Tehnik sanitasi dan higienisasi bahan baku ikan tuna segar.
- 3.7. Penimbangan bahan baku ikan tuna segar.

- 3.8. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencucian bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna segar dan bahan penolongnya.
- 4.3. Mencuci bahan baku ikan tuna segar,
- 4.4. Meniriskan bahan baku ikan tuna segar,
- 4.5. Melakukan sanitasi dan higienisasi bahan baku ikan tuna segar.
- 4.6. Melakukan penimbangan bahan baku ikan tuna segar.
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pencucian ikan tuna segar.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencucian ikan tuna segar.

5. Aspek Kritis

Merupakan aspek untuk menemukannya 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 ikan tuna dengan air dingin pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur pencucian ikan tuna 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 : PHT. TS02. 008.01
JUDUL UNIT : Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menimbang dan menyimpan ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan wadah dan bahan baku ikan tuna siap proses. | 1.1 Wadah / kemasan bahan baku siap proses bersih / steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Wadah / kemasan untuk ikan tuna segar sesuai persyaratan kehalusan, tidak tercemar bakteri patogen dan tidak merusak ikan tuna segar. 1.3 Bahan baku siap proses disusun ke dalam wadah / kemasan sesuai pedoman perusahaan. |
| 2. Menimbang dan menyimpan bahan baku ikan tuna siap proses. | 2.1 Timbangan terkalibrasi dan bersih digunakan sesuai kebutuhan penimbangan ikan tuna segar. 2.2 Penimbangan ikan tuna segar dilakukan dalam wadah yang saniter sesuai standar proses penimbangan dari perusahaan. 2.3 Penyimpanan dan penataan kemasan ikan tuna segar dilakukan sesuai pedoman tuna penyimpanan (<i>cold storage</i>). 2.4 Sanitasi dan higienis gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dioperasikan sesuai standar tuna penyimpanan perusahaan. 2.5 Data penyimpanan kemasan bahan baku ikan tuna segar siap proses dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dilaporkan kepada pengawas tuna. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penimbangan dan penyimpanan ikan tuna segar dengan |

| | |
|---|--|
| <p>pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan ikan tuna segar.</p> | <p>air dingin 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 : menyiapkan wadah dan bahan baku ikan tuna siap proses, menimbang dan menyimpan bahan baku ikan tuna siap proses, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan ikan tuna segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menimbang dan menyimpan ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menimbang dan menyimpan ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Wadah berinsulasi bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Bahan baku ikan tuna siap proses.
- 2.4. Timbangan bahan baku ikan tuna terkalibrasi.
- 2.5. Peti ikan/*box fish* untuk persediaan bahan baku ikan tuna sgar.
- 2.6. Catatan / administrasi penimbangan bahan baku ikan tuna.
- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. Pedoman sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna segar.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang dan menyimpan ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan bahan baku ikan tuna siap proses,
- 3.2. Menimbang dan menyimpan bahan baku ikan tuna siap proses,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan ikan tuna segar

4. Peraturan untuk menimbang dan menyimpan ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar.
- 1.2. PHT.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 ikan tuna siap proses, penimbangan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna siap proses, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan ikan tuna 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 ikan tuna siap proses.
- 3.2. Kebutuhan wadah / peti ikan (*box fish*).
- 3.3. Persediaan bahan baku ikan tuna siap proses.
- 3.4. Cara penimbangan bahan baku ikan tuna siap proses.
- 3.5. Cara penyimpanan sementara bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna siap proses,
- 4.3. Menimbang bahan baku ikan tuna siap proses,
- 4.4. Menyimpan bahan baku ikan tuna siap proses,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan ikan tuna segar.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyimpanan ikan tuna segar.

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 menimbang dan menyimpan ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna
- 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 : PHT. TS02. 009.01
JUDUL UNIT : Melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengusapan | 1.1 Perlengkapan peralatan pengusapan (wadah, meja proses) dan spon dingin disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan ikan tuna segar yang diusap. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan, spon dingin dan air dingin (air es) dilakukan sesuai pedoman higienis dan sanitasi perusahaan. |
| 2. Melakukan pengusapan (<i>swabbing</i>) ikan tuna segar yang saniter dan higienis. | 2.1 Jumlah ikan tuna segar yang dilakukan penguapan disesuaikan dengan tenaga dan kapasitas kondisi lingkungan prosesing perusahaan. 2.2 Bagian tubuh ikan tuna segar dilakukan pengusapan (<i>swabbing</i>) menggunakan spon dingin sesuai standar proses perusahaan. 2.3 Pengusapan dilakukan cepat, hati-hati, higienis dan saniter searah dengan susunan sisik dimulai dari kepala sampai ekor ikan tuna segar sesuai standar proses dari perusahaan. 2.4 Hasil pengusapan (<i>swabbing</i>) ikan tuna segar disimpan dalam wadah / kemasan dalam tuna penyimpanan dingin (<i>cold storage</i>) pada suhu pusat ikan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengusapan ikan | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengusapan ikan tuna segar dengan spon dingin dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. |

| | |
|-------------|---|
| tuna segar. | 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan. |
|-------------|---|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan pengusapan, melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar yang saniter dan higienis, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengusapan ikan tuna segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Peralatan pengusapan (wadah, meja kerja, spon dingin).
- 2.3. Air bersih dingin / air es.
- 2.4. Bahan baku ikan tuna segar.
- 2.5. Wadah / peti ikan (*box fish*) bahan baku ikan tuna hasil pengusapan.
- 2.6. Tuna penyimpanan dingin (*cold storage*).
- 2.7. Pedoman pengusapan bahan baku ikan tuna.
- 2.8. ATK / administrasi hasil pengusapan bahan baku ikan tuna.
- 2.9. Peralatan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna segar.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengusapan,
- 3.2. Melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar yang saniter dan higienis,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengusapan ikan tuna segar.

4. Peraturan untuk melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. UM01.002.01, Melakukankerjasama dengan rekan kerja.
- 1.2. PHT.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 perlengkapan peralatan pengusapan, pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar yang saniter dan higienis, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengusapan ikan tuna 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 Industri Pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Jenis- jenis ikan tuna untuk bahan baku.
- 3.3. Teknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Perlengkapan pelaratan pengusapan bahan baku ikan tuna.
- 3.5. Teknik pengusapan ikan tuna.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pengusapan bahan baku ikan tuna.

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 pegusapan,
- 4.3. Menyiapkan bahan penolong pengusapan ikan tuna segar.

- 4.4. Melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar yang saniter dan higienis,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengusapan ikan tuna segar.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengusapan ikan tuna 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 melakukan pengusapan (*swabbing*) ikan tuna segar pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur pengusapan 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 | 2 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

KODE UNIT : PHT. TS02. 010.01.
JUDUL UNIT : Mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengidentifikasi jenis, bentuk, ukuran dan mutu ikan tuna segar.</p> | <p>1.1 Asal bahan baku ikan tuna dari perairan tercemar dan tidak tercemar diidentifikasi dan dipisahkan.</p> <p>1.2 Bahan baku ikan tuna dari perairan tercemar diperlukan pengawasan dari cemaran bahan biologi, kimia dan fisis.</p> <p>1.3 Jenis-jenis ikan tuna (tuna madidihang, tuna mata besar, tuna sirip biru) diidentifikasi sesuai asal bahan baku</p> <p>1.4 Bentuk, ukuran dan mutu bahan baku ikan tuna segar dengan ditentikansesuai standar perusahaan.</p> <p>1.5 Ukuran dan berat masing-masing ditentukan sesuai standar ekonomi bahan baku ikan tuna segar.</p> |
| <p>2. Mendata / mencatat klasifikasi bahan baku jenis ikan tuna segar.</p> | <p>2.1 Standar ekonomi bahan baku ikan tuna segar/beku diikuti sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Pemisahan klasifikasi masing-masing jenis bahan baku ikan tuna segar dilakukan pencatatan sesuai standar ekonomi bahan ikan tuna.</p> <p>2.3 Pemisahan bentuk, ukuran dan berat bahan baku dilakukan pencatatan sesuai standar klasifikasi bahan baku ikan tuna segar / beku.</p> <p>2.4 Data klasifikasi jenis ikan tuna, bentuk,</p> |

| | |
|---|---|
| | ukuran dan berat bahan ikan tuna dicatat sesuai format data dan disimpan ditempat penyimpanan data. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi jenis ikan tuna segar. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan indentifikasi dan klasifikasi jenis, bentuk, ukuran dan mutu ikan tuna segar 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 ikan tuna segar/ beku, mendata / mencatat klasifikasi jenis ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi jenis bahan baku ikan tuna segar yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

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

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Berbagai jenis ikan tuna segar untuk bahan baku.
- 2.3. Berbagai bentuk dan mutu bahan baku ikan tuna segar.
- 2.4. Pakaian kerja.
- 2.5. Cacatan hasil identifikasi dan klasifikasi jenis ikan tuna.
- 2.6. Timbangan terkalibrasi, alat pengukur panjang ikan tuna.
- 2.7. Tempat / keranjang plastik.
- 2.8. Format laporan klasifikasi bahan baku ikan tuna perusahaan.
- 2.9. Pedoman identifikasi dan klasifikasi ikan tuna segar.

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

- 3.1. Mengidentifikasi jenis, bentuk bahan dan ukuran ikan tuna,
- 3.2. Mendata / mencatat klasifikasi jenis ikan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi jenis ikan tuna.

4. Peraturan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar.
- 1.2. PHT.TS02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna 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: identifikasi jenis, bentuk bahan dan ukuran ikan tuna segar/ beku, data / catatan klasifikasi jenis ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi jenis bahan baku ikan tuna segar.

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 ikan tuna.
- 3.2. Asal bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Bentuk, ukuran , berat dan mutu bahan baku ikan tuna.

- 3.4. Nilai ekonomi ikan tuna.
- 3.5. Standar perusahaan tentang bahan baku ikan tuna segar.
- 3.6. Klasifikasi jenis ikan tuna / bahan baku ikan tuna.
- 3.7. Format laporan data klasifikasi jenis bahan baku ikan tuna.
- 3.8. Teknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 2.1. Mengidentifikasi jenis ikan tuna.
- 2.2. Mengidentifikasi asal bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Mengklasifikasi nilai ekonomi jenis ikan tuna.
- 2.4. Mengklasifikasi bentuk bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Mengklasifikasi ukuran, berat dan mutu bahan baku ikan tuna.
- 2.6. Mencatat hasil identifikasi dan klasifikasi jenis ikan tuna.
- 2.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan indentifikasi dan klasifikasi jenis ikan tuna segar.
- 2.8. Melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan identifikasi dan klasifikasi jenis ikan tuna segar.

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 SOP Perusahaan.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengidentifikasi dan mengklasifikasi jenis ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur identifikasi dan klasifikasi ikan tuna di tempat kerja, hati-hati, cepat, cermat , tepat 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 | 2 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 2 |

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 011.01
- JUDUL UNIT** : Melakukan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>1.1 Perlengkapan peralatan laboratoriu pangan pengawasan mutu disiapkan sesuai kebutuhan pengawasan mutu bahan baku.</p> <p>1.2 Standar mutu bahan baku ikan tuna siap olah yang ditetapkan oleh perusahaan disiapkan sesuai standardisasi mutu bahan perusahaan.</p> <p>1.3 Data standardisasi mutu bahan baku ikan tuna siap olah, seperti : - Kenampakan : bersih, warnaga daging spesifik jenis ikan tuna. - Tekstur : elastis, padat dan kompak. - Bau : segar. - Rasa : netral agak manis. - Jenis : sesuai jenis ikan guna dimaksud. - Berat : sesuai nilai ekonomi ikan tuna.</p> |
| <p>2. Mengambil sampel pengawasan dan uji organoleptik mutu bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>2.1 Sampel ikan tuna siap olah diambil secara random dari sekumpulan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> <p>2.2 Hasil sampel diuji mutu karakteristik kesegaran melalui uji organoleptik meliputi kenampakan, tekstur, bau dan rasa ikan tuna siap olah.</p> <p>2.3 Hasil uji organoleptik sampel bahan baku ikan tuna siap olah dicocokkan dengan data standardisasi mutu bahan dari perusahaan.</p> <p>2.4 Pelaksanaan pengambilan sampel hati-hati, dan pelaksanaan uji mutu organoleptik tetap dijaga higienis dan sanitasinya sesuai</p> |

| | |
|---|--|
| | standar perusahaan. |
| 3. Mengawasi mutu bahan baku ikan tuna siap olah / proses dengan cara mikrobiologis, fisika dan kimia. | <p>3.1 Uji mutu bahan baku ikan tuna siap olah secara mikrobiologis dilakukan sesuai perintah pengawasan mutu dan standar perusahaan.</p> <p>3.2 Uji mutu bahan baku ikan tuna siap olah secara fisika dilakukandan diikuti sesuai perintah pengawasan mutu dan standar perusahaan.</p> <p>3.3 Uji mutu bahan baku ikan tuna siap olah secara kimia dilakukandan diikuti sesuai perintah pengawasan mutu dan standar perusahaan.</p> <p>3.4 Uji kesegaran mutu daging ikan tuna segar dilakukan dengan alat pengukur kesegaran daging ikan (freshness tester) sesuai standar perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah dievaluasi sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses, mengambil sampel pengawasan dan uji organoleptik mutu bahan baku ikan tuna siap olah, mengawasi mutu bahan baku ikan tuna siap olah dengan cara mikrobiologis, fisika dan kimia, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melakukan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk Melakukan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap

olah pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. Catatan hasil pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah.
 - 2.3. Sampel bahan baku ikan tuna.
 - 2.4. Peralatan uji organoleptik.
 - 2.5. Peralatan uji mikro biologi.
 - 2.6. Peralatan uji fisika dan kimia.
 - 2.7. Format laporan hasil pengawasan mutu bahan baku ikan tuna.
 - 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, handphone)
 - 2.9. Pedoman pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan perlengkapan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses.
 - 3.2. Mengambil sampel pengawasan dan uji organoleptik mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses.
 - 3.3. Mengawasi mutu bahan baku ikan tuna siap olah dengan cara mikro biologis, fisika dan kimia,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah / proses.
4. Peraturan untuk melakukan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT.TS02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*.
- 1.2.PHT.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 perlengkapan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah, pengambilan sampel pengawasan dan uji organoleptik mutu bahan baku ikan tuna siap olah, pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah dengan cara mikrobiologis, fisika dan kimia, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah/ 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. SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Teknik Sanitasi dan Higienis bahan baku ikan tuna siap olah.
- 3.3. Metode uji organoleptik.
- 3.4. Metode uji mikrobiologis.
- 3.5. Metode uji fisika.
- 3.6. Metode uji kimia.
- 3.7. Pengambilan sampel bahan baku ikan tuna siap olah.
- 3.8. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah.

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 pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah
- 4.3. Mengambil sampel pengawasan dan uji organoleptik mutu bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.4. Mengawasi mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses dengan cara mikrobiologis,
- 4.5. Mengawasi mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses dengan cara uji fisika,
- 4.6. Mengawasi mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses dengan cara uji kimia,
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan

- tuna siap olah/proses.
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah/proses.

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 pengawasan mutu bahan baku ikan tuna olah pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan mematuhi prosedur pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah ditempat kerja, hati-hati, cepat, cermat , tepat dan saniter.
- 5.5. Melaksanakan tanggung jawab atas hasil pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 012.01
- JUDUL UNIT** : Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada setiap unit perusahaan. | <p>1.1 Peralatan untuk wadah dan fasilitas instalasi bahan penolong air bersih dan es / air dingin disiapkan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.2 Koordinasi pelayanan bahan penolong dilkikandengan unit bahan baku ikan tuna dan unit pengolahan produk ikan tuna sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Hasil koordinasi pelayanan bahan penolong disampaikan kepada masing-masing unit bahan baku dan unit produksi terkait.</p> |
| 2. Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong air bersih dan es / air es pada setiap unit inti perusahaan. | <p>2.1 Kebutuhan bahan penolong disalurkan secara terintegrasi dan cepat sesuai kebutuhan masing-maing unit perusahaan.</p> <p>2.2 Tatalaksana Pelayanan minimum bahan penolong unit bahan baku, unit operasi produksi, unit alat dan mesin produksi, unit pertunaan pesersediaan bahan ndan produk dilakukan sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.3 Bahan penolong air bersih dan es tetap higienis dan saniter dilakukan pelayanan tepat dan cepat untuk proses penanganan bahan baku ikan tuna dan proses produksi.</p> <p>2.4 Saluran pembuangan air terkonrol dan dilakukan agar sisa air kotor cepat terbuang dan masuk ke instalasi pengolahan limbah.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil | 4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna |

| | |
|---|--|
| pelaksanaan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna. | dievaluasi sesuai standar perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan bahan penolong direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|---|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada setiap unit inti perusahaan, mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong air bersih dan es / air es pada setiap unit inti perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.1. Standar pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Instalasi air bersih standar PAM.
- 2.3. Es dan air es saniter dan higienis.
- 2.4. Instalasi saluran pembuangan limbah.
- 2.5. Unit-unit inti perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.6. Format laporan koordinasi pelayanan bahan penolong.
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, handphone)
- 2.8. Pedoman koordinasi perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan Tuna pada setiap unit inti perusahaan.
- 3.2. Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong air bersih dan es / air es pada setiap unit inti perusahaan.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna.

4. Peraturan untuk mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.007.01, Mencuci ikan tuna dengan air dingin.
- 1.2. PHT.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 koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada setiap unit inti perusahaan, pengkoordinasian pelayanan bahan penolong air bersih dan es / air es pada setiap unit inti perusahaan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna.

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. Teknik koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna
- 3.3. Pelayanan air bersih, air es / es.
- 3.4. Koordinasi Pelayan di unit bahan baku.
- 3.5. Koordinasi pelayanan di unit operasi produksi.
- 3.6. Koordinasi pelayanan di unit alat dan mesin produksi.
- 3.7. Koordinasi pelayanan di unit petunaan persediaan bahan dan produk pengolahan ikan tuna.
- 3.8. Koordinasi pelayanan pembuangan air limbah.
- 3.9. Evaluasi dan laporan pelaksanaan koordinasi pelayanan.

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 koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada setiap unit inti perusahaan,
- 4.3. Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong air bersih dan es/air es di unit bahan baku ikan tuna.
- 4.4. Mengkoordinir pelayanan bahan penolong air bersih dan es/air es di unit operasi produksi.
- 4.5. Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong air bersih dan es/air es di unit alat dan mesin produksi.
- 4.6. Mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong air bersih dan es/air es di unit pertunaan persediaan bahan dan produk.
- 4.7. Mengkoordinasikan pelayanan pembuangan air limbah.
- 4.8. Mengevaluasi pelaksanaan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna.
- 4.9. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna.

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 mengkoordinasikan pelayanan bahan penolong pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Melaksanakan tanggungjng jawab atas pelaksanaan koordinasi pelayanan di setiap unit inti perusaahaan dengan cepat, cermat dan saniter serta higienis.

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 | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 013.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Obyek langsung saat proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.3 Mutu dan jumlah produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam kemasan didata/ dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan.</p> <p>1.4 Kekecualian / masalah yang terjadi saat pengolahan dan pengemasan ikan tuna segar untuk sashimi dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini dilakukan sesuai standar mutu produk perusahaan.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna sgar untuk sahimi dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi produk ikan tuna segar untuk sashimi dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi dihindari dengan pembinaan teknis operasi pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk ikan tuna segar untuk sashimi dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan, yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna,

mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. Daftar pengawasan visual pekerjaan.
 - 2.3. Daftar pengawasan preventif dan motivasi pekerjaan.
 - 2.4. Daftar pengawasan khusus pekerjaan.
 - 2.5. Operator dan pengemas produk akhir.
 - 2.6. Standar mutu produk akhir perusahaan,
 - 2.7. ATK/administrasi pengawasan pekerjaan
 - 2.8. Format laporan pelaksanaan pengawasan pekerjaan.
 - 2.9. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
 - 2.10. Pedoman pengawasan pekerjaan di Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk untuk sashimi
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan.
4. Peraturan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.011.01, Melakukan pengawasan mutu bahan baku ikan tuna siap olah.
- 1.2. PHT.TS02.003.01, Mencegah kontaminas/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: pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.3. Pengawasan visual pekerjaan.
- 3.4. Pengawasan preventif dan motivasi pekerjaan.
- 3.5. Pengawasan khusus pekerjaan
- 3.6. Produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.7. Kemasan produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.8. Evaluasi dan pelaporan pelaksanaan pengawasan pekerjaan.

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 ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.3. Melakukan pengawasan preventif pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pekerjaan operator dan pengemas produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas pengawasan pekerjaan operator dan pengemas dapat menghasilkan produk akhir pengolahan ikan tuna sesuai standar mutu produk 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 | 1 |
| 5. | Menggunakan ide dan teknik matematika | 1 |
| 6. | Memecahkan masalah | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 014.01
- JUDUL UNIT** : Membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi. | 1.1 Literatur, pedoman dan buku manual proses produksi dan pengemasan ikan tuna segar untuk sashimi disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 SNI proses produksi dan pengemasan ikan tuna segar untuk sashimi disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Rencana jadwal pembinaan teknis khusus peningkatan profesionalisme disusun sesuai SOP perusahaan. 1.4 Pembinaan rutin teknis proses produksi dan pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan terus menerus secara melekat sesuai pedoman pembinaan teknis dari perusahaan. |
| 2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi. | 2.1 Pembinaan teknis proses produksi ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan. 2.2 Pembinaan teknis pengemasan, pelabelan dan kodefikasi produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan. 2.3 Pembinaan teknis higienis dan sanitasi produksi dan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai |

| | |
|--|---|
| | <p>metode HACCP perusahaan.</p> <p>2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi dan pengemasan produk.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembinaan teknis produksi ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembinaan teknis produksi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi, melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Materi pembinaan teknis proses produksi.
- 2.3. Materi pembinaan teknis proses pengemasan produk akhir.
- 2.4. Produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 2.5. Kemsan produksi akhir ikan tunha segar untuk sashimi.
- 2.6. ATK/administrasi pelaksanaan pembinaan teknik.
- 2.7. Format laporan hasil pelaksanaan pem binaan teknik.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.9. Pedoman pembinaan teknik operasi dan pengemas produk perusahaan pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi.

3. Tugas pekerjaan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis proses produksi.
4. Peraturan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar.
- 1.2. PHT.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 materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi, pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembinaan teknis 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. Peraturan K3 Industri Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Materi teknis proses produksi ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.4. Materi teknis proses pengemasan produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.5. Proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 3.6. Pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembinaan teknis 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. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.3. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pada operator dan pengemas produk ikan tuna.
- 4.5. Melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pada operator dan pengemas produk ikan tuna.

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 teknik pelaksanaan proses produksi di operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Melaksanakan tanggung jawab atas mutu produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.

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** : PHT. TS02. 015.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Mutu dan jumlah produksi ikan tuna segar untuk sashimi didata/ dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan.</p> <p>1.3 Kekecualian / masalah yang terjadi saat proses pengolahan ikan tuna segar untuk sashimi dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai standar mutu produksi perusahaan.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna segar untuk sashimi dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi produk ikan segar untuk sashimi dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Motivasi pada operator produksi ikan tuna segar untuk sashimi diberikan / dilakukan pembinaan teknis proses produksi sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pengawasan khusus</p> | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi dihindari dengan</p> |

| | |
|---|--|
| hasil produksi ikan tuna loin segar/beku. | <p>pembinaan teknis proses pengolahan ikan tuna loin segar/beku dan mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk ikan tuna segar untuk sashimi dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi 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 ikan tuna segar untuk sashimi, Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi ikan tuna segar untuk sashimi, melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Daftar pengawasan hasil produksi.
- 2.3. Daftar pengawasan preventif dan motivasi hasil produksi.
- 2.4. Daftar pengawasan khusus hasil produksi.
- 2.5. Produk ikan tuna segar untuk sashimi.

- 2.6. Standar mutu produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 2.7. ATK/administrasi pengawasan hasil produksi.
 - 2.8. Format laporan pelaksanaan pengawasan hasil produksi.
 - 2.9. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
 - 2.10. Pedoman pengawasan hasil produksi di Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi
 4. Peraturan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar.
- 1.2. PHT.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: pengawasan visual hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi, pengawasan preventif dan

motivasi pada operator produksi ikan tuna segar untuk sashimi, pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan hasil 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. Peraturan K3 Industri Pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.3. Pengawasan visual hasil produksi.
- 3.4. Pengawasan preventif dan motivasi hasil produksi.
- 3.5. Pengawasdan khusus hasil produksi.
- 3.6. Produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.7. Kemasan produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.8. Evaluasi dan pelaporan pelaksanaan pengawasan hasil 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 ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.3. Melakukan pengawasan preventif pada operator produksi ikan tuna segar untuk sashimi.
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada operator produksi ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi.

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 mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas pengawasan hasil produksi untuk menghasilkan produk akhir pengolahan ikan tuna sesuai standar mutu produk perusahaan.

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** : PHT. TS02. 016.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual hasil pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Mutu kemasan, label dan kode kemasan serta jumlah kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi didata/ dicatat sesuai format data pengawasan kemasan dari perusahaan.</p> <p>1.3 Kekecualian / masalah yang terjadi saat pengemasan ikan tuna segar untuk sashimi dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>2.2 Kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dibawah standar mutu kemasan produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Pengawasan label dan kode kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi (<i>jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat produsen, tanggal bulan tahun</i></p> |

| | |
|---|---|
| | <p><i>produksi dan kedaluwarsa</i>) dilakukan sesuai standar label dan kode dari perusahaan.</p> <p>2.5 Motivasi pada pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| 3. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi. | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dihindari dengan pembinaan teknis operasi kemasan produk dan pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu kemasan produk sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus kemasan produk produk ikan tuna segar untuk sashimi dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai pedoman mutu kemasan dari perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan produk 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 pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi, Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi :

mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. Daftar pengawasan hasil kemasan produk.
 - 2.3. Daftar pengawasan preventif dan motivasi hasil kemasan produk.
 - 2.4. Daftar pengawasan khusus hasil kemasan produk.
 - 2.5. Kemasan Produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 - 2.6. Standar mutu kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 2.7. ATK/administrasi pengawasan hasil kemasan produk.
 - 2.8. Format laporan pelaksanaan pengawasan hasil kemasan produk.
 - 2.9. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
 - 2.10. Pedoman pengawasan hasil kemasan produksi di Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk.
4. Peraturan untuk mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.013.01, Mengawasi hasil pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.TS02.014.01, Membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator produksi dan pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi, pengawasan preventif dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi, pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan 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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.3. Pengawasan visual hasil produksi.
- 3.4. Pengawasan preventif dan motivasi hasil produksi.
- 3.5. Pengawasdan khusus hasil produksi.
- 3.6. Produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.7. Kemasan produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.8. Evaluasi dan pelaporan pelaksanaan pengawasan hasil 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 pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,

- 4.3. Melakukan pengawasan preventif pada pengemas produk ikan tuna untuk sashimi.
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan pengemasan produk.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan pengemasan 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 sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas pengawasan hasil produksi untuk menghasilkan produk akhir pengolahan ikan tuna sesuai standar mutu produk perusahaan.

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** : PHT. TS02. 017.01
- JUDUL UNIT** : Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produksi industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Data kapasitas mesin produksi industri pengolahan ikan tuna terpasang dan terpakai diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk industri pengolahan ikan tuna, diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk industri pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Data hasil testing produk industri pengolahan ikan tuna dari sampel konsumen diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.5 Hasil pencatatan data produk industri pengolahan ikan tuna dilakukan dengan sistem komputerisasi data sesuai pedoman administrasi perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengolah data statistik produk industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Pengolahan data mesin produk industri pengolahan ikan tuna terpasang dan terpakai dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>2.2 Pengolahan data produk industri pengolahan ikan tuna. hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode produk industri pengolahan ikan tuna hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan testing produk industri pengolahan ikan tuna dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Membuat grafik statistik data produk industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Grafik balok / garis statistik data kapasitas mesin produk industri pengolahan ikan tuna dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Grafik balok / garis statistik data produk industri pengolahan ikan tuna dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Grafik balok / garis statistik data kemasan, label dan kode produk industri pengolahan ikan tuna. dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Grafik balok / garis statistik data testing produk industri pengolahan ikan tuna dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk industri pengolahan ikan tuna. dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik 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 prroduk industri pengolahan ikan tuna, mengolah data statistik produk industri pengolahan ikan tuna, membuat grafik statistik data produk industri pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk industri pengolahan ikan tuna. yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. ATK / Administrasi hasil produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.3. Data jenis dan jumlah produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.4. Data produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.5. Data klasifikasi mutu produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.6. Data klasifikasi mutu kemasan produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.7. Grafik statistik produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.8. Laporan hasil pencatatan produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.9. Komputer.
- 2.10. Format laporan supervisi Perusahaan.
- 2.11. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.12. Pedoman pembuatan statistik produk perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Mengolah data statistik produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Membuat grafik statistik data produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk industri pengolahan ikan tuna.

4. Peraturan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.015.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.TS02.016.01, Mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 data hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, pengolahan data statistik produk industri pengolahan ikan tuna, membuat grafik statistik data produk industri pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk industri pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Identifikasi data hasil produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Pencatatan data hasil produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Pengolahan data hasil produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.6. Grafik dan statistik produk industri pengolahan ikan tuna.

3.7. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik hasil produk industri pengolahan ikan tuna.

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 industri pengolahan ikan tuna.
- 4.3. Mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.
- 4.4. Mengolah data statistik produk industri pengolahan ikan tuna.,
- 4.5. Membuat grafik statistik data produk industri pengolahan ikan tuna.
- 4.6. Mengevaluasi hasil pendataan dan pembuatan statistik produk industri pengolahan ikan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk industri pengolahan ikan tuna.

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 mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penyajian data yang valid dalam bentuk statistik dan grafik produksi industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. TS02. 018.01
- JUDUL UNIT** : Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data produksi dari operator dan pengemas produk | 1.1 Data kapasitas mesin produksi ikan tuna <i>steak</i> beku terpasang dan terpakai diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.4 Data hasil testing mutu produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari sampel konsumen diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. |
| 2. Mengolah data produksi pengolahan ikan tuna. | 2.1 Pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Pengolahan data produk ikan tuna <i>steak</i> beku hasil sortasi positif dan negatif perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan. |

| | |
|--|--|
| | <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode produk ikan tuna <i>steak</i> beku hasil sortasi positif dan negatif perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan testing produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif perminggu dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk.</p> | <p>3.1 Dokumen administrasi supervisor operator produksi dan pengemas produk 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 bulanan masing-masing data produksi bulanan dibuat laporan akhir tahunan produksi pengolahan ikan tuna sesuai format laporan perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku, mengolah data produksi pengolahan ikan tuna,

membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. ATK / Dokumen administrasi supervisor operator produksi dan pengemas produk pengolahan ikan tuna.
- 2.3. Data kapasitas produk mesin terpasang pengolahan ikan tuna.
- 2.4. Data produk hasil sortasi positif dan negatif.
- 2.5. Data kemasan produk hasil sortasi positif dan negatif
- 2.6. Data testing mutu produk hasil sortasi positif dan negatif.
- 2.7. Laporan supervisi operator produksi dan pengemas produk pengolahan ikan tuna.
- 2.8. Komputer.
- 2.9. Format laporan Perusahaan.
- 2.10. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.11. Pedoman administrasi supervisor perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Mengolah data produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk.
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk.

4. Peraturan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.017.01, Mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.TS02.015.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi.

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 dengan komputer data hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna, pengolahan data produksi pengolahan ikan tuna, dokumen administrasi pembuatan dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor.

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 supervisi operator produksi dan pengemas produk.
- 3.2. Data produksi industri pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Pembuatan catatan dengan komputer data hasil produksi dari operator produksi dan pengemas produk pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Komputerisasi dokumen administrasi laporan pelaksanaan supervisi operator produksi dan pengemas produk.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas 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 hasil produk industri pengolahan ikan tuna.
- 4.3. Mencatat data dengan komputer hasil produksi dari operator dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.
- 4.4. Mengolah data produksi pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produksi.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas 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 melaksanakan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas kevalitan administrasi dan laporan supervisor operator produksi dan pengemas produk.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. TS02. 019.01
- JUDUL UNIT** : Mengorganisir tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengorganisir tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Mengorganisir identifikasi dampak lingkungan limbah industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Lingkungan hidup area industri pengolahan ikan tuna diidentifikasi sesuai standar lingkungan hidup.</p> <p>1.2 Kebijakan pemerintah dan pemerintah daerah tentang penanganan limbah industri diikuti dan dilaksanakan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Organisasi penatalaksanaan penanganan limbah sisa pengolahan ikan tuna diikuti dan dilakukankordinasi terintegrasi sesuai kebijakan perusahaan.</p> <p>1.4 Dampak negatif terhadap lingkungan akibat cemaran limbah diidentifikasi sesuai standar lingkungan hidup.</p> <p>1.5 Peralatan penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan perusahaan.</p> |
| <p>2. Membuat instalasi pengolah limbah, sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Instalasi pengolahan limbah sisa disiapkan dan dibuat sesuai peraturan pemerintah daerah tentang penanganan amdal.</p> <p>2.2 Sanitasi perusahaan pengolahan ikan tuna dibuat terintegrasi dengan instalasi pengolah limbah perusahaan sesuai pedoman pengolahan limbah industri.</p> <p>2.3 Kegiatan higienis perusahaan rutin dilakukandan dipadikandengan kegiatan</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>sanitasi perusahaan.</p> <p>2.4 Koordinasi integrasi unit-unit bahan, produk dan pertunaan terkait instalasi pengolah limbah produksi pengolahan ikan tuna sesuai pedoman perusahaan dan kebijakan pemerintah/pemerintah daerah.</p> |
| <p>3. Melakukan tatalaksana sanitasi dan pengendalian terpadu masing-masing unit produksi.</p> | <p>3.1 Penanganan limbah sisa produksi pengolahan ikan tuna masing-masing unit produksi dilakukan sesuai standar sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.2 Tatalaksana sanitasi penanganan limbah sisa pengolahan ikan diikuti dan diterapkan sesuai standar sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.3 Sumber pencemaran dilingkungan unit produksi, unit bahan baku dan unit penyimpanan dihindarkan sesuai kegiatan higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>3.4 Pengendalian terkoordinasi sisa limbah masing-masing unit dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengorganisir identifikasi dampak lingkungan limbah industri pengolahan ikan tuna, membuat instalasi pengolah limbah sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan ikan tuna,

melakukan tatalaksana sanitasi dan pengendalian terpadu masing-masing unit produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengorganisir tatalaksana penanganan limbah sisa pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengorganisir tatalaksana penanganan limbah sisa pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Organisasi tatalaksana penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna.
- 2.2. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.3. Perlengkapan peralatan penanganan limbah perusahaan.
- 2.4. Instalasi pengolah limbah perusahaan.
- 2.5. Pedoman sanitasi dan pengendalian terpadu.
- 2.6. Pakaian kerja industri pengolahan ikan tuna.
- 2.7. Format laporan penanganan limbah Perusahaan.
- 2.8. Alat alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengorganisir tatalaksana penanganan limbah.sisa pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengorganisir identifikasi dampak lingkungan limbah industri pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Membuat instalasi pengolah limbah, sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Melakukantatalaksana sanitasi dan pengendalian terpadu masing-masing unit produksi,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna.

4. Peraturan untuk mengorganisir tatalaksana penanganan limbah sisa pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.016.01, Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.TS02.015.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi.

2. Kondisi Penilaian

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: organisasi identifikasi dampak lingkungan limbah industri pengolahan ikan tuna, pembuatan instalasi pengolah limbah, sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan ikan tuna, tatalaksana sanitasi dan pengendalian terpadu masing-masing unit produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna.

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 penanganan limbah Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Dampak lingkungan limbah industri Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Pengorganisasian identifikasi dampak lingkungan limbah.
- 3.4. Instalasi pengolah limbah industri pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 3.6. Tatalaksana sanitasi, higienis dan pengendalian terpadu.

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. Mengorganisir identifikasi dampak lingkungan limbah industri pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Membuat instalasi pengolah limbah perusahaan.

- 4.4. Melakukan sanitasi dan higienis perusahaan pengolahan tuna
- 4.4. Melakukan tatalaksana sanitasi dan pengendalian terpadu masing-masing unit produksi,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengorganisasian tatalaksana penanganan limbah pengolahan ikan tuna.

5. Aspek Kritis

Merupakan aspek untuk menemukannya 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 mengorganisir tatalaksana penanganan limbah sisa pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Melaksanakan peraturan penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna dengan 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 | 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** : PHT. TS02. 020.01
- JUDUL UNIT** : Mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan <i>standardisasi</i> mutu produksi dan mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Data standardisasi mutu produk pengolahan ikan tuna disiapkan , seperti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenampakan : bersih, warna daging spesifik jenis ikan tuna. - Tekstur : elastis, padat dan kompak. - Bau : segar. - Rasa : netral agak manis. - Jenis : sesuai jenis ikan guna dimaksud. - Berat : sesuai nilai ekonomi ikan tuna. <p>Sesuai kebutuhan pengontrolan mutu produksi pengolahan ikan tuna dan standar mutu perusahaan.</p> <p>1.2 Data standardisasi mutu kemasan produk, disiapkan , seperti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kuat, tidak bocor dan tidak berbau, - Dari bahan kemasan yang dianjurkan, - Bebas dari cemaran bakteri patogen, - Memiliki label dan kode yang dipersyaratkan dan mudah dibaca. <p>Sesuai kebutuhan pengontrolan mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna dan standar mutu perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengidentifikasi data dan menyiapkan hasil produksi dari operator dan kemasan produk dari pengemas produk.</p> | <p>2.1 Pengontrolan hasil produk dari operator produksi dilakukan identifikasi dan disiapkan untuk pencocokan mutu sesuai standar mutu produk perusahaan.</p> <p>2.2 Pengontrolan hasil kemasan dari pengemas produk dilakukan identifikasi dan disiapkan untuk pencocokan mutu kemasan sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>3. Mengolah data hasil pengontrolan produk dan kemasan produk ikan tuna.</p> | <p>3.1 Data produk dan data kemasan produk dikelompokkan dalam kategori memenuhi persyaratan mutu, direkomendasikan diterima Sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>3.2 Produk dan kemasan produk diterima dan dilakukan proses penyimpanan dalam tuna beku (<i>cold storage</i>) pada ketentuan suhu yang ditentukan sesuai dengan persyaratan yang berlaku.</p> <p>3.3 Data produk dan data kemasan produk dikelompokkan dalam kategori tidak memenuhi persyaratan mutu, direkomendasikan untuk direproduksi ulang, ditolak / dimusnahkan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan mutu produk dan kemasan produk.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengontrolan mutu produk dan kemasan produk dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan produk dan kemasan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan standardisasi mutu produksi dan mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna, mengidentifikasi data hasil produksi dari operator dan kemasan produk dari pengemas produk, mengolah data hasil pengontrolan produk dan kemasan produk ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan mutu produk dan kemasan produk yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna
- 2.2. Standar mutu produk dan mutu kemasan produk.

- 2.3. Data hasil kontrol produk dan kemasan produk.
 - 2.4. Administrasi pengontrolan mutu produk dan kemasan produk.
 - 2.5. Perlengkapan peralatan kontrol mutu produk dan kemasan produk.
 - 2.6. Pakaian kerja
 - 2.7. Format laporan Perusahaan.
 - 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.9. Pedoman pengontrolan mutu produk industri pengolahan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan standardisasi mutu produksi dan mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Mengidentifikasi data hasil produksi dari operator dan kemasan produk dari pengemas produk,
 - 3.3. Mengolah data hasil pengontrolan produk dan kemasan produk ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan mutu produk dan kemasan produk.
 4. Peraturan untuk mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.015.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.LT02.008.01, Mengambil sampel dan melaksanakan uji mutu produk ikan tuna segar untuk sashimi.

2. Kondisi Penilaian

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan standardisasi mutu produksi dan mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna, identifikasi data hasil produksi dari operator dan kemasan produk dari pengemas produk, pengolahan data hasil pengontrolan produk dan kemasan produk ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan mutu produk dan kemasan 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 Ikan Tuna.
- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis produk dan kemasan produk.
- 3.3. Standardisasi mutu produk pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Standardisasi mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Cara mengidentifikasi mutu produk dan kemasan produk.
- 3.6. Pengolahan data hasil identifikasi kontrol mutu produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna.
- 3.7. Evaluasi dan laporan kontrol mutu produk dan kemasan produk.

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 standardisasi mutu produksi pengolahan ikan tuna.
- 4.3. Menyiapkan standardisasi mutu kemasan produk pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Mengidentifikasi data hasil produksi dari operator produksi.
- 4.5. Mengidentifikasi data kemasan produk dari pengemas produk,
- 4.6. Mengolah data hasil pengontrolan produk dan
- 4.7. Megolah data hasil kemasan produk ikan tuna,
- 4.8. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengontrolan mutu produk dan kemasan produk.
- 4.9. Melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan mutu produk dan kemasan produk.

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 mengontrol mutu hasil produk dan kemasan produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas hasil kontrol mutu produk yang valid.

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** : PHT. TS02. 021.01
- JUDUL UNIT** : Melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu (QC) produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan administrasi data pengawasan mutu dan jenis produksi akhir pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Standardisasi mutu berbagai produk akhir industri pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai pedoman standar mutu produk perusahaan.</p> <p>1.2 Adminitrasi data pengawasan mutu jenis produk akhir ikan tuna segar untuk sashimi disiapkan sesuai pedoman pengawasan mutu produk perusahaan.</p> <p>1.3 Administrasi data pengawasan mutu jenis produk akhir ikan tuna loin segar atau loin beku disiapkan sesuai pdoman pengawasan produk perusahaan.</p> <p>1.4 Adminstrasi data pengawasan mutu jenis produk akhir ikan tuna <i>steak</i> beku disiapkan sesuai pedoman pengawasan produk perusahaan.</p> <p>1.5 Adminitrasi data pengawasan mutu jenis produk akhir pengalengan tuna disiapkan sesuai pedoman pengawasan mutu produk perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Komputerisasi tabulasi data pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna disusun menurut jenis produk:</p> <p>a. Tabulasi data produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>b. Tabulasi data produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>c. Tabulasi data produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> <p>2.2 d. Tabulasi data produk pengalengan tuna.</p> <p>Komputerisasi tabulasi data pengawasan mutu produksi akhir pengolahan ikan tuna disusun menurut metode/cara uji mutu produk:</p> <p>2.3 a. Tabulasi data uji organoleptik. b. Tabulasi data uji kimia. c. Tabulasi data uji fisika. d. Tabulasi data uji mikrobiologi.</p> <p>Dokumen komputer tabulasi data pengawasan mutu produksi akhir pengolahan ikan tuna digunakan untuk bahan laporan mingguan, bulanan dan tahunan sesuai pedoman laporan quality control perusahaan.</p> |
| <p>3. Membuat laporan administrasi pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Laporan mingguan administrasi pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna dibuat sesuai format laporan mingguan perusahaan.</p> <p>3.2 Laporan bulanan administrasi pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna dibuat sesuai format laporan bulanan perusahaan.</p> <p>3.3 Laporan tahunan administrasi pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna akhir dibuat sesuai format laporan tahunan perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produk akhir pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produk akhir pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produk akhir direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan administrasi data pengawasan mutu dan jenis produksi akhir pengolahan ikan tuna, melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna, membuat laporan administrasi pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produksi akhir pengolahan ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. *Quality Control* produksi akhir hasil industri pengolahan ikan tuna.
- 2.2. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.3. Standardisasi mutu berbagai produk akhir pengolahan ikan tuna.
- 2.4. Produksi akhir ikan tuna segar untuk sashimi.
- 2.5. Prodyksi akhir ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 2.6. Produksi akhir ikan tuna *steak* beku.
- 2.7. Produksi akhir pasteruisasi /pengalengan tuna.
- 2.8. Peralatan pengawasan mutu (QC) mutu produksi.
- 2.9. Pakaian kerja
- 2.10. Format laporan Perusahaan.
- 2.11. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.12. Pedoman pengawasan mutu produksi industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan administrasi data pengawasan mutu dan jenis produksi akhir pengolahan ikan tuna,
- 3.2. Melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Membuat laporan administrasi pengawasan mutu produk akhir

- pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produk akhir pengolahan ikan tuna.
4. Peraturan untuk melaksanakan administrasi dan laporan pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.015.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.TS02.016.01, Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi.

2. Kondisi Penilaian

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: penyiapan administrasi data pengawasan mutu dan jenis produksi pengolahan ikan tuna, komputerisasi tabulasi data pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna, pembuatan laporan administrasi pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produk pengolahan ikan tuna.

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Berbagai jenis produk akhir industri pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Standardisasi mutu berbagai produk akhir.
- 3.5. Komputerisasi tabulasi data pengawasan mutu berbagai produk akhir.
- 3.6. Administrasi pengawasan mutu berbagai produk akhir.
- 3.7. Evaluasi dan pelaporan pengawasan mutu berbagai produk akhir pengolahan ikan tuna.

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 administrasi data pengawasan mutu dan jenis produksi akhir pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Melakukankomputerisasi tabulasi data pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Membuat laporan administrasi pengawasan mutu produk akhir pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produk akhir industri pengolahan ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan pengawas mutu produk akhir industri pengolahan ikan tuna.

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 dan laporan pengawasan mutu produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas kendali mutu berbagai produksi akhir industri pengolahan ikan tuna.

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 | 2 |

2.3. KODE PENGOLAHAN IKAN TUNA LOIN SEGAR DAN IKAN TUNA LOIN BEKU (LS/LB)

- KODE UNIT** : PHT. LS02. 001.01.
- JUDUL UNIT** : Membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mendata klasifikasi mutu bahan baku jenis ikan tuna segar untuk loin segar dan loin beku dari <i>receiver</i>.</p> | <p>1.1 Standar ekonomi bahan baku ikan tuna segar dari <i>receiver</i> diikuti sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>1.2 Pemisahan kelas masing-masing jenis bahan baku ikan tuna segar dilakukan pencatatan sesuai standar ekonomi bahan baku ikan tuna.</p> <p>1.3 Pemisahan bentuk, ukuran dan berat bahan baku dilakukan pencatatan sesuai standar klasifikasi dan nilai ekonomi bahan baku ikan tuna segar.</p> |
| <p>2. Menyiapkan jenis peralatan pembuangan kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna.</p> | <p>2.1 Peralatan pisau tajam, gergaji tangan, timbangan, bak penampungan, keranjang plastik, meja proses, alat pembeku disiapkan sesuai standar kebersihan dan kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.2 Penempatan peralatan pembuangan kepala, isi perut dan sirip ikan tuna yang strategis dilakukan untuk memudahkan kecepatan penanganan bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>2.3 Kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan peralatan dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Membuang kepala,</p> | <p>3.1 Pemotongan/pembuangan insang ikan tuna</p> |

| | |
|---|--|
| <p>isi perut dan memotong sirip ikan tuna.</p> | <p>segar dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk sesuai dengan ketentuan yang dipersyaratkan.</p> <p>3.2 Pembuangan isi perut ikan tuna segar dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk sesuai persyaratan yang berlaku.</p> <p>3.3 Pembuangan daging hitam (<i>dark meat</i>) pada ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai standar mutu produk sashimi dari perusahaan.</p> <p>3.4 Pemotongan sirip ikan tuna dari ekor ke arah bagian badan ikan dilakukan sesuai prosedur dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.5 Pencucian ikan tuna tanpa kepala, isi perut dan sirip dengan air es dilakukan sesuai prosedur perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuangan kepala, isi perut dan sirip bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i>.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembuangan kepala, isi perut dan sirip bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan.</p> <p>4.2 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 klasifikasi mutu bahan baku jenis ikan tuna segar untuk loin segar dan loin beku dari *receiver*, menyiapkan jenis peralatan pembuangan kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna, membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuangan kepala, isi perut dan sirip bahan baku ikan tuna dari *receiver* yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna pada industri

- pengolahan ikan tuna.
2. Perlengkapan untuk membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. Pisau.
 - 2.2. Timbangan.
 - 2.2. Bak penampungan bahan baku ikan tuna.
 - 2.3. Keranjang plastik.
 - 2.4. Meja kerja /proses yang saniter dan higienis.
 - 2.5. Wadah berinsulasi tempat ikan tuna bersih.
 - 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna
 - 2.7. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
 - 2.8. Pedoman pembuangan kepala, isi perut dan sirip ikan tuna.
 - 2.9. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna.
 3. Tugas pekerjaan untuk membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mendata klasifikasi mutu bahan baku jenis ikan tuna segar untuk loin segar dan loin beku dari *receiver*,
 - 3.2. Menyiapkan jenis peralatan pembuangan kepala , isi perut dan memotong sirip ikan tuna,
 - 3.3. Membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pembuangan kepala, isi perut dan sirip bahan baku ikan tuna dari *receiver*.
 4. Peraturan untuk membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.002.01, Menyortir mutu (*grading*) jenis dan ukuran ikan tuna.
- 1.2. PHT.LS02.002.01, Menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter.

2. Kondisi Penilaian

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: pendataan klasifikasi mutu bahan baku jenis ikan tuna segar untuk loin segar dan loin beku dari *receiver*, penyiapan jenis peralatan pembuangan kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna, pembuangan kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna, evaluasi dan laporan pelaksanaan pembuangan kepala, isi perut dan sirip bahan baku ikan tuna 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. Klasifikasi data mutu bahan baku ikan loin segar dan beku.
- 3.2. Jenis ikan tuna untuk bahan baku ikan loin segar dan beku.
- 3.3. Sanitasi dan higienis dalam proses pembuangan kepala, isi perut dan sirip ikan tuna.
- 3.4. Peralatan pembuangan kepala, isi perut dan sirip ikan tuna.
- 3.5. Cara pembuangan kepala, isi perut dan sirip ikan tuna.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pembuangan kepala, isi perut dan sirip ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja
- 4.2. Mendata klasifikasi mutu bahan baku ikan loin segar dan beku
- 4.3. Mendata jenis ikan tuna segar untuk loin segar dan loin beku dari *receiver*
- 4.4. Menyiapkan jenis peralatan pembuangan kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna
- 4.5. Membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pembuangan kepala, isi perut dan sirip bahan baku ikan tuna dari *receiver*
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembuangan kepala, isi perut dan sirip bahan baku ikan tuna 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 membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas mutu bahan baku ikan tuna 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** : PHT. LS02. 002.01
- JUDUL UNIT** : Menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan jenis peralatan penyiangan bahan baku ikan tuna beku bersih.</p> | <p>1.1 Peralatan pisau tajam, gergaji tangan, 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 ikan tuna yang strategis dilakukan untuk memudahkan kecepatan penanganan bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>1.3 Kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna dan peralatan dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>2. Menyiangi bahan baku ikan tuna beku bersih.</p> | <p>2.1 Pembuangan tulang dan duri ikan tuna beku dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat ikan maksimal sesuai dengan persyaratan yang berlaku.</p> <p>2.2 Pembuangan kulit ikan tuna beku dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat ikan maksimal sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</p> <p>2.3 Penguangan daging hitam (<i>dark meat</i>) ikan tuna beku dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat ikan maksimal yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</p> |
| <p>3. Menyortir mutu hasil penyiangan bahan</p> | <p>3.1 Penyortiran ikan tuna hasil penyiangan dilakukan sesuai dengan pedoman mutu</p> |

| | |
|---|--|
| baku ikan tuna. | <p>perusahaan.</p> <p>3.2 Pencucian sortiran ikan tuna hasil penyiangan dilakukan dengan air dingin pada suhu pusat ikan maksimal sesuai dengan ketentuan yang berlaku</p> <p>3.3 Sanitasi dan higienis dari bakteri patogen selama proses penyortiran hasil penyiangan ikan dilakukan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan pelaksanaan penyiangan bahan baku ikan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan penyiangan bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiangan bahan baku ian tuna 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 ikan tuna beku bersih, menyiangi bahan baku ikan tuna beku bersih, menyortir mutu hasil penyiangan bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiangan bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Bak penampungan bahan baku ikan tuna.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi tempat ikan tuna hasil siangan.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)

- 2.9. ATK/ Catatan hasil penyiangan bahan baku ikan tuna.
 - 2.10. Pedoman penyiangan bahan baku ikan tuna.
 - 2.11. Pedoman teknik higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan jenis peralatan penyiangan bahan baku ikan tuna beku bersih,
 - 3.2. Menyiangi bahan baku ikan tuna beku bersih,
 - 3.3. Menyortir mutu hasil penyiangan bahan baku ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiangan bahan baku ikan tuna.
 4. Peraturan untuk menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. TS02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*.
- 1.2. PHT. LS02.001.01, Membuang kepala, isi perut dan memotong sirip ikan tuna.

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 ikan tuna beku bersih, penyiangan bahan baku ikan tuna beku bersih, penyortiran mutu hasil penyiangan bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiangan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Jenis-jenis peralatan penyiangan ikan tuna.
- 3.4. Cara menyiangi bahan baku ikan tuna beku.
- 3.5. Cara menyortir mutu ikan tuna hasil penyiangan.
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil penyiangan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna beku bersih,
- 4.3. Menyiangi bahan baku ikan tuna beku bersih,
- 4.4. Menyortir mutu hasil penyiangan bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penyiangan bahan baku ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiangan bahan baku ikan tuna

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 menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan untuk mematuhi K3 di tempat kerja.
- 5.5. Bertanggung jawab atas mutu hasil penyiangan bahan baku ikan tuna.

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** : PHT. LS02. 003.01
- JUDUL UNIT** : Membuat ikan loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat ikan loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan jenis peralatan, bahan baku ikan tuna dan lingkungan kerja. | <p>1.1 Perlengkapan alat pemotong dan alat pembeku (<i>freezer</i>), pembersih (<i>penyemprot air es</i>), disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Higienis dan saniter bahan baku ikan tuna hasil penyiangan disiapkan sesuai kebutuhan produksi ikan loin perusahaan.</p> <p>1.3 Pisau, keranjang plastik, bak penampungan (<i>fish boox</i>) ikan tuna dan meja proses higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.4 Lingkungan kerja sehat, bersih dan tidak tercemar dengan sisa limbah ikan tuna disiapkan sesuai standar perusahaan.</p> |
| 2. Membuat ikan tuna loin dari bahan baku daging ikan tuna hasil penyiangan. | <p>2.1 Daging ikan tuna hasil penyiangan dibelah menjadi empat bagian membujur sesuai standar mutu ikan loin perusahaan.</p> <p>2.2 Penangan pembelahan bahan baku daging ikan tuna loin segar dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan pusat suhu produk maksimal 4,4 derajat celcius,</p> <p>2.3 Penangan pembelahan bahan baku ikan tuna loin beku dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan pusat suhu produk -18 derajat celcius,</p> |

| | |
|--|--|
| | 2.4 Standar mutu proses pembuatan ikan tuna loin diikuti untuk menjaga kontaminasi cemaran bakteri patogen. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan ikan tuna loin. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pembuatan ikan tuna loin segar dan loin beku dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembuatan ikan loin segar dan loin beku 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 ikan tuna dan lingkungan kerja, membuat ikan tuna loin dari bahan baku daging ikan tuna hasil penyiangan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan ikan tuna loin yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membuat ikan loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membuat ikan loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Timbangan. Pisau.
- 2.2. Bak penampungan bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Keranjang plastik.
- 2.4. Meja kerja / proses.
- 2.5. Wadah berinsulasi tempat ikan tuna hasil siangan.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna
- 2.7. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
- 2.8. ATK/ Catatan hasil pembuatan ikan tuna loin.
- 2.9. Pedoman pembuatan ikan tuna loin.
- 2.10. Pedoman teknik higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna

3. Tugas pekerjaan untuk membuat ikan loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur pada pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan, bahan baku ikan tuna dan lingkungan kerja,
- 3.2. Membuat ikan tuna loin dari bahan baku daging ikan tuna hasil

- penyiangan,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembuatan ikan tuna loin
 4. Peraturan untuk membuat ikan loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. LS02.002.01, Menyiangi ikan tuna dengan cepat, cermat dan saniter.
- 1.2. PHT. LS02.004.01, Membekikan ikan tuna loin dengan alat pembeku (*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 jenis peralatan, bahan baku ikan tuna dan lingkungan kerja, pembuatan ikan tuna loin dari bahan baku daging ikan tuna hasil penyiangan, evaluasi dan laporan hasil pembuatan ikan tuna loin.

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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

- 3.2. Sanitasi dan higienis Pembuatan ikan tuna loin.
- 3.3. Peralatan pembuatan ikan tuna loin.
- 3.4. Lingkungan kerja pembuatan ikan tuna loin.
- 3.5. Bahan baku ikan tuna hasil penyiangan.
- 3.6. Cara pembuatan ikan tuna loin dari bahan baku ikan tuna hasil penyiangan.
- 3.7. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pembuatan ikan tuna loin.

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,
- 4.3. Menyiapkan bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Menyiapkan lingkungan kerja pembuatan ikan tuna loin,
- 4.5. Membuat ikan tuna loin dari bahan baku daging ikan tuna hasil penyiangan,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pembuatan ikan tuna loin,
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pembuatan ikan tuna loin.

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 membuat ikan loin dengan membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas mutu ikan tuna loin dibuat 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** : PHT. LS02. 004.01.
- JUDUL UNIT** : Membekikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membekikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>freezer</i>) dan ikan tuna loin. | 1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>freezer</i>) ikan tuna loin disiapkan sesuai kebutuhan produk ikan tuna loin perusahaan. 1.2 Jumlah berat pembekuan hasil ikan loin disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>). 1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging ikan loin dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan. |
| 2. Membekikan bungkus (<i>wrapping</i>) daging ikan tuna loin dengan alat pembeku (<i>freezer</i>). | 2.1 Daging ikan tuna loin dibungkus (<i>wrapping</i>) satu persatu dalam plastik, cepat, cermat, saniter pada suhu pusat produk maksimal 4,4 derajat celcius. 2.2 Bungkus daging ikan tuna loin (<i>wrapping</i>) diletakkan tertata rapih dalam pan pembeku, cepat, cermat dan saniter dan dimasukkan ke dalam alat pembeku (<i>freezer</i>) sesuai standar perusahaan. 2.3 Waktu pembekuan ikan tuna loin pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan - 18 derajat celcius selama 4 jam sesuai standar perusahaan. 2.4 Pembekuan tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>) dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan | 3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembekuan |

| | |
|---|--|
| <p>melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna loin.</p> | <p>ikan tuna loin pada alat pembeku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pembekuan ikan tuna loin 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 (*freezer*) dan ikan tuna loin, membekikanbungkusan (*wrapping*) daging ikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna loin yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membekikanikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membekikanikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Berbagai jenis bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi.
- 2.3. Pakaian kerja.
- 2.4. Alat timbangan, pan pembeku, dan pembungkus plastik.
- 2.5. Meja proses dan alat pembeku (*freezer*).
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan bahan baku ikan tuna.
- 2.7. Wadah ikan tuna loin.
- 2.8. Pedoman pembekuan ikan tuna loin.

3. Tugas pekerjaan untuk membekikanikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) dan ikan tuna loin,
- 3.2. Membekikanbungkusan (*wrapping*) daging ikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna loin.

4. Peraturan untuk membekikanikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. LS02.005.01, Menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku.
- 1.2. PHT. LS02.006.01, Melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin 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 (*freezer*) dan ikan tuna loin, pembekuan bungkus (*wrapping*) daging ikan tuna loin dengan alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna loin.

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. K3 dan SDOP perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Peralatan / mesin pembeku (*freezer*) ikan tuna.
- 3.3. Bahan pembungkus ikan tuna loin.
- 3.4. Cara membekikan bungkus (*wrapping*) daging ikan tuna loin.
- 3.5. Sanitasi dan higienis selama proses pembekuan daging ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai

berikut :

- 4.1. Melaksanakan K3 dan SOP perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 4.2. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (freezer) dan ikan tuna loin,
- 4.3. Membekikanbungkusan (wrapping) daging ikan tuna loin dengan alat pembeku (freezer),
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan ikan tuna loin.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan ikan tuna loin.

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 membekikanikan tuna loin dengan alat pembeku (freezer) pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan proses pekerjaan pembekuan dengan cepat, cermat dan saniter, dan ikan tuna tidak rusak.

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** : PHT. LS02. 005.01
JUDUL UNIT : Menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna loin segar atau beku terbungkus (<i>wrapping</i>). | 1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah ikan tuna loin higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Jumlah tuna loin segar atau beku terbungkus (<i>wrapping</i>) dihitung dan disiapkan untuk kebutuhan penimbangan. 1.3 Format data hasil penimbangan disiapkan sesuai standar format perusahaan. |
| 2. Menimbang dan mencatat daging ikan tuna loin segar / bekuterbungkus (<i>wrapping</i>). | 2.1 Penimbangan satu persatu bungkus daging ikan tuna loin (<i>wrapping</i>) dilakukancepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk maksimal -18 derajat celcius sesuai standar ukuran perusahaan. 2.2 Satu persatu hasil penimbangan daging ikan tuna loin segar atau beku (<i>wrapping</i>) dilakukan pencatatan dalam format data hasil penimbangan dari perusahaan. 2.3 Selesai penimbangan daging ikan tuna loin segar atau beku terbungkus (<i>wrapping</i>) dilakukan penataan dalam wadah daging ikan tuna loin segar atau beku sesuai pedoman perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna loin segar /beku. | 3.1 Hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna loin segar /beku dievaluasi sesuai standar ukuran perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna loin segar atau beku terbungkus (*wrapping*), menimbang dan mencatat daging ikan tuna loin segar / beku terbungkus (*wrapping*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna loin segar /beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Ikan tuna loin segar dan tuna loin beku.
- 2.3. Pakaian kerja.
- 2.4. Buku catatan.
- 2.5. Alat timbangan.
- 2.6. Meja proses.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna.
- 2.8. Wadah ikan tuna berinsulasi.
- 2.9. Buku pedoman pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna loin segar atau beku terbungkus (*wrapping*),
- 3.2. Menimbang dan mencatat daging ikan tuna loin segar / bekuterbungkus (*wrapping*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna loin segar /beku

4. Peraturan untuk menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. LS02.004.01, Membekikanikan tuna loin pada alat pembeku (*freezer*).
- 1.2. PHT. LS02.006. 01, Melakukanpembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin 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 timbangan, wadah dan ikan tuna loin segar atau beku terbungkus (*wrapping*), penimbangan dan pencatatan daging ikan tuna loin segar / Beku pembungkusan (*wrapping*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna loin segar /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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna Loin.

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 timbangan, wadah dan ikan tuna loin segar atau beku terbungkus (*wrapping*),
- 4.3. Menimbang dan mencatat daging ikan tuna loin segar/beku terbungkus (*wrapping*),
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna loin segar/beku.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna loin segar /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 kemampun menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan proses pekerjaan penimbangan dengan cepat, cermat dan saniter, dan ikan tuna tidak rusak.

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** : PHT. LS02. 006.01
- JUDUL UNIT** : Melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan bahan pembungkus dan daging tuna loin segar/ beku. | <p>1.1 Bahan pembungkus plastik higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan pembungkusan daging ikan tuna loin segar/beku.</p> <p>1.2 Hasil sortasi mutu daging ikan tuna loin segar/beku disiapkan untuk kebutuhan pembungkusan (<i>wrapping</i>) sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>1.3 Alat vakum, wadah (pan) dan alat pembeku (<i>freezer</i>) disiapkan sesuai kebutuhan pembungkusan daging ikan loin segar/beku.</p> |
| 2. Membungkus daging ikan tuna loin segar / beku bermutu. | <p>2.1 Daging ikan tuna loin segar/beku bermutu dan rapih dikemas dalam plastik (<i>wrapping</i>) satu persatu sesuai standar ukuran perusahaan.</p> <p>2.2 Proses Pembungkusan (<i>wrapping</i>) daging ikan tuna loin segar/beku dilakukan vakum dan tidak vakum secara cepat, cermat, saniter pada suhu pusat produk maksimal 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.3 Daging ikan loin segar/beku dalam bungkusian plastik (<i>wrapping</i>) ditata dalam pan dan dibekikan dengan alat pembeku (<i>freezer</i>) pada suhu pusat ikan mencapai maksimal -18 derajat celcius.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan | 3.1 Hasil pelaksanaan pembungkusan |

| | |
|---|---|
| <p>melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan (<i>wrapping</i>).</p> | <p>(<i>wrapping</i>) , bahan pembungkus dan peralatan yang digunakan dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembungkusan (<i>wrapping</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |
|---|---|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan pembungkus dan daging tuna loin segar/ beku, membungkus daging ikan tuna loin segar/beku bermutu, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*), yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Wadah ikan tuna berinsulasi.
- 2.3. Alat timbangan.
- 2.4. Pisau dan gergaji tangan.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan pembungkus dan daging tuna loin segar/ beku,
- 3.2. Membungkus daging ikan tuna loin segar / beku bermutu,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*)

4. Peraturan untuk melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. LS02.004.01, Membekikanikan tuna loin pada alat pembeku (*freezer*).
- 1.2. PHT. LS02.005.01, Menimbang ikan tuna loin segar atau loin beku.

2. Kondisi Penilaian

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan menyiapkan bahan pembungkus dan daging tuna loin segar/ beku, membungkus daging ikan tuna loin segar / beku bermutu, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*),

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Teknik pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku.
- 3.4. Handling Ikan Segar
- 3.5. Teknik pendinginan ikan

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 loin segar/beku.
- 4.3. Menyiapkan daging tuna loin segar/ beku,
- 4.4. Membungkus daging ikan tuna loin segar/beku bermutu,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*),
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembungkusan (*wrapping*),

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 melakukan pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil pembungkusan (*wrapping*) ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan

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** : PHT. LS02. 007.01.
- JUDUL UNIT** : Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan ikan tuna loin segar/beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Obyek langsung saat proses pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.3 Mutu dan jumlah produk ikan tuna loin segar/beku dalam kemasan didata/ dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan.</p> <p>1.4 Kekecualian / masalah yang terjadi saat pengolahan dan pengemasan ikan tuna loin segar/beku dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini dilakukan sesuai standar mutu produk perusahaan.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna loin segar/beku dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi produk ikan tuna loin segar/beku dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4</p> |

| | |
|--|---|
| | Motivasi pada operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku diberikan / dilakukan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan pengawasan khusus pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku. | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk ikan tuna loin segar/beku dihindari dengan pembinaan teknis operasi pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk ikan tuna loin segar/beku dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk ikan tuna loin segar/beku dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan penerimaan bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 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 : Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, Melakukan pengawasan khusus pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku pada pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)

- 2.3. Buku sanitasi dan higienis pengolahan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku, meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan.
4. Peraturan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. LS02.008.01, Membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan di pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku.
- 1.2. PHT. LS02.009. 01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar atau loin beku.

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 dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, pengawasan khusus pekerjaan operator dan

pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Perlengkapan peralatan Pencucian Ikan Tuna.

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 ikan tuna loin segar/beku,
- 4.3. Melakukan pengawasan preventif pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku.
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan pekerjaan.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan pekerjaan.

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 pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku.
- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar atau loin beku.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. LS02. 008.01
- JUDUL UNIT** : Membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>1.1 Literatur, pedoman dan buku manual proses produksi dan pengemasan ikan tuna loin segar/beku disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 SNI proses produksi dan pengemasan ikan tuna loin segar/beku 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 ikan tuna loin segar/beku dilakukanterus menerus secara melekat sesuai pedoman pembinaan teknis dari perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukanpembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna loin segar/loin beku.</p> | <p>2.1 Pembinaan teknis proses produksi ikan tuna loin segar/loin beku dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.2 Pembinaan teknis pengemasan, pelabelan dan kodefikasi produk ikan tuna loin segar/loin beku dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.3 Pembinaan teknis higienis dan sanitasi produksi dan kemasan produk ikan tuna loin segar/loin beku dilakukan sesuai metode HACCP perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| | 2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku dilakukan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembinaan teknis produksi ikan tuna loin segar /loin beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembinaan teknis produksi 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 ikan tuna loin segar/beku, melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna loin segar/loin beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan di pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan di pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Format laporan Perusahaan.
- 2.3. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.4. Buku Sanitasi dan higienis Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan di pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku,
- 3.1. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna loin segar/loin beku,
- 3.1. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis Produksi.

4. Peraturan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan di pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.008.01, Menimbang dan menyimpan ikan tuna segar.
 - 1.2. PHT.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 materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku, pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna loin segar/loin beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembinaan teknis 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. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 3.2. SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 3.3. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
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 ikan tuna loin segar/beku.
- 4.3. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku,
- 4.4. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku.
- 4.5. Melakukan pembinaan teknis pengemas hasil produk ikan tuna loin segar/loin beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pembinaan teknis produksi.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis 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.
- 5.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.1. Memiliki kemampuan pembinaan teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan di pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.1. Melaksanakan untuk mematuhi disiplin pembinaan teknis di tempat kerja.

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** : PHT. LS02. 009.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar/tuna loin beku
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan tuna loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan ikan tuna loin segar/beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Mutu dan jumlah produksi ikan tuna loin segar/beku didata/ dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan.</p> <p>1.3 Kekecualian / masalah yang terjadi saat proses pengolahan ikan tuna loin segar/beku dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini hasil produksi ikan tuna loin segar/beku dilakukan sesuai standar mutu produksi perusahaan.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna loin segar/beku dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi produk ikan tuna loin segar/beku dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Motivasi pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku diberikan / dilakukan pembinaan teknis proses produksi sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pengawasan khusus</p> | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk ikan tuna loin segar/beku dihindari dengan pembinaan</p> |

| | |
|---|--|
| hasil produksi ikan tuna loin segar/beku. | <p>teknis proses pengolahan ikan tuna loin segar/beku dan mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk ikan tuna loin segar/beku dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk ikan tuna loin segar/beku dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan hasil produksi ikan tuna loin segar/beku dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p> |

| |
|--|
| <p>BATASAN VARIABEL</p> <p>1. Kontek Variabel</p> <p>Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna loin segar/beku, Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku, Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan tuna loin beku pada industri pengolahan ikan tuna</p> <p>2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan tuna loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :</p> <p>2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.</p> <p>2.2. Format laporan pengawasan produk dari perusahaan.</p> <p>2.3. Pedoman pengawasan hasil produksi pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)</p> <p>2.5. Buku Sanitasi dan higienis Pengolahan Ikan Tuna.</p> <p>3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan tuna loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :</p> |
|--|

- 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna loin segar/beku,
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi
4. Peraturan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan tuna loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. LS02.010.01, Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna loin segar dan loin beku..
 - 1.2. PHT.LS02.007. 01, Mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
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 ikan tuna loin segar/beku, pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku, pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan hasil 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. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.3. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.4. Pedoman pengawasan Industri Pengolahan Hasil Perikanan

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja ,
- 4.2. Melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna loin segar/beku,
- 4.3. Melakukan pengawasan *preventif* pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku.
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada operator produksi ikan tuna loin segar/beku,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi.
- 4.7. Melaporkan hasil 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.
- 5.1. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.1. Memiliki kemampuan mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan tuna loin beku pada industri pengolahan ikan tuna
- 5.1. Melaksanakan dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil 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 | 1 |
| 5. | Menggunakan ide dan teknik matematika | 1 |
| 6. | Memecahkan masalah | 2 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 2 |

- KODE UNIT** : PHT. LS02. 010.01.
- JUDUL UNIT** : Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna loin segar/ loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna loin segar/ loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Mutu kemasan, label dan kode kemasan serta jumlah kemasan produk ikan tuna loin segar/beku didata/dicatat sesuai format data pengawasan kemasan dari perusahaan.</p> <p>1.3 Kekecualian/masalah yang terjadi saat pengemasan ikan tuna loin segar/beku dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini kemasan produk ikan tuna loin segar/beku dilakukan sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>2.2 Kemasan produk ikan tuna loin segar/beku dibawah standar mutu kemasan produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi kemasan produk ikan tuna loin segar/beku dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Pengawasan label dan kode kemasan produk ikan tuna loin segar/beku (<i>jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat produsen, tanggal bulan tahun produksi dan kedaluwarsa</i>) dilakukan sesuai</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>standar label dan kode dari perusahaan.</p> <p>Motivasi pada pengemas produk ikan tuna loin segar/beku diberikan / dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.5</p> |
| <p>3. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku.</p> | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas kemasan produk ikan tuna loin segar/beku dihindari dengan pembinaan teknis operasi kemasan produk dan pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas kemasan produk ikan tuna loin segar/beku dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu kemasan produk sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus kemasan produk produk ikan tuna loin segar/beku dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku dievaluasi sesuai pedoman mutu kemasan dari perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan produk 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 pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku, Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk yang digunakan untuk penyusunan program

pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar /loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Produk ikan tuna loin segar dan loin beku
- 2.3. Alat pembeku (*freezer*)
- 2.4. Bahan kemasan produk.
- 2.5. Buku cacatan.
- 2.6. Alat timbangan.
- 2.7. Wadah produk ikan tuna loin beku dan loin segar.
- 2.8. Format laporan produksi perusahaan.
- 2.9. Buku pedoman pengawasan produksi perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku,
- 3.2. Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
- 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk

4. Peraturan untuk mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.LS02.009.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan

tuna loin beku.

1.2. PHT.LS02.007.01, Mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produksi ikan tuna loin segar / loin beku.

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 pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku, pengawasan *preventif* dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna loin segar/beku, pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk.

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. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.3. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.4. Pedoman pengawasan Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan di tempat kerja.
- 4.2. Melakukan pengawasan visual hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku,
- 4.3. Melakukan pengawasan *preventif* pada pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada pengemas produk ikan tuna loin segar/beku,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar/beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan 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 sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti SOP Perusahaan.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil mengawasi hasil pengemasan produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. LS02. 011.01
- JUDUL UNIT** : Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku.</p> | <p>1.1 Data kapasitas mesin produksi ikan tuna loin segar/loin beku terpasang dan terpakai diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk ikan tuna loin segar/loin beku diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk ikan tuna loin segar/loin beku diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Data hasil testing produk ikan tuna loin segar/loin beku dari sampel konsumen diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengolah data statistik produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <p>2.1 Pengolahan data mesin produksi ikan tuna loin segar dan loin beku terpasang dan terpakai dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengolahan data produk ikan tuna loin segar dan loin beku hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode produk ikan tuna loin segar dan loin beku</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan testing produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Membuat grafik statistik produksi ikan tuna loin segar /loin beku.</p> | <p>3.1 Grafik balok / garis statistik data kapasitas mesin produksi ikan tuna loin segar/loin beku dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Grafik balok / garis statistik data produksi ikan tuna loin segar/loin beku dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Grafik balok / garis statistik data kemasan, label dan kode produk ikan tuna loin segar/oin beku dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Grafik balok/garis statistik data testing produksi ikan tuna loin segar dan loin beku dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna loin segar/loin beku.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna loin segar/loin beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik 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 ikan tuna loin segar

dan loin beku, mengolah data statistik produk ikan tuna loin segar dan loin beku, membuat grafik statistik produksi ikan tuna loin segar dan loin beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna loin segar dan loin beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Bahan/Data Produksi Statistik.
- 2.2. Kalkulator.
- 2.3. Komputer/Internet.
- 2.4. Alat Tulis
- 2.5. Buku Pedoman Statistik Perikanan dan Kelautan.
- 2.6. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.7. Laporan Perusahaan.
- 2.8. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Buku pedoman administrasi dan laporan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- 3.2. Mengolah data statistik produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- 3.3. Membuat grafik statistik produksi ikan tuna loin segar dan loin beku,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

4. Peraturan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT.LS02.009.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna loin segar dan ikan tuna loin beku.
- 1.2. PHT.LS02.010.01, Mengawasi hasil pengemas produk ikan tuna loin segar ikan tuna loin beku.

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 ikan tuna loin segar dan loin beku, pengolahan data statistik produk ikan tuna loin segar dan loin beku, pembuatan grafik statistik produksi ikan tuna loin segar dan loin beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna loin segar dan loin 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. Pedoman Statistik Perikanan dan Kelautan.
- 3.2. Buku Pedoman Statistik.
- 3.3. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.4. SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.5. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.

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 ikan tuna loin segar/loin beku,

- 4.3. Mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku,
- 4.4. Mengolah data statistik produk ikan tuna loin segar/loin beku,
- 4.5. Membuat grafik statistik produksi ikan tuna loin segar/loin beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna loin segar/loin beku.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna loin segar/loin 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 mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil mencatat dan membuat statistik hasil dari operator dan pengemas produk ikan tuna loin segar/loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

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 |

2.3. KODE PENGOLAHAN IKAN TUNA STEAK BEKU (S B)

- KODE UNIT** : PHT. SB02. 001.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan ikan tuna loin segar/beku. | 1.1 Perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan baku ikan tuna siap proses (wadah/kemasan) diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan. 1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan pengulitan dan perapihan bahan baku ikan tuna loin segar/beku dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan. 1.3 Berat bahan baku ikan tuna loin segar/beku yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan. |
| 2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu ikan tuna loin segar/beku untuk tuna <i>steak</i> beku. | 2.1 Kebersihan dan kesehatan bahan baku ikan tuna loin segar/beku dari pencemaran bakteri patogen untuk tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Mutu bahan baku ikan tuna loin segar/beku dilakukansortasi dan pengecekan kembali sesuai pedoman standar mutu bahan dari perusahaan. 2.3 Bahan baku tuna loin segar/beku yang tidak memenuhi persyaratan mutu processing ikan tuna <i>steak</i> beku dipisahkan sesuai pedoman standar mutu bahan dari perusahaan. |
| 3. Melakukan pengulitan dan perapihan ikan | 3.1 Tulang, daging hitam (<i>dark meat</i>), dan kulit pada loin segar/beku dibuang hati-hati |

| | |
|---|--|
| tuna loin segar/beku. | <p>sesuai standar proses produksi perusahaan.</p> <p>3.2 Pengulitan dan perapihan dilakukancepat, cermat, higienis dan saniter pada suhu produk 4,4 derajat celcius.</p> <p>3.3 Jumlah loin yang rapih dilakukanpenyimpanan dingin (<i>freezer</i>) pada suhu -18 derajat celcius sesuai kebutuhan pembuatan tuna <i>steak</i> beku.</p> |
| 4. Mengevaluasi pelaksanaan pengulitan dan perapihan bahan ikan tuna loin segar/beku. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengulitan dan perapihan ikan tuna loin untuk tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai pedoman standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan 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 ikan tuna loin segar/beku, menjaga kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu ikan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku, melakukan pengulitan dan perapihan ikan tuna loin segar/beku, mengevaluasi pelaksanaan pengulitan dan perapihan bahan ikan tuna loin segar/beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Wadah untuk ikan tuna loin segar / beku.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Wadah berinsulasi.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna

- 2.7. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.8. Buku pedoman pengulitan dan perapihan ikan tuna loin untuk *steak*.
 - 2.9. Buku higienis dan sanitasi Pengolahan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan ikan tuna loin segar/beku,
 - 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu ikan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku,
 - 3.3. Melakukan pengulitan dan perapihan ikan tuna loin segar/beku, Mengevaluasi pelaksanaan pengulitan dan perapihan bahan ikan tuna loin segar/beku
 4. Peraturan untuk melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. SB02.002.01, Memotong loin segar atau beku menjadi *steak*..
- 1.2. PHT. SB02.003.01, Membekukan ikan tuna *steak* pada alat pembeku (*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 perlengkapan peralatan pengulitan dan perapihan ikan tuna loin segar/beku, kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu ikan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku, pengulitan dan perapihan ikan tuna loin segar/beku,

evaluasi pelaksanaan pengulitan dan perapihan bahan ikan tuna loin segar/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 perusahaan pengolahan tuna
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Pengetahuan peralatan Penyimpananan Ikan Tuna.
- 3.4. Teknik Pengulitan Tuna.
- 3.5. Teknik Pendinginan dan Pembekuan.

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 perapihan ikan tuna loin segar/beku,
- 4.3. Menjaga kebersihan, kesehatan dan sortasi mutu ikan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku,
- 4.4. Melakukan pengulitan dan perapihan ikan tuna loin segar/beku,
- 4.5. Melakukan pencucian ikan tuna loin.
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengulitan dan perapihan bahan ikan tuna loin segar/beku
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengulitan dan perapihan bahan ikan tuna loin segar/beku.

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 melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil melakukan pengulitan dan perapihan tuna loin segar/beku untuk tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. SB02. 002.01
- JUDUL UNIT** : Memotong tuna loin segar/loin beku menjadi bentuk ikan tuna *steak*.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memotong tuna loin segar/loin beku menjadi bentuk ikan tuna *steak* pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan jenis peralatan pemotong, bahan baku ikan tuna loin dan lingkungan kerja.</p> | <p>1.1 Perlengkapan alat pemotong dan alat pembeku (<i>freezer</i>), pembersih (penyemprot air es), disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Higienis dan saniter bahan baku ikan tuna loin segar/loin beku disiapkan sesuai kebutuhan produksi ikan loin perusahaan.</p> <p>1.3 Pisau, keranjang plastik, bak penampungan (<i>fish box</i>) ikan tuna dan meja proses higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.4 Lingkungan kerja sehat, bersih dan tidak tercemar dengan sisa limbah ikan tuna disiapkan sesuai standar perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pemotongan loin segar/loin beku menjadi bentuk <i>steak</i>.</p> | <p>2.1 Proses pembentukan <i>steak</i> dari daging ikan tuna loin segar/loin beku dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat produk maksimal -18 derajat celsius.</p> <p>2.2 Ukuran dan bentuk ikan tuna <i>steak</i> dilakukan pembentukannya sesuai standar ukuran produk ikan tuna <i>steak</i> perusahaan.</p> <p>2.3 Bentuk ukuran ikan tuna <i>steak</i> yang tidak sesuai, kemunduran mutu dan cemaran bakteri patogen dipisahkan sesuai prosedur sortasi ikan tuna <i>steak</i> perusahaan.</p> <p>2.4 Hasil sortasi ikan tuna <i>steak</i> yang terbentuk dilakukan pembungkusan (<i>wrapping</i>),</p> |

| | |
|--|---|
| | disusun didalam pan pembeku dan dibekikandalam alat pembeku (<i>freezer</i>) sesuai standar pembekuan ikan tuna <i>steak</i> . |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembentukan tuna <i>steak</i> . | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pembentukan tuna <i>steak</i> dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembentukan <i>steak</i> direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan jenis peralatan pemotong, bahan baku ikan tuna loin dan lingkungan kerja, melakukan pemotongan loin segar atau loin beku menjadi bentuk *steak*, mengevaluasi dan melaporkan hasil pembentukan tuna *steak* yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : memotong tuna loin segar/loin beku menjadi tuna *steak* pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk memotong tuna loin segar/loin beku menjadi tuna *steak* pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan.
- 2.3. Wadah untuk tuna loin segar atau loin beku.
- 2.4. Meja proses.
- 2.5. Wadah berinsulasi untuk ikan tuna *steak*.
- 2.6. Air bersih dan es untuk penanganan ikan tuna
- 2.7. Buku catatan produk ikan tuna *steak*.
- 2.8. Buku higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk memotong tuna loin segar/loin beku menjadi tuna *steak* pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pemotong
- 3.2. Menyiapkan bahan baku ikan tuna loin,
- 3.3. Menyiapkan lingkungan kerja bersih dan higienis,
- 3.4. Melakukan pemotongan loin segar/loin beku menjadi bentuk *steak*,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembentukan tuna *steak*.

4. Peraturan untuk memotong tuna loin segar/loin beku menjadi tuna *steak* pada

industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. TS02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver*
- 1.2. PHT. 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 jenis peralatan pemotong, bahan baku ikan tuna loin dan lingkungan kerja, pemotongan loin segar atau loin beku menjadi bentuk *steak*, evaluasi dan laporan hasil pembentukan tuna *steak*.

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 Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Teknik Pendinginan dan Pembekuan Ikan.
- 3.4. Teknik Penanganan (*Handling*) Ikan.
- 3.5. Teknik Pengolahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

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 pemotong,
- 4.3. Menyiapkan bahan baku ikan tuna loin dan
- 4.4. Menyiapkan lingkungan kerja bersih dan higienis.
- 4.5. Melakukan pemotongan loin segar atau loin beku menjadi bentuk *steak*,
- 4.6. Mengevaluasi pemotongan menjadi bentuk ikan tuna *steak*
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pembentukan tuna *steak*.

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 memotong tuna loin segar atau loin beku menjadi tuna *steak* pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan untuk memenuhi standar ikan tuna *steak*.

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** : PHT. SB02. 003.01.
- JUDUL UNIT** : Membekikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membekikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (<i>freezer</i>) dan ikan tuna <i>steak</i>.</p> | <p>1.1 Pan pembeku (wadah) dan alat pembeku (<i>freezer</i>) ikan tuna <i>steak</i> disiapkan sesuai kebutuhan produk ikan tuna loin perusahaan.</p> <p>1.2 Jumlah berat pembekuan hasil ikan tuna <i>steak</i> disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku (<i>freezer</i>).</p> <p>1.3 Kesehatan dan saniter peralatan pembeku dan mutu daging ikan tuna <i>steak</i> dijaga sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |
| <p>2. Membekikan bungkus (<i>wrapping</i>) daging ikan tuna <i>steak</i> rapih dengan alat pembeku (<i>freezer</i>).</p> | <p>2.1 Daging ikan tuna <i>steak</i> rapih dibungkus (<i>wrapping</i>) satu persatu dalam plastik, cepat, cermat, saniter pada suhu pusat produk maksimal 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.2 Bungkus daging ikan tuna <i>steak</i> (<i>wrapping</i>) dikemas secara vakum dan diletakkan tertata rapih dalam pan pembeku, cepat, cermat dan saniter dan dimasukkan ke dalam alat pembeku (<i>freezer</i>) sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.3 Waktu pembekuan ikan tuna <i>steak</i> pada alat pembeku (<i>freezer</i>) diatur dengan suhu pusat ikan - 18 derajat celcius selama 4 jam sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.4 Pembekuan tidak sempurna (<i>partial freezing</i>) dan kehilangan cairan (<i>driploss</i>)</p> |

| | |
|---|---|
| | dilakukan pencegahan sesuai standar mutu produk perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna <i>steak</i> . | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembekuan ikan tuna <i>steak</i> pada alat pembeku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pembekuan ikan tuna <i>steak</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 (*freezer*) dan ikan tuna *steak*, membekikanbungkusan (*wrapping*) daging ikan tuna *steak* rapih dengan alat pembeku (*freeze*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna *steak* yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membekikanikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membekikanikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Mesin pendingin
- 2.2. Forklift
- 2.3. Wadah berinsulasi untuk ikan tuna *steak*.
- 2.4. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.5. Format laporan Perusahaan.
- 2.6. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.7. Buku K3 Induistri Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk membekikanikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan jenis peralatan pembeku (*freezer*) dan ikan tuna *steak*,
- 3.2. Membekikanbungkusan (*wrapping*) daging ikan tuna *steak* rapih dengan alat pembeku (*freeze*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna *steak*.

4. Peraturan untuk membekikanikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. SB02.005.01, Menimbang ikan tuna *steak* beku.
- 1.2. PHT. SB02.002.01, Memotong loin segar/loin beku menjadi *steak*.

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 (*freezer*) dan ikan tuna *steak*, pembekuan bungkus (*wrapping*) daging ikan tuna *steak* rapih dengan alat pembeku (*freeze*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembekuan ikan tuna *steak*.

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 Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.3. Teknik Pendinginan dan Pembekuan Ikan.
- 3.4. Teknik Penanganan (*Handling*) Ikan.
- 3.5. Teknik Pengolahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

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 tuna *steak*,
- 4.3. Menata rapih ikan tuna *steak* di dalam pan pembeku
- 4.4. Membekikanbungkusan (*wrapping*) daging ikan tuna *steak* rapih dengan alat pembeku (*freeze*).
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembekuan ikan tuna *steak*.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembekuan ikan tuna *steak*

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 membekikanikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Melaksanakan untuk memenuhi persyaratan ikan tuna *steak* 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 |

KODE UNIT : PHT. SB02. 004.01.
JUDUL UNIT : Menggelas ikan tuna *steak* beku
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menggelas ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan peralatan, bahan penggelasan dan ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>1.1 Wadah ikan tuna <i>steak</i>, alat penyemprot air dingin higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan penggelasan ikan tuna <i>steak</i>.</p> <p>1.2 Bahan penggelas (air dingin / es) higienis disiapkan sesuai kebutuhan penggelasan ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> <p>1.3 Jumlah satuan ikan tuna <i>steak</i> rapih dan beku untuk penggelasan disiapkan sesuai standar penggelasan perusahaan.</p> <p>1.4 Bahaya kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu/kehilangan air dicegah dengan pembekuan (<i>freezer</i>) sesuai standar pembekuan perusahaan.</p> |
| 2. Melakukan penggelasan ikan tuna <i>steak</i> yang telah dibekukan sebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk. | <p>2.1 Daging ikan tuna <i>steak</i> 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.</p> <p>2.2 Proses penggelasan sebelum penyimpanan produk ikan tuna <i>steak</i> untuk mempertahankan suhu pusat ikan mencapai -18 derajat celcius, dilakukan sesuai standar penggelasan produk perusahaan.</p> <p>2.3 Pencegahan pengeringan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dalam penyimpanan produk (<i>cold storage</i>)</p> |

| | |
|--|--|
| | dilakukan pelapisan ikan tuna <i>steak</i> dengan air es sesuai standar penggelasan perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggelasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penggelasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penggelasan ikan tuna <i>steak</i> direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan peralatan, bahan penggelasan dan ikan tuna *steak* rapih beku, melakukan penggelasan ikan tuna *steak* yang telah dibekikan sebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggelasan produk ikan tuna *steak* beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menggelas ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menggelas ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 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 ikan tuna beku.
- 2.8. Buku pedoman penggelasan produk ikan tuna *steak* beku..

3. Tugas pekerjaan untuk menggelas ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan , bahan penggelasan dan ikan tuna *steak* rapih beku,
- 3.2. Melakukan penggelasan ikan tuna *steak* yang telah dibekikan sebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penggelasan produk ikan tuna *steak* beku

4. Peraturan untuk menggelas ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. SB02.003.01. Membekikanikan tuna *steak* pada alat pembeku (*freezer*).
- 1.2. PHT. SB02.006. 01, Membungkus masing-masing ikan tuna *steak* beku dengan plastik secara vakum (*wrapping*)

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 ikan tuna *steak* rapih beku, penggelasan ikan tuna *steak* yang telah dibekikansebelum penyimpanan dan dalam penyimpanan produk, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penggelasan produk ikan tuna *steak* 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 ikan tuna *steak* beku.
- 3.2. Sanitasi dan higienis pengolahan ikan tuna *steak* beku.
- 3.3. Teknik penggelasan produk ikan tuna *steak* beku.

- 3.5. Pencegahan / pencemaran bakteri patogen.
- 3.7. Peralatan penggelasan ikan tuna *steak* beku.
- 3.8. 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 ikan tuna *steak*.
- 4.2. Menyiapkan produk ikan tuna *steak* rapih beku,
- 4.3. Melakukan penggelasan ikan tuna *steak* yang telah dibekikan sebelum penyimpanan produk.
- 4.4. Melakukan penggelasan ikan tuna beku dalam penyimpanan produk,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penggelasan produk ikan tuna *steak* beku
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penggelasan produk ikan tuna *steak* beku

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 SOP Perusahaan.
- 5.3. Memiliki kemampuan menggelas ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penggelasan yang cepat, cermat, saniter, dan tidak tercemar bekteri 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** : PHT. SB02. 005.01.
- JUDUL UNIT** : Menimbang ikan tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menimbang ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna <i>steak</i> rapih terbungkus (<i>wrapping</i>).</p> | <p>1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah ikan tuna <i>steak</i> higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Jumlah tuna <i>steak</i> rapih terbungkus (<i>wrapping</i>) dihitung dan disiapkan untuk kebutuhan penimbangan.</p> <p>1.3 Format data hasil penimbangan ikan tuna <i>steak</i> disiapkan sesuai standar format data penimbangan perusahaan.</p> |
| <p>2. Menimbang dan mencatat daging ikan tuna <i>steak</i> rapih terbungkus (<i>wrapping</i>).</p> | <p>2.1 Penimbangan satu persatu bungkus daging ikan tuna <i>steak</i> rapih (<i>wrapping</i>) dilakukancepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk maksimal -18 derajat celcius sesuai standar ukuran perusahaan.</p> <p>2.2 Satu persatu hasil penimbangan daging ikan tuna <i>steak</i> rapih terbungkus (<i>wrapping</i>) dilakukan pencatatan dalam format data hasil penimbangan dari perusahaan.</p> <p>2.3 Selesai penimbangan daging ikan tuna <i>steak</i> rapih terbungkus (<i>wrapping</i>) dilakukan penataan dalam wadah daging ikan tuna <i>steak</i> sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna <i>steak</i> rapih terbungkus.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna <i>steak</i> rapih terbungkus dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan ikan tuna <i>steak</i> direkomendasikan dan</p> |

| | |
|--|--|
| | dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*), menimbang dan mencatat daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi: menimbang ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menimbang ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Alat timbangan.
- 2.3. Meja proses.
- 2.4. Wadah berinsulasi untuk ikan tuna *steak* beku.
- 2.5. ATK / pencatat data penimbangan.
- 2.6. Alat pendingin dan penyemprot air dingin.
- 2.7. Format laporan data produk.
- 2.8. Pedoman penimbangan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*),
- 3.2. Menimbang dan mencatat daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus

4. Peraturan untuk menimbang ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. TS02.007.01, Mencuci ikan tuna dengan air dingin.
- 1.2. PHT. 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 perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*), penimbangan dan pencatatan daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus.

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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan.
- 3.3. Teknik menimbang ikan.

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 timbangan, wadah dan
- 4.3. Menyiapkan ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*),
- 4.4. Menimbang dan mencatat daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus (*wrapping*),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna *steak*

- rapih terbungkus
- 4.6 Melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan daging ikan tuna *steak* rapih terbungkus

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 menimbang ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan melakukanketelitian dalam melaksanakan penimbangan ikan tuna.

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** : PHT. SB02. 006.01
- JUDUL UNIT** : Membungkus masing-masing ikan tuna *steak* beku. dengan plastik secara vakum (*wrapping*)
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membungkus masing-masing ikan tuna *steak* beku dengan plastik secara vakum (*wrapping*)

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan bahan pembungkus vakum (<i>wrapping</i>), peralatan dan ikan tuna <i>steak</i>.</p> | <p>1.1 Bahan pembungkus (plastik) ikan tuna <i>steak</i> kuat, bersih dan bebas dari bakteri patogen disiapkan sesuai kebutuhan pembungkusan ikan tuna <i>steak</i>.</p> <p>Bahan baku ikan tuna <i>steak</i> standar, bersih dan rapih disiapkan untuk prosesing pembungkusan dengan plastik secara vakum (<i>wrapping</i>) sesuai standar perusahaan.</p> <p>1.2</p> <p>1.3 Peralatan pembungkus dan meja proses higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan pembungkusan.</p> <p>1.4 Pan/wadah ikan tuna <i>steak</i> dan alat pendingin (<i>freezer</i>) disiapkan sesuai kebutuhan.</p> |
| <p>2. Melakukan pembungkusan dan pengemasan ikan tuna <i>steak</i> (<i>wrapping</i>).</p> | <p>2.1 Ikan tuna <i>steak</i> yang rapih dilakukan pembungkusan satuan ikan tuna <i>steak</i>/individu dengan plastik dengan cepat, cermat dan saniter.</p> <p>2.2 Satuan ikan tuna <i>steak</i> terbungkus plaktik dikemas secara vakum, cepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk maksimal 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.3 Ikan tuna <i>steak</i> kemasan disiapkan untuk prosesing pembekuan dengan pan dan alat pembeku (<i>freezer</i>) sesuai standar prosedur operasional perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penjagaan</p> |

| | |
|--|--|
| <p>melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan vakum persatuan ikan tuna <i>steak</i>.</p> | <p>kehalusan kulit ikan tuna segar dengan bahan dan peralatan yang digunakan dievaluasi.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan pembungkus (*wrapping*) , peralatan dan ikan tuna *steak*, melakukan pembungkusan dan pengemasan ikan tuna *steak* (*wrapping*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan dengan plastik secara vakum persatuan ikan tuna *steak* yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membungkus (*wrapping*) ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membungkus dengan plastik secara vakum (*wrapping*) ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Ikan tuna *steak* rapih dan bersih.
- 2.3. Pakaian kerja.
- 2.4. Alat timbangan.
- 2.5. Bahan pembungkus dan pengemas.
- 2.6. Meja proses.
- 2.7. Wadah berinsulasi ikan tuna *steak*.
- 2.8. Format laporan data bahan baku perusahaan.
- 2.9. Buku pedoman pengolahan ikan tuna *steak* beku.

3. Tugas pekerjaan untuk membungkus dengan plastik secara vakum (*wrapping*) ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan pembungkus (*wrapping*),
- 3.2. Menyiapkan peralatan dan ikan tuna *steak*,
- 3.3. Melakukan pembungkusan dan pengemasan ikan tuna *steak* (*wrapping*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan persatuan ikan tuna *steak*.

4. Peraturan untuk membungkus (*wrapping*) ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. BS02.002.01, Memotong ikan tuna loin segar atau beku menjadi *steak*.
- 1.2. PHT. TS02.005. 01, Menimbang ikan tuna *steak* beku.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan bahan pembungkus vakum (*wrapping*) , peralatan dan ikan tuna *steak*, melakukan pembungkusan dan pengemasan ikan tuna *steak* (*wrapping*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan persatuan ikan tuna *steak*.

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 Ikan Tuna.

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 ikan tuna *steak* (*wrapping*)
- 4.4. Menyiapkan kerapihan ikan tuna *steak*
- 4.5. Melakukan pembungkusan dan pengemasan ikan tuna *steak* (*wrapping*)
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pembungkusan ikan tuna *steak*
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pembungkusan ikan tuna *steak*

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*) ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil pembungkusan dan pengemasan ikan tuna *steak*

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** : PHT. SB02. 007.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan ikan tuna <i>steak</i> beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Obyek langsung saat proses pengemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.3 Mutu dan jumlah produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam kemasan didata/ dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan.</p> <p>1.4 Kekecualian/masalah yang terjadi saat pengolahan dan pengemasan ikan tuna segar untuk sashimi dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini dilakukan sesuai standar mutu produk perusahaan.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna <i>steak</i> beku dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi produk ikan tuna <i>steak</i> beku dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> |

| | |
|--|---|
| | 2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihindari dengan pembinaan teknis operasi pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku, Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku, Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk

- ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna
 - 2.2. Pakaian kerja
 - 2.3. Format laporan Perusahaan.
 - 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.5. Buku K3 Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.2. Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan.
4. Peraturan untuk mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.SB02.008.01, Membina teknis pelaksanaan proses produksi untuk operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku.
- 1.2. PHT.SB02.009.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku.

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 dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku, pengawasan *preventif* dan motivasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku, pengawasan khusus operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan.

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 Ikan Tuna.

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 produksi ikan tuna *steak* beku.

4.3. Melakukan pengawasan visual pekerjaan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,

4.4. Melakukan pengawasan *preventif* pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,

4.5. Melakukan pengawasan motivasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,

4.6. Melakukan pengawasan khusus pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,

4.7. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan pekerjaan.

4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan.

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 mengawasi pekerjaan operator dan

pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

- 5.3. Melaksanakan dan melaporkan hasil mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. SB02. 008.01
- JUDUL UNIT** : Membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membina teknik pelaksanaan proses produksi untuk operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Literatur, pedoman dan buku manual proses produksi dan pengemasan ikan tuna <i>steak</i> beku disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 SNI proses produksi dan pengemasan ikan tuna <i>steak</i> beku 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 ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan terus menerus secara melekat sesuai pedoman pembinaan teknis dari perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>2.1 Pembinaan teknis proses produksi ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.2 Pembinaan teknis pengemasan, pelabelan dan kodefikasi produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.3 Pembinaan teknis higienis dan sanitasi produksi dan kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai metode HACCP perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| | 2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembinaan teknis produksi ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembinaan teknis produksi 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 ikan tuna *steak* beku, melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna *steak* beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna
- 2.2. Pakaian kerja
- 2.3. Format laporan Perusahaan.
- 2.4. Alat alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.5. Buku pedoman pembinaan teknis produksi pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis

- produksi
4. Peraturan untuk membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
 - 4.1. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.2. Undang-undang tentang K3.
 - 4.3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

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. PHT.SB02.007.01, Mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku.
- 1.2. PHT.SB02.009.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* 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 materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk ikan tuna *steak* beku, pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk ikan tuna *steak* beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembinaan teknis 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. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.

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 ikan tuna *steak* beku.
- 4.3. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses pengemasan produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.4. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi ikan tuna *steak* beku.
- 4.5. Melakukan pembinaan teknis pada pengemas hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pembinaan teknis produksi.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembinaan teknis 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 membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil membina teknik pelaksanaan proses produksi di operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna

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 : PHT. SB02. 009.01
JUDUL UNIT : Mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna <i>steak</i> beku. | 1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan ikan tuna <i>steak</i> beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan produksi perusahaan. 1.2 Mutu dan jumlah produksi ikan tuna <i>steak</i> beku didata/dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan. 1.3 Kekecualian/masalah yang terjadi saat proses pengolahan ikan tuna <i>steak</i> beku dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan. |
| 2. Melakukan pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi pada operator produksi ikan tuna <i>steak</i> beku. | 2.1 Pencegahan tangkal dini hasil produksi ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai standar mutu produksi perusahaan. 2.2 Produk ikan tuna <i>steak</i> beku dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan. 2.3 Higienis dan sanitasi produk ikan tuna <i>steak</i> beku dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu perusahaan. 2.4 Motivasi pada operator produksi ikan tuna <i>steak</i> beku diberikan / dilakukan pembinaan teknis proses produksi sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan | 3.1 Krisis kekurangan kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihindari dengan pembinaan teknis proses pengolahan ikan tuna loin |

| | |
|---|--|
| tuna <i>steak</i> beku. | <p>segar/beku dan mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan hasil produksi ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi 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 ikan tuna *steak* beku, melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi ikan tuna *steak* beku, melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna *steak* beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Daftar pengawasan produksi ikan tuna *steak* beku.
- 2.3. Daftar pengawasan *preventif* dan motivasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku.
- 2.4. Daftar pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna *steak* beku.
- 2.5. Standar mutu produk tuna *steak* beku,
- 2.6. ATK/administrasi pengawasan hasil produksi ikan tuna *steak* beku.
- 2.7. Format laporan pelaksanaan pengawasan hasil produksi ikan tuna

- steak* beku.
- 2.8. Alat komunikasi (telepon dan handphone)
 - 2.9. Pedoman pengawasan hasil produksi ikan tuna *steak* beku di Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi ikan tuna *steak* beku,
 - 3.2. Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi ikan tuna *steak* beku,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna *steak* beku,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil produksi
4. Peraturan untuk mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.SB02.007.01, Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku.
- 1.2. PHT.SB02.010.01, Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.

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 ikan tuna *steak* beku, pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi ikan tuna *steak* beku, pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna *steak* beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan hasil

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. Peraturan K3 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. SOP Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.3. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Ikan Tuna.
- 3.4. Pedoman pengawasan Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

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 ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Melakukan pengawasan *preventif* pada operator produksi ikan tuna *steak* beku,
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada operator produksi ikan tuna *steak* beku,
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna *steak* beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi.
- 4.7. Melaporkan hasil 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 di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan melaporkan hasil pengawasan hasil produksi ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna

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** : PHT. SB02. 010.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual hasil pengemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Mutu kemasan, label dan kode kemasan serta jumlah kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku didata/dicatat sesuai format data pengawasan kemasan dari perusahaan.</p> <p>1.3 Kekecualian/masalah yang terjadi saat pengemasan ikan tuna <i>steak</i> beku dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>2.2 Kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dibawah standar mutu kemasan produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Pengawasan label dan kode kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku (<i>jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat produsen, tanggal bulan tahun produksi dan kedaluwarsa</i>) dilakukan sesuai standar label</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>dan kode dari perusahaan.</p> <p>2.5 Motivasi pada pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihindari dengan pembinaan teknis operasi kemasan produk dan pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu kemasan produk sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus kemasan produk produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pengemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai pedoman mutu kemasan dari perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan produk 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 pengemasan produk ikan tuna *steak* beku, melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna *steak* beku, melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna *steak* beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. Daftar pengawasan hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.3. Daftar pengawasan *preventif* dan motivasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.4. Daftar pengawasan khusus hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.5. Kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.6. Standar mutu kemasan produk ikan tuna *steak* beku,
 - 2.7. ATK/administrasi pengawasan hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.8. Format laporan pelaksanaan pengawasan hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.9. Alat komunikasi (telepon, dan handphone)
 - 2.10. Pedoman pengawasan hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku di Industri Pengolahan Ikan Tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil pengemasan produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.2. Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk
4. Peraturan untuk mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.SB02.007.01, Mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku..
- 1.2. PHT.TS02.009.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna *steak* beku.

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 pengemasan produk ikan tuna *steak* beku, pengawasan *preventif* dan motivasi pada pengemas produk ikan tuna *steak* beku, pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna *steak* beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan 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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.3. Pengawasan visual hasil produksi.
- 3.4. Pengawasan *preventif* dan motivasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.5. Pengawasdan khusus hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.6. Produk akhir kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.7. Kemasan produk akhir tuna *steak* beku.
- 3.8. Evaluasi dan pelaporan pelaksanaan pengawasan hasil kemasan produk ikan tuna *steak* 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 hasil pengemasan produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Melakukan pengawasan *preventif* pada pengemas produk ikan tuna

- steak* beku,
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
 - 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil pengemasan produk ikan tuna *steak* beku,
 - 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan produk.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil pengemasan 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 sesuai dengan beban tugasnya.
- 5.2. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
- 5.3. Memiliki kemampuan mengawasi hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan dan meneliti hasil kemasan produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna

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** : PHT. SB02. 011.01
- JUDUL UNIT** : Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Mengidentifikasi dan mencatat dengan komputer data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Data kapasitas mesin produksi ikan tuna <i>steak</i> beku terpasang dan terpakai diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Data hasil testing produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari sampel konsumen diidentifikasi dan dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengolah data statistik produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>2.1 Pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengolahan data produk ikan tuna <i>steak</i> beku hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>produk ikan tuna <i>steak</i> beku hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan testing produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> |
| 3. Membuat grafik statistik produksi ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>3.1 Grafik balok / garis statistik data kapasitas mesin produksi ikan tuna <i>steak</i> beku dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Grafik balok / garis statistik data produksi ikan tuna <i>steak</i> beku dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Grafik balok / garis statistik data kemasan, label dan kode produk ikan tuna <i>steak</i> beku dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Grafik balok / garis statistik data testing produksi ikan tuna <i>steak</i> beku dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik 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 ikan tuna *steak* beku, mengolah data statistik produk ikan tuna *steak* beku, membuat grafik

statistik produksi ikan tuna *steak* beku , mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna *steak* beku yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. ATK / Administrasi hasil produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.3. Data jenis dan jumlah produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.4. Data produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.5. Data klasifikasi mutu produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.6. Data klasifikasi mutu kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.7. Grafik statistik produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.8. Laporan hasil pencatatan produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.9. Komputer.
- 2.10. Format laporan supervisi Perusahaan.
- 2.11. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.12. Pedoman pembuatan statistik produk ikan tuna *steak* beku pada Pengolahan Ikan Tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.2. Mengolah data statistik produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.3. Membuat grafik statistik produksi ikan tuna *steak* beku ,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna *steak* beku

4. Peraturan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT.SB02.009.01, Mengawasi hasil produksi ikan tuna steak beku.
- 1.2. PHT.SB02.010.01, Mengawasi hasil pengemasan produk ikan tuna *steak* beku.

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 ikan tuna *steak* beku, pengolahan data statistik produk ikan tuna *steak* beku, pembuatan grafik statistik produksi ikan tuna *steak* beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna *steak* 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 Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 3.2. Sanitasi dan higienis produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.3. Grafik dan statistik produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.3. Identifikasi dan pencacatan data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.4. Pengolahan data statistik produk ikan tuna *steak* beku, pembuatan grafik statistik produksi ikan tuna *steak* beku,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna *steak* 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. Mengidentifikasi data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.4. Mengolah data statistik produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.5. Membuat grafik statistik produksi ikan tuna *steak* beku,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna *steak* beku
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk ikan tuna *steak* 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 mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab atas penyajian data yang valid dalam bentuk statistik dan grafik produk ikan tuna beku pada industri pengolahan ikan tuna.

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 |

2.4. KODE LABORATORIUM PENGOLAHAN IKAN TUNA (LT)

- KODE UNIT** : PHT. LT02. 001.01
- 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 ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan tempat dan peralatan laboratorium mikro biologi pangan untuk pengolahan ikan tuna. | <p>1.1 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode/cara uji fisika pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> <p>1.2 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode/cara uji kimia pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> <p>1.3 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode/cara uji mikrobiologi pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> <p>1.4 Tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk metode/cara uji organoleptik pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium.</p> |
| 2. Menyiapkan bahan uji mutu , bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna. | <p>2.1 Bahan uji mutu pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian bahan dan metode/cara uji mikrobiologi pangan.</p> <p>2.2 Bahan baku ikan tuna dan produk</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan untuk metode/cara uji fisika pangan sesuai prosedur laboratorium mikrobiologi pangan.</p> <p>2.3 Bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan untuk metode/cara uji kimia pangan sesuai prosedur laboratorium mikrobiologi pangan.</p> <p>2.4 Bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan untuk metode/cara uji mikrobiologi pangan sesuai prosedur laboratorium mikrobiologi pangan.</p> <p>2.5 Bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan untuk metode/cara uji organoleptik pangan sesuai prosedur laboratorium mikrobiologi pangan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.</p> | <p>3.1 Hasil penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan tempat dan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan untuk pengolahan ikan tuna, menyiapkan bahan uji mutu, bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi

pangan pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. K3 perusahaan.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.7. Bahan uji mutu, bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna.
 - 2.8. Format laporan uji mutu.
 - 2.9. Buku pedoman penyiapan peralatan laboratorium perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan tempat dan peralatan laboratorium mikro biologi pangan untuk pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Menyiapkan bahan uji mutu , bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penyiapan peralaan laboratoium mikrobiologi pangan
4. Peraturan untuk menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. LT02.002.01, Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. LT02.003.01, Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 mikro bologi pangan untuk pengolahan ikan tuna, penyiapan bahan uji mutu, bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil penyiapan peralaan laboratoium 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. Uji mutu bahan baku ikan tuna.
- 3.2. Uji mutu produk pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 3.4. Penyiapan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Evaluasi dan laporan peniapan peralatan laboratorium.

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 dan peralatan laboratorium mikro bologi pangan untuk pengolahan ikan tuna
- 4.3. Menyiapkan bahan uji mutu
- 4.4. Menyiapkan bahan baku ikan tuna
- 4.5. Menyiapkan produk pengolahan ikan tuna
- 4.6. Mengevaluasi penyiapan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi penyiapan peralatan laboratoium 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 ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kesalahan dan ketelitian persiapan peralatan laboratorium.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penggunaan laboratorium mikrobiologi pangan untuk kebutuhan uji mikrobiologi mutu bahan dan produk pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. LT02. 002.01
- JUDUL UNIT** : Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan, bahan uji mutu dan bahan baku ikan tuna.</p> | <p>1.1 Peralatan laboratorium pangan uji mutu bahan baku ikan tuna, diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan dan metode/cara uji mikrobiologi pangan.</p> <p>1.2 Bahan uji mutu pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian bahan dan metode/cara uji mikrobiologi pangan.</p> <p>1.3 Bahan baku ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan metode/cara uji mikrobiologi pangan.</p> |
| <p>2. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit.</p> | <p>2.1 Mikroorganisme patogen jenis jamur/khapang pada bahan baku ikan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan.</p> <p>2.2 Mikroorganisme patogen jenis kamir pada bahan baku ikan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan.</p> <p>2.3 Mikroorganisme patogen jenis bakteri , virus dan parasit pada bahan baku ikan tuna , diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan.</p> |
| <p>3. Mengidentifikasi uji mutu bahan baku ikan tuna metode / cara uji organoleptik pangan.</p> | <p>3.1 Sensori kenampakan bahan baku ikan tuna dalam keadaan beku dengan metode/cara uji mutu organoleptik pangan (lapisan es, perubahan warna/<i>diskolorasi</i>), diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p> |

| | | |
|--|-----|--|
| | 3.2 | Sensori kenampakan bahan baku ikan tuna /bahan ikan segar sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>) dengan metode/cara uji mutu organoleptik pangan (kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan), diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mutu. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna. | 4.1 | Hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan. |
| | 4.2 | Hasil evaluasi dilaporkan pada manajemen perusahaan sesuai pedoman perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan, bahan uji mutu dan bahan baku ikan tuna, mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur/khaping, kamir, bakteri, virus dan parasit, mengidentifikasi uji mutu bahan baku ikan tuna metode/cara uji organoleptik pangan, mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Preparat contoh mikroorganisme patogen.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Bahan uji mutu, bahan baku ikan tuna.
- 2.8. Format laporan uji mutu organoleptik bahan baku ikan tuna
- 2.9. Buku pedoman cara uji organoleptik perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan, bahan uji mutu dan bahan baku ikan tuna,
 - 3.2. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit,
 - 3.3. Mengidentifikasi uji mutu bahan baku ikan tuna metode / cara uji organoleptik pangan,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikro organisme patogen.
4. Peraturan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. LT02.001.01, Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 1.2. PHT. LT02.003.01, Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 pangan, bahan uji mutu dan bahan baku ikan tuna, identifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit, identifikasi uji mutu bahan baku ikan tuna metode / cara uji organoleptik pangan, evaluasi dan laporan hasil identifikasi mikroorganisme patogen.

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. Mutu bahan baku ikan tuna
- 3.2. Identifikasi mikro organisme patogen (jamur/khaping, kamir, virus dan parasit)
- 3.3. Metode /cara uji organoleptik
- 3.4. Kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan bahan baku
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan identifikasi

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 laboratorium mikrobiologi pangan,
- 4.3. Menyiapkan bahan uji mutu dan
- 4.4. Menyiapkan bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khaping,
- 4.6. Mengidentifikasi mikroorganisme kamir,
- 4.7. Mengidentifikasi mikroorganisme bakteri, virus dan parasit,
- 4.8. Mengidentifikasi uji mutu bahan baku ikan tuna metode / cara uji organoleptik pangan,
- 4.9. Mengevaluasi hasil identifikasi mikroorganisme patogen.
- 4.10. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemuknenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kurang pahaman tentang kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan bahan baku.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen pada bahan baku ikan tuna untuk keperluan pencegahannya.

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** : PHT. LT02. 003.01
- JUDUL UNIT** : Mengidentifikasi mikroorganismepatogen hasil produksi pengolahan ikan tuna
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi mikroorganismepatogen hasil produksi pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan peralatan laboratorium, bahan uji mutu dan hasil produksi pengolahan ikan tuna. | <p>1.1 Peralatan laboratorium pangan uji mutu hasil produksi pengolahan ikan tuna, diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan dan metode uji mikrobiologi pangan.</p> <p>1.2 Bahan uji mutu pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian bahan dan metode/cara uji mikrobiologi pangan.</p> <p>1.3 Hasil produksi pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan metode/cara uji mikrobiologi pangan.</p> |
| 2. Mengidentifikasi mikroorganismepatogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit. | <p>2.1 Mikroorganismepatogen jenis jamur / khapang pada hasil produksi pengolahan ikan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan.</p> <p>2.2 Mikroorganismepatogen jenis kamir pada hasil produksi pengolahan ikan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan.</p> <p>2.3 Mikroorganismepatogen jenis bakteri , virus dan parasit pada hasil produksi pengolahan ikan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan.</p> |
| 3. Mengidentifikasi uji mutu hasil produksi | 3.1 Sensori kenampakan hasil produksi pengolahan ikan tuna dalam keadaan beku |

| | |
|--|--|
| <p>penolahan ikan tuna metode /cara uji organoleptik pangan.</p> | <p>dengan metode/cara uji mutu organoleptik pangan (lapisan es, perubahan warna/<i>diskolorasi</i>), diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p> <p>3.2 Sensori kenampakan sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>) hasil produksi pengolahan ikan tuna dengan metode/cara uji mutu organoleptik pangan (kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan), diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan laboratorium, bahan uji mutu dan hasil produksi pengolahan ikan tuna, mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur/khupang, kamir, bakteri, virus dan parasit, mengidentifikasi uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna metode /cara uji organoleptik pangan, mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Preparat contoh mikroorganisme patogen.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.

- 2.7. Bahan uji mutu, hasil produk pengolahan ikan tuna.
 - 2.8. Format laporan pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.
 - 2.9. Buku pedoman identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan laboratorium, bahan uji mutu dan hasil produksi pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit,
 - 3.3. Mengidentifikasi uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna metode /cara uji organoleptik pangan,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna
 4. Peraturan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. LT02.001.01, Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 1.2. PHT. LT02.002.01, Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahanbaku ikan tuna.

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, bahan uji mutu dan hasil produksi pengolahan ikan tuna, identifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur/khampang, kamir, bakteri, virus dan parasit, identifikasi uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna metode /cara uji organoleptik pangan, evaluasi dan laporan hasil identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.

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. Mutu hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Identifikasi mikro organisme patogen (jamur/khampang, kamir, bakteri, virus dan parasit).
- 3.3. Metode /cara uji organoleptik,
- 3.4. Kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 laboratorium, bahan uji mutu dan hasil produksi pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khampang,
- 4.4. Mengidentifikasi mikroorganisme kamir,
- 4.5. Mengidentifikasi mikroorganisme bakteri, virus dan parasit,
- 4.6. Mengidentifikasi uji mutu hasil produksi pengolahan ikan tuna metode /cara uji organoleptik pangan,
- 4.7. Mengevaluasi identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 4.8. melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen hasil produk pengolahan ikan tuna.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemuknenali sikap kerja unit kompetensi ini, yang

harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kurang pahaman tentang kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen pada hasil produksi pengolahan ikan tuna untuk keperluan pencegahannya.

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** : PHT. LT02. 004.01.
- JUDUL UNIT** : Mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Mengambil dan menyiapkan sampel bahan baku ikan tuna. | <p>1.1 Peralatan dan bahan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel bahan baku dilakukan secara random acak pada proses penerimaan bahan baku ikan tuna sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Sampel bahan baku ikan tuna ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai dengan suhu pusat ikan segar maksimal 4,4 derajat celcius.</p> |
| 2. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara fisika, kimia dan mikrobiologi. | <p>2.1 Uji cara fisika bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna (benda kotoran tanah, pasir, logam, kaca, plastik, mineral dan abu, dan ukuran panjang dan lebar / besar ikan, berat dan bentuk badan ikan, kadar air ikan tuna) diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas bahan baku.</p> <p>2.2 Uji cara kimia bahan baku ikan tuna (kandungan gizi/protein, vitamin, kalori, kadar garam, cemaran kimia yang merugikan/ merkuri, timbal, cadmium, histamin), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas bahan baku.</p> <p>2.3 Uji cara mikrobiologi bahan baku ikan tuna (mikro organisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> patogen / jamur atau khamir, kamir,</p> |

| | |
|--|---|
| | bakteri, virus dan parasit) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas bahan baku. |
| 3. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara organoleptik. | <p>3.1 Uji cara organoleptik bahan baku ikan tuna (<i>Sensori kenampakan bahan baku dalam keadaan beku : lapisan es, perubahan warna/diskolorasi</i>), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas bahan baku.</p> <p>3.2 Uji cara organoleptik bahan baku ikan tuna (<i>Sensori kenampakan sesudah dilelehkan /thawing atau bahan ikan tuna segar : kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran</i> ikan), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas bahan baku.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengambil dan menyiapkan sampel bahan baku ikan tuna, menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara fisika, kimia dan mikrobiologi, menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.

- 2.2. Sampel bahan baku ikan tuna.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.7. Bahan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.
 - 2.8. Format laporan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.
 - 2.9. Buku pedoman penilaian kualitas bahan baku ikan tuna perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel bahan baku ikan tuna,
 - 3.2. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara fisika, kimia dan mikrobiologi,
 - 3.3. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara organoleptik,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.
 4. Peraturan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT. LT02.002.01, Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT. LT02.001.01, 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: pengambilan dan penyiapan

sampel bahan baku ikan tuna, penilaian kualitas bahan baku ikan tuna cara fisika, kimia dan mikrobiologi, penilaian kualitas bahan baku ikan tuna cara organoleptik, evaluasi dan laporan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.

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. Pengambilan sampel bahan baku ikan tuna.
- 3.2. Penilaian kualitas bahan baku ikan tuna cara fisika,
- 3.3. Penilaian kualitas bahan baku ikan tuna cara kimia,
- 3.4. Penilaian kualitas bahan baku ikan tuna cara mikrobiologi.
- 3.5. Penilaian kualitas bahan baku ikan tuna cara organoleptik.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengambil dan menyiapkan sampel bahan baku ikan tuna,
- 4.3. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara fisika,
- 4.4. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara kimia,
- 4.5. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara mikrobiologi,
- 4.6. Menilai kualitas bahan baku ikan tuna cara organoleptik,
- 4.7. Mengevaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.
- 4.8. Melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas bahan baku ikan tuna.

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 dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan pengambilan sampel bahan baku ikan tuna.
- 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 | 1 |
| 5. | Menggunakan ide dan teknik matematika | 1 |
| 6. | Memecahkan masalah | 2 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 2 |

- KODE UNIT** : PHT. LT02. 005.01
- JUDUL UNIT** : Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada bahan baku ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengidentifikasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna.</p> | <p>1.1 Peralatan laboratorium pangan disiapkan sesuai kebutuhan penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen pada bahan baku ikan tuna.</p> <p>1.2 Morfologi dan reproduksi kapang/jamur patogen pada bahan baku ikan tuna diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.3 Morfologi dan reproduksi khamir patogen pada bahan baku ikan tuna diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.4 Morfologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen pada bahan baku ikan tuna diidentifikasi sesuai pedoman praktikum laboratorium pangan.</p> |
| <p>2. Melakukan hambatan mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna.</p> | <p>2.1 Mikroorganisme kapang/jamur patogen pada bahan baku ikan tuna dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>2.2 Mikroorganisme khamir patogen pada bahan baku ikan tuna dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>2.3 Mikroorganisme bakteri, virus dan parasit patogen pada bahan baku ikan tuna dihambat dengan kecepatan dan</p> |

| | |
|--|--|
| | kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius. |
| 3. Melakukan isolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna. | <p>3.1 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) bahan baku ikan tuna digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme kapang/jamur patogen bahan baku ikan tuna sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.2 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) bahan baku ikan tuna digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme khamir patogen bahan baku ikan tuna sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.3 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) bahan baku ikan tuna digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme bakteri, virus dan parasit patogen bahan baku ikan tuna sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna. | <p>4.1 Hasil penghambatan dan isolasi mikro organisme patogen bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>4.2 Bahan baku ikan tuna yang tercemar mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) dimusnahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar mutu perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna, melakukan penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna, Melakukan isolasi

mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Sampel bahan baku ikan tuna.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.7. Bahan dan peralatan penghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen bahan baku ikan tuna.
 - 2.8. Format laporan pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.
 - 2.9. Buku pedoman cara menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk menghambat dan mengisolasi micro-organisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku kan tuna,
 - 3.2. Melakukanhambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna
4. Peraturan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.LT02.004.01, Mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT.LT02.002.01, Mengidentifikasi mikroorganisme patogen bahanbaku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna, penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna, isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna

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 identifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen bahan baku ikan tuna.
- 3.2. Metode menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Bahan dan perlengkapan peralatan penghambat dan pengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna,
- 4.3. Melakukan hambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) bahan baku ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukannya sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan pada bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekurangan pemahaman tentang mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen.
- 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 | 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** : PHT. LT02. 006.01
- JUDUL UNIT** : Menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian dan kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tunadisiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan.</p> |
| <p>2. Melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik.</p> | <p>2.1 Uji sensori kenampakan bahan baku ikan tuna dalam keadaan beku : (<i>lapisan es, perubahan warna / diskolorasi</i>), dilakukan sesuai prosedur uji morganoleptik bahan baku.</p> <p>2.2 Uji sensori kenampakan bahan baku ikan tuna sesudah dilelehkan / bahan baku ikan tuna segar : (<i>kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran daging</i> ikan) , dilakukan sesuai prosedur uji morganoleptik bahan baku.</p> |
| <p>3. Melakukan uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna secara uji organoleptik.</p> | <p>3.1 Uji sensori kenampakan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam keadaan beku : (<i>lapisan es, perubahan warna / diskolorasi</i>), dilakukan sesuai prosedur uji morganoleptik hasil produk pengolahan ikan tuna.</p> <p>3.2 Uji sensori kenampakan hasil produk pengolahan ikan tuna sesudah dilelehkan / bahan baku ikan tuna segar : (<i>kenampakan,</i></p> |

| | |
|--|---|
| | <i>tekstur daging produk, bau dan kesegaran daging produk</i>), dilakukan sesuai prosedur uji organoleptik hasil produk pengolahan ikan tuna. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil uji organoleptik. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan hasil uji organoleptik bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>4.2 Bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna ikan tuna yang tercemar mikroorganisme patogen dimusnahkan sesuai prosedur dan pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi uji organoleptik direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna, melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna cara uji organoleptik, melakukan uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna cara uji organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil uji organoleptik yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Sampel bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Bahan dan peralatan penghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen bahan baku ikan tuna.
- 2.8. Format laporan pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna.

- 2.9. Buku pedoman cara menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen bahan baku ikan tuna perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik,
 - 3.3. Melakukan uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna secara uji organoleptik,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil uji organoleptik
4. Peraturan untuk menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.LT02.004.01, Mengambil sampel dan menilai mutu bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT.LT02.005.01, Menghambat dan mengisolasi mikro organisme *aerob* dan *anaerob* patogen bahan baku ikan tuna.

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 organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna, uji mutu bahan baku ikan tuna cara uji organoleptik, uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna cara uji organoleptik, evaluasi dan laporan pelaksanaan hasil uji organoleptik
- 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 uji organoleptik.
- 3.2. Penyiapan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna yang diuji secara organoleptik.
- 3.3. Metode uji organoleptik.
- 3.4. Sensori kenampakan bahan baku ikan tuna.
- 3.5. Sensori kenampakan bahan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan uji organoleptik.

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 uji organoleptik.
- 4.3. Menyiapkan bahan baku ikan tuna.
- 4.4. Menyiapkan hasil produk pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna cara uji organoleptik,
- 4.6. Melakukan uji mutu hasil produk pengolahan ikan tuna cara uji organoleptik,
- 4.7. Mengevaluasi pelaksanaan hasil uji organoleptik.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan hasil uji organoleptik.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukaenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pembedaan sensori bahan uji organoleptik seselum dan sesudah dilelehkan dari bekuan es.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelaksanaan uji organoleptik dengan cepat, cermat 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 | 1 |
| 5. | Menggunakan ide dan teknik matematika | 1 |
| 6. | Memecahkan masalah | 2 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 2 |

- KODE UNIT** : PHT. LT02. 007.01
- JUDUL UNIT** : Menghambat dan mengisolasi mikroorganismes *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menghambat dan mengisolasi mikroorganismes *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Mengidentifikasi mikroorganismes <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Peralatan laboratorium pangan disiapkan sesuai kebutuhan penghambatan dan isolasi mikroorganismes patogen hasil produk ikan tuna untuk sashimi.</p> <p>1.2 Morfologi dan reproduksi kapang/jamur patogen produk ikan tuna untuk sashimi diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.3 Morfologi dan reproduksi khamir patogen produk ikan tuna untuk sashimi diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.4 Morfologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen produk ikan tuna untuk sashimi diidentifikasi sesuai pedoman praktikum laboratorium pangan.</p> |
| <p>2. Melakukan hambatan mikroorganismes <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi.</p> | <p>2.1 Mikroorganismes kapang/jamur patogen produk ikan tuna untuk sashimi dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>2.2 Mikroorganismes khamir patogen produk ikan tuna untuk sashimi dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>2.3 Mikroorganisme bakteri, virus dan parasit patogen produk ikan tuna untuk sashimi dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |
| <p>3. Melakukan isolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi.</p> | <p>3.1 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) produk ikan tuna untuk sashimi digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme kapang jamur patogen produk ikan tuna segar untuk sashimi sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.2 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) produk ikan tuna untuk sashimi digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme khamir patogen bahan produk ikan tuna segar untuk sashimi sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.3 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) produk ikan tuna untuk sashimi digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme bakteri patogen produk ikan tuna segar untuk sashimi sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi.</p> | <p>4.1 Hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>4.2 Produk ikan tuna untuk sashimi yang tercemar mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) dimusnahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar mutu perusahaan.</p> |
| | |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi, melakukan hambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi, Melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi, mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- a. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- b. Sampel produk ikan tuna untuk sashimi.
- c. Alat tulis Kantor.
- d. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- e. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- f. Bahan dan peralatan penghambat mikroorganisme aerob dan anaerob patogen produk ikan tuna untuk sashimi.
- g. Format laporan pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi.
- h. Pedoman cara menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- a. Mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi,
- b. Melakukan hambatan mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi,
- c. Melakukan isolasi mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi,
- d. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi.

4. Peraturan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi pada

industri pengolahan ikan tuna, adalah :

- 4.5. Undang-undang tentang Perindustrian.
- 4.6. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.7. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- 4.8. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan ikan tuna.

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. PHT.LT02.008.01, Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna untuk sashimi.
- 1.2. PHT.LT02.004.01, Mengambil sampel dan menilai kualitas bahan baku ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi, penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi, isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi, evaluasi dan laporan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi

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 :

- a. Identifikasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- b. Penghambatan mikroorganisme patogen produk ikan tuna segar untuk sashimi.

- c. Pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- d. Bahan dan perlengkapan peralatan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen.
- e. Higienis dan sanitasi produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- f. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna segar untuk sashimi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi,
- 4.3. Melakukan hambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi,
- 4.4. Melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk ikan tuna untuk sashimi,
- 4.5. Mengevaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna untuk sashimi

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 menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan produk ikan tuna untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pembedaan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas

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 |

- KODE UNIT** : PHT. LT02. 008.01.
- JUDUL UNIT** : Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi. | <p>1.1 Peralatan dan bahan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan secara random acak pada proses produksi ikan tuna segar untuk sashimi sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai dengan suhu pusat ikan segar maksimal 4,4 derajat celcius.</p> |
| 2. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji fisika, kimia dan mikrobiologi. | <p>2.1 Uji cara fisika produk ikan tuna segar untuk sashimi (benda kotoran tanah, pasir, logam, kaca, plastik, mineral dan abu, dan ukuran panjang dan lebar / besar ikan, berat dan bentuk badan ikan, kadar air ikan tuna) diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>2.2 Uji cara kimia produk ikan tuna segar untuk sashimi (kandungan gizi/protein, vitamin, kalori, kadar garam, cemaran kimia yang merugikan/mercuri, timbal, cadmium, histamin), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>2.3 Uji cara mikrobiologi produk ikan tuna</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>segar untuk sashimi (mikro morganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> patogen / jamur atau khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> |
| <p>3. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji organoleptik.</p> | <p>3.1 Uji cara organoleptik produk ikan tuna segar untuk sashimi (<i>Sensori kenampakan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam keadaan beku : lapisan es, perubahan warna / diskolorasi</i>), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>3.2 Uji cara organoleptik produk ikan tuna segar untuk sashimi (<i>Sensori kenampakan produk ikan tuna segar untuk sashimi sesudah dilelehkan /thawing atau produk segar : kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran produk</i>) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi, menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji fisika, kimia dan mikrobiologi, menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian

kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - a. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - b. Sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 - c. Alat tulis Kantor.
 - d. Audio visual.
 - e. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - f. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - g. Bahan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 - h. Format laporan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 - i. Buku pedoman penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - a. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 - b. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji fisika, kimia dan mikrobiologi,
 - c. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji organoleptik,
 - d. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi
4. Peraturan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
 - a. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - b. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - c. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - d. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

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. PHT.LT02.006.01, Menguji organoleptik bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.LT02.007.01, Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 ikan tuna segar untuk sashimi, penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji fisika, kimia dan mikrobiologi, penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji organoleptik, evaluasi dan laporan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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. Pengambilan sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.2. Penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi secara fisika,
- 3.3. Penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi secara kimia,
- 3.4. Penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi secara mikrobiologi.
- 3.5. Penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi secara organoleptik.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna segar untuk

- sashimi,
- 4.3. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji fisika,
 - 4.4. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji kimia.
 - 4.5. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji mikrobiologi,
 - 4.6. Menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi cara uji organoleptik,
 - 4.7. Mengevaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 - 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 dan menilai kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan cara pengambilan sampel produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kualitas produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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** : PHT. LT02. 009.01.
- JUDUL UNIT** : Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) pada hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengidentifikasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <p>1.1 Peralatan laboratorium pangan disiapkan sesuai kebutuhan penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> <p>1.2 Morfologi dan reproduksi kapang / jamur patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.3 Morfologi dan reproduksi khamir patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.4 Morfologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku diidentifikasi sesuai pedoman praktikum laboratorium pangan.</p> |
| <p>2. Melakukanhambatan mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <p>2.1 Mikroorganisme kapang / jamur patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>2.2 Mikroorganisme khamir patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |

| | |
|---|---|
| | 2.3 Mikroorganisme bakteri, virus dan parasit patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius. |
| 3. Melakukan isolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku. | <p>3.1 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme kapang jamur patogen bahan baku ikan tuna sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.2 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme khamir patogen bahan baku ikan tuna sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.3 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) bahan baku ikan tuna digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme bakteri, virus dan parasit patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku. | <p>4.1 Hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>4.2 Hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku yang tercemar mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) dimusnahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar mutu perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, melakukan hambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, Melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - a. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - b. Sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - c. Alat tulis Kantor.
 - d. Audio visual.
 - e. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - f. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - g. Bahan dan peralatan penghambat mikroorganisme aerob dan anaerob patogen produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - h. Format laporan pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - i. Buku pedoman cara menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna loin segar dan loin beku perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - a. Mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - b. Melakukan hambatan mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - c. Melakukan isolasi mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - d. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku
4. Peraturan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin

segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, adalah

- a. Undang-undang tentang Perindustrian.
- b. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- c. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- d. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan ikan tuna.

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. PHT.LT02.006.01, Menguji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.LT02.010.01, Mengambil sampel dan menilai kualitas produk Ikan tuna loin segar dan loin beku.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin bek, evaluasi dan laporan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin 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. Identifikasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna loin dan oin beku.
- 3.2. Penghambatan mikroorganisme patogen produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 3.3. Pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

- 3.4. Bahan dan perlengkapan peralatan pengahambatan dan pengisolasian mikroorganismen patogen.
 - 3.5. Higienis dan sanitasi produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganismen patogen produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP Perusahaan.
 - 4.2. Mengidentifikasi mikroorganismen *aerob* dan
 - 4.3. Melakukan hambatan mikroorganismen *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.4. Melakukan hambatan mikroorganismen *aerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 4.5. Melakukan hambatan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.6. Melakukan hambatan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.7. Melakukan isolasi mikroorganismen *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.8. Mengevaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganismen patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.9. Melaporkan hasil evaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganismen patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemuknenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan Menghambat dan mengisolasi mikroorganismen *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pembedaan mikroorganismen *aerob* dan *anaerob* patogen pada produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas produk ikan tuna loin segar dan loin beku bebas dari 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 | 1 |
| 5. | Menggunakan ide dan teknik matematika | 2 |
| 6. | Memecahkan masalah | 2 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 2 |

- KODE UNIT** : PHT. LT02. 010.01.
- JUDUL UNIT** : Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan /beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku. | <p>1.1 Peralatan dan bahan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku dilakukan secara random acak pada proses produksi produk ikan tuna loin segar dan loin beku sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai dengan suhu pusat ikan segar maksimal 4,4 derajat celcius.</p> |
| 2. Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi. | <p>2.1 Uji cara fisika produk ikan tuna loin segar dan loin beku (benda kotoran tanah, pasir, logam, kaca, plastik, mineral dan abu, dan ukuran, berat dan bentuk produk, kadar air produk) diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> <p>2.2 Uji cara kimia produk ikan tuna loin segar dan loin beku (kandungan gizi/protein, vitamin, kalori, kadar garam, cemaran cemaran kimia yang merugikan/ merkuri, timbel, cadmium, histamin), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> |

| | |
|---|--|
| | 2.3 Uji cara mikrobiologi produk ikan tuna loin segar dan loin beku (mikro organisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> patogen / jamur atau khamir, bakteri, virus dan parasit) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas bahan baku. |
| 3. Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara organoleptik. | <p>3.1 Uji cara organoleptik produk ikan tuna loin segar dan loin beku (Sensori kenampakan produk dalam keadaan beku : lapisan es, perubahan warna / diskolorasi), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> <p>3.2 Uji cara organoleptik produk ikan tuna loin segar dan loin beku (Sensori kenampakan produk sesudah dilelehkan / <i>thawing</i> atau produk segar : kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran produk) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku, Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi, Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara organoleptik, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin

beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.7. Bahan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 2.8. Format laporan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 2.9. Buku pedoman penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin Beku perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 3.2. Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi,
 - 3.3. Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara organoleptik,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku
4. Peraturan untuk Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.LT02.009.01, Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 1.2. PHT.LT02.006.01, Menguji organoleptik bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna loin segar dan loin beku, penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi, penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara organoleptik, evaluasi dan laporan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin 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. Pengambilan sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 3.2. Penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku secara fisika,
- 3.3. Penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku secara kimia,
- 3.4. Penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku secara mikrobiologi.
- 3.5. Penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku secara organoleptik.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengambil sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 4.3. Menyiapkan sampel produk ikan tuna loin segar dan loin beku,

- 4.4. Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara fisika,
- 4.5. Menilai kualitas produk ikan loin segar dan loin beku cara kimia
- 4.6. Menilai kualitas produk ikan loin segar dan loin mikrobiologi,
- 4.7. Menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku cara organoleptik,
- 4.8. Mengevaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 4.9. Melaporkan hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin 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 Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan pengambilan sampel produk ikan loin segar dan loin beku.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas produk ikan tuna loin segar dan loin beku berkualitas.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. LT02. 011.01.
- JUDUL UNIT** : Menghambat dan mengisolasi mikroorganism *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menghambat dan mengisolasi mikroorganism *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Mengidentifikasi mikroorganism <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Peralatan laboratorium pangan disiapkan sesuai kebutuhan penghambatan dan isolasi mikroorganism patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> <p>1.2 Morfologi dan reproduksi kapang / jamur patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.3 Morfologi dan reproduksi khamir patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.4 Morfologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi sesuai pedoman praktikum laboratorium pangan.</p> |
| <p>2. Melakukan hambatan mikroorganism <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>2.1 Mikroorganism kapang / jamur patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>2.2 Mikroorganism khamir patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>2.3 Mikroorganisme bakteri, virus dan parasit patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |
| <p>3. Melakukan isolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>3.1 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme kapang/jamur patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.2 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme khamir patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> <p>3.3 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin (<i>freezer</i>) hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme bakteri, virus dan parasit patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku sesuai suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celcius.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>4.1 Hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>4.2 Hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku yang tercemar mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) dimusnahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar mutu perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku, melakukan hambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku, melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna *steak* beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Sampel produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.7. Bahan dan peralatan penghambat mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* patogen produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.8. Format laporan pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.9. Buku pedoman cara menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna *steak* beku perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.2. Melakukan hambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.3. Melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna *steak* beku
4. Peraturan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
 - e. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - f. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.

- g. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
- h. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan ikan tuna.

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. PHT.LT02.006.01, Menguji organoleptik bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.LT02.012.01, Mengambil sampel dan menilai produk ikan tuna *steak* beku.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku, penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku, isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku, evaluasi dan laporan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen hasil produk ikan tuna *steak* 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. Identifikasi mikroorganisme patogen produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.2. Penghambatan mikroorganisme patogen produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.3. Pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.4. Bahan dan perlengkapan peralatan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen.
- 3.5. Higienis dan sanitasi produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen produk ikan tuna *steak* beku.

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

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi mikroorganism *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Melakukan hambatan mikroorganism *aerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.4. Melakukan hambatan mikroorganism *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.5. Melakukan isolasi mikroorganism *aerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.6. Melakukan isolasi mikroorganism *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.7. Mengevaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganism patogen hasil produk ikan tuna *steak* beku.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganism patogen hasil produk ikan tuna *steak* beku.

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 menghambat dan mengisolasi mikroorganism *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) hasil produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perbedaan mikroorganism *aerob* dan *anaerob* patogen pada produk ikan tuna *steak* beku.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas produk ikan tuna *steak* beku berkualitas.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. LT02. 012.01.
- JUDUL UNIT** : Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Peralatan dan bahan penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan secara random acak pada proses produksi produk ikan tuna <i>steak</i> beku sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Produk ikan tuna <i>steak</i> beku ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai dengan suhu pusat ikan segar maksimal 4,4 derajat celcius.</p> |
| <p>2. Menilai kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi.</p> | <p>2.1 Uji cara fisika produk ikan tuna <i>steak</i> beku (benda kotoran tanah, pasir, logam, kaca, plastik, mineral dan abu, dan ukuran berat dan bentuk produk, kadar air produk) diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku</p> <p>2.2 Uji cara kimia produk ikan tuna <i>steak</i> beku (kandungan gizi/protein, vitamin, kalori, kadar garam, cemaran kimia yang merugikan/merkuri, timbal, cadmium, histamin), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku</p> <p>2.3 Uji cara mikrobiologi produk ikan tuna <i>steak</i> beku (mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> patogen / jamur atau khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>3. Menilai kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku cara organoleptik.</p> | <p>3.1 Uji cara organoleptik produk ikan tuna <i>steak</i> beku (Sensori kenampakan produk dalam keadaan beku : lapisan es, perubahan warna / diskolorasi), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> <p>3.2 Uji cara organoleptik produk ikan tuna <i>steak</i> beku (Sensori kenampakan sesudah dilelehkan /<i>thawing</i> atau produk segar : kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran produk) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna *steak* beku, menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi, menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Sampel produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Bahan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.

- 2.8. Format laporan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.9. Buku pedoman penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna *steak* beku,
 - 3.2. Menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi,
 - 3.3. Menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara organoleptik,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.
 4. Peraturan untuk Mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.LT02.011.01, Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen pada hasil produk ikan tuna *steak* beku.
- 1.2. PHT.LT02.006.01, Menguji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna *steak* beku, penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara fisika, kimia dan mikrobiologi, penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara organoleptik, evaluasi dan laporan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* 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. Pengambilan sampel produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.2. Penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku secara fisika,
- 3.3. Penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku secara kimia,
- 3.4. Penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku secara mikrobiologi.
- 3.5. Penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku secara organoleptik.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengambil dan menyiapkan sampel produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara fisika,
- 4.4. Menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara kimia,
- 4.5. Menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara mikrobiologi,
- 4.6. Menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku cara organoleptik,
- 4.7. Mengevaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.
- 4.8. Melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* 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 mengambil sampel dan menilai kualitas produk ikan tuna *steak* beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan pengambilan sampel produk ikan tuna *steak* beku.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pengambilan sampel yang 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** : PHT. LT02. 013.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukantesting mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukantesting mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen.</p> | <p>1.1 Peralatan dan bahan penilaian kualitas produk industri pengolahan ikan disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel berbagai jenis produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen dilakukan secara random (acak) pada distributor dan pelanggan / konsumen sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen dipisahkan / disiapkan untuk pengetesan mutu produk sesuai prosedur uji mutu produk perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengetes mutu berbagai jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen.</p> | <p>2.1 Testing mutu berbagai jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen cara fisika dilakukan sesuai prosedur uji mutu produk perusahaan.</p> <p>2.2 Testing mutu berbagai jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen cara kimia dilakukan sesuai prosedur uji mutu produk perusahaan.</p> <p>2.3 Testing mutu berbagai jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen cara mikrobiologi dilakukan sesuai prosedur uji mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Testing mutu berbagai jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen cara organoleptik dilakukan sesuai prosedur uji mutu produk perusahaan.</p> |

| | |
|---|--|
| | 2.5 Hasil penetesan mutu berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna dicatat /ditabulasi sesuai pedoman mutu perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan pengetesan mutu produk ikan tuna lama dan baru dari konsumen. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan pengetesan mutu produk ikan tuna lama dan baru dari konsumen dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pengambilan sampel dan pengetesan mutu produk ikan tuna lama dan baru dari konsumen direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengambil dan menyiapkan sampel produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen, mengetes mutu berbagai jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan pengetesan mutu produk ikan tuna lama dan baru dari konsumen yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan melakukantesting mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen.

2. Perlengkapan untuk melakukantesting mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Sampel berbagai jenis produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Bahan penilaian mutu produk industri pengolahan ikan tuna.
- 2.8. Format laporan testing mutu produk pengolahan ikan tuna.
- 2.9. Buku pedoman penilaian mutu produk pengolahan ikan tuna perusahaan.

1. Tugas pekerjaan untuk Melakukantesting mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen, meliputi :

- 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen,

- 3.2. Mengetes mutu berbagai jenis produk ikan tuna lama dan produk baru dari konsumen,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan pengetesan mutu produk ikan tuna lama dan baru dari konsumen
4. Peraturan untuk Melakukantesting mutu produk industri pengolahan ikan tuna dari konsumen, 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 Tuna.

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** : PHT. LT02. 014.01.
- JUDUL UNIT** : Mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Mengambil dan menyiapkan sampel limbah industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Peralatan dan bahan pengujian limbah industri pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai prosedur penyiapan alat dan bahan.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel limbah industri pengolahan ikan tuna dilakukan secara random acak pada proses pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Produk ikan tuna <i>steak</i> beku ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai dengan suhu pusat ikan segar maksimal 4,4 derajat celcius.</p> |
| <p>2. Melakukan pengecekan proses pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Pengecekan saluran pembuangan air limbah unit bahan dan unit pengolahan industri pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai standar amdal perusahaan.</p> <p>2.2 Pengecekan bak penampung dan pengolah limbah industri pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai standar amdal perusahaan.</p> <p>2.3 Pengecekan pembuangan hasil filtrasi /penjernihan limbah Industri pengolahan ikan tuna pada area lingkungan perusahaan sesuai standar amdal perusahaan.</p> <p>2.4 Persyaratan analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis Kontrol (HACCP) dalam industri pengolahan ikan tuna dipatuhi sesuai standar higienis dan sanitasi</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>perusahaan.</p> <p>2.5 Bahaya pencemaran limbah dalam lingkungan industri pengolahan ikan tuna dicegah / dihindari sesuai standar amdal perusahaan.</p> |
| <p>3. Menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai standar amdal perusahaan.</p> | <p>3.1 Pengujian cara fisika pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna (kotoran , sisa pembuangan bahan dan produk afkiran, kadar air kotor, bau kotoran) dilakukan sesuai prosedur pengujian standar amdal perusahaan.</p> <p>3.2 Pengujian cara kimia pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna (cemaran cemaran kimia yang merugikan/merkuri, timbal, cadmium, histamin), dilakukan sesuai prosedur pengujian standar amdal perusahaan.</p> <p>3.3 Pengujian cara mikrobiologi pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna (mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> patogen / jamur atau khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit), dilakukan sesuai prosedur pengujian standar amdal perusahaan.</p> <p>3.4 Hasil tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna dicatat dan ditabulasi sesuai standar amdal perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengambil dan menyiapkan

sampel limbah industri pengolahan ikan tuna, melakukan pengecekan proses pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna, menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai standar amdal perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Sampel produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Audio visual.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.7. Bahan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.8. Format laporan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.
 - 2.9. Buku pedoman penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel limbah industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan pengecekan proses pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai standar amdal perusahaan,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri
4. Peraturan untuk mengambil sampel dan menguji tingkat pencemaran limbah pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.LT02.001.01, Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 1.2. PHT.AM02.008.01, Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: pengambil dan menyiapkan sampel limbah industri pengolahan ikan tuna, Melakukan pengecekan proses pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna, Menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai standar AMDAL perusahaan, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri.

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 sampel limbah industri pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Pengecelan nproses pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Metode pengujian tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Bahaya pencemaran limbah pada lingkungan industri pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk ikan tuna *steak* beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengambil dan menyiapkan sampel limbah industri pengolahan ikan

- tuna,
- 4.3. Melakukan pengecekan proses pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna,
 - 4.4. Menguji tingkat pencemaran limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai standar amdal perusahaan,
 - 4.5. Mencegah bahaya pencemaran limbah pada lingkungan industri pengolahan ikan tuna.
 - 4.6. Mengevaluasi pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pengambilan sampel dan pengujian tingkat pencemaran limbah industri.

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 dan menguji tingkat pencemaran limbah pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan pengambilan sampel limbah industri pengolahan ikan tuna.
- 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 | 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 |

2.5. KODE PENGEMASAN DAN PENGEPAKAN PRODUK PENGOLAHAN IKAN TUNA (PP)

- KODE UNIT** : PHT. PP02. 001.01
- JUDUL UNIT** : Menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Jenis wadah produk ikan tuna disiapkan sesuai jenis produk ikan tuna untuk sashimi yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.2 Permukaan wadah produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi tidak kasar dilakukan higienisasi dan sanitasi sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan jumlah wadah produk ikan tuna segar untuk sashimi disiapkan sesuai jumlah produk ikan tuna yang diterima dari operator produksi.</p> <p>1.4 Bahan penolong es disiapkan sesuai kebutuhan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> |
| <p>2. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi siap kemas dari operator produksi.</p> | <p>2.1 Penanganan penerimaan produk dilakukan secara cepat, cermat dan saniter pada suhu produk pusat ikan 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna segar bersih hasil pengusapan untuk sashimi dilakukan pencatatan sesuai jumlah riil penerimaa produk dari operator produksi.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>2.3 Perlindungan produk dari kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan fisik produk ikan tuna segar hasil pengusapan dilakukan penyusunan dalam wadah dengan penambahan es sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>2.4 Ikan tuna segar hasil pengusapan yang berada dalam wadahnya didekatkan pada meja proses pengemasan dan pelabelan sesuai prosedur perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi. , melaksanakan penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi siap kemas dari operator produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Wadah produk ikan tuna segar.
- 2.3. Bahan penolong es.
- 2.4. Bahan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 2.5. Timbangan terkalibrasi, forklif / alat angkut.
- 2.6. Meja produksi.

- 2.7. Alat dan bahan sanitasi dan higienis unit pengolahan dan pengepakan produksi.
 - 2.8. Buku penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi.
 - 3.2. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi siap kemas dari operator produksi,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator.
4. Peraturan untuk menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.002.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.PP01.003.01, Menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*).

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 es untuk penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi, penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi siap kemas dari operator produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari

operator.

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. Wadah produk ikan tuna segar dan bahan penolong es.
- 3.2. Prosedur penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.3. Higienis dan sanitasi produk ikan tuna segar.
- 3.4. Metode pengusapan produk ikan tuna segar.
- 3.5. Persiapan pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.6. Laporan dan evaluasi penerimaan produk.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi.
- 4.3. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna segar hasil pengusapan untuk sashimi siap kemas dari operator produksi,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator.

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. Menunjukkan i kemampuan menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencemaran bakteri patogen dan kerusakan fisik produk ikan tuna segar.
- 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** : PHT. PP02. 002.01
- JUDUL UNIT** : Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Jenis wadah kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi diidentifikasi dan disiapkan sesuai jenis produk yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.2 Kebutuhan master karton untuk pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan <i>inner</i> karton untuk pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> <p>1.4 Kebutuhan kaleng dan tutup kaleng sesuai standar wadah perusahaan.</p> |
| <p>2. Melaksanakan penyiapan master karton dan <i>inner</i> karton kemasan/ packing produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>2.1 Jumlah master karton untuk produk ikan tuna segar untuk sashimi dihitung dan disiapkan di sesuai kebutuhan packing perusahaan.</p> <p>2.2 Jumlah <i>inner</i> karton dihitung dan disiapkan sesuai standar kemasan dan packing perusahaan.</p> <p>2.3 Pengecekan kebutuhan dan kualitas master karton dan <i>inner</i> karton kemasan dan pengepakan produk dilakukan sesuai standar mutu dan kebutuhan produk ikan</p> |

| | |
|---|--|
| | tuna segar untuk sashimi perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi , melaksanakan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi sesuai standar perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 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. Produk ikan tuna untuk sashimi.
- 2.7. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 2.8. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk ikan tuna untuk sashimi.

- 3.2. Melaksanakan penyiapan master dan *inner* karton kemasan produk ikan tuna untuk sashimi sesuai standar perusahaan.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk ikan tuna untuk sashimi.
4. Peraturan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.001.01, Menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi.
- 1.2. PHT.PP02.002.01, Menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah / peti ikan (*fish box*).

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 wadah kemasan produk ikan tuna untuk sashimi, pelaksanaan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan produk ikan tuna untuk sashimi sesuai standar perusahaan, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan hasil produk ikan tuna untuk sashimi pada industri pengolahan tuna.

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 tuna.
- 3.2. Pengemasan dan pengepakan produk.
- 3.3. Jenis dan ukuran kemasan.
- 3.4. Bahan kemasan produk.
- 3.5. Persyaratan kemasan produk.
- 3.6. Produk ikan tuna untuk sashimi.
- 3.7. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan produk ikan tuna untuk sashimi.
- 4.2. Melaksanakan penyiapan master karton kemasan produk ikan tuna untuk sashimi sesuai standar perusahaan.
- 4.3. Melaksanakan penyiapan *inner* karton kemasan produk ikan tuna untuk sashimi sesuai standar perusahaan.
- 4.4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan wadah produk ikan tuna untuk sashimi sesuai pedoman perusahaan.
- 4.5. Melaporkan dan merekomendasikan hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan produk ikan tuna untuk sashimi kepada manajemen perusahaan.

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. Menunjukkan kemampuan menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan bertanggung jawab atas kesiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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** : PHT. PP02. 003.01
- JUDUL UNIT** : Menimbang dan menyusun ikan tuna segar untuk sashimi dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menimbang dan menyusun ikan tuna segar untuk sashimi dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna segar untuk sashimi. | <p>1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah ikan tuna segar untuk sashimi higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Jumlah ikan tuna segar untuk sashimi dihitung dan disiapkan untuk kebutuhan penimbangan.</p> <p>1.3 Penambahan bahan penolong es disiapkan sesuai kebutuhan penimbangan ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>1.4 Format data hasil penimbangan disiapkan sesuai standar format perusahaan.</p> |
| 2. Melakukan penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan tuna segar dalam wadah/peti ikan (<i>fish box</i>). | <p>2.1 Penimbangan produk ikan tuna segar untuk sashimi satu persatu dilakukanecepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk maksimal 4,4 derajat celcius sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Hasil penimbangan produk ikan tuna segar untuk sashimi dicatat sesuai format data hasil penimbangan dari perusahaan.</p> <p>2.3 Ikan tuna segar untuk sashimi disusun dan ditata dalam wadah ikan tuna segar (<i>fish box</i>) dengan penambahan es</p> |

| | |
|--|--|
| | sesuai pedoman perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna segar. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna segar untuk sashimi 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 ikan tuna segar untuk sashimi, melakukan penimbangan, pencatatan dan penyusunan ikan tuna segar dalam wadah/peti ikan (*fish box*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna segar yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Timbangan ikan tuna.
- 2.3. Jenis dan ukuran wadah /peti ikan.
- 2.4. Bahan wadah / peti ikan (*fish boxes*).
- 2.5. Persyaratan wadah ikan tuna segar.
- 2.6. Persyaratan ikan tuna segar untuk sashimi.
- 2.7. ATK / Catatan penimbangan ikan tuna.
- 2.8. Buku Pedoman penyusunan ikan tuna segar dalam peti ikan.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah dan ikan tuna segar untuk sashimi,
- 3.2. Melakukan penimbangan, pencatatan dan penyusunan ikan tuna segar dalam wadah/peti ikan (*fish box*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna segar

2. Peraturan untuk Menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.001.01, Menerima produk ikan tuna segar untuk sashimi dari operator produksi.
- 1.2. PHT.PP02.002.01, Meyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk kan tuna segar untuk sashimi.

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 ikan tuna segar untuk sashimi, penimbangan, pencatatan dan penyusunan ikan tuna segar dalam wadah/peti ikan (*fish box*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna 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. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan tuna.
- 3.2. Perencanaan produksi ikan tuna untuk sashimi.
- 3.3. Wadah / peti ikan (*fish box*).

- 3.4. Standar produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 3.5. Tata cara penyusunan ikan tuna segar dalam peti ikan.
- 3.6. Sanitasi dan higienis ikan tuna segar.

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 dan wadah ikan.
- 4.3. Menyiapkan produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.4. Melakukan penimbangan, pencatatan ikan tuna segar .
- 4.5. Melakukan penyusunan ikan tuna segar dalam wadah/peti ikan (*fish box*),
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna segar.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna segar.

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 menimbang dan menyusun ikan tuna segar dalam wadah / peti ikan (*fish boxes*) pada industri pengolahan ikan tuna.
- 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 | 2 |
| 6. | Memecahkan masalah | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. PP02. 004.01.
- JUDUL UNIT** : Mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk ikan tuna segar untuk sashimi. | 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 Produk ikan tuna segar untuk sashimi disiapkan sesuai standar mutu perusahaan. 1.5 Bahan penolong es ikan tuna segar untuk sashimi disiapkan sesuai kebutuhan. |
| 2. Mengemas, mengepak dan memberi label produk ikan tuna segar untuk sashimi. | 2.1 Berat dan jenis produk ikan tuna segar untuk sashimi ditimbang sesuai standar packing perusahaan. 2.2 Hasil penimbangan berat kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan pengepakan sesuai standar packaging produk perusahaan dan suhu pusat produk 4,4 derajat celcius. 2.3 Packing Kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan pengepakan kualitas dan kuantitasnya dengan penambahan es sesuai standar packing perusahaan. |

| | |
|---|--|
| | <p>Pemberian label masing-masing packaging kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan.</p> <p>2.4 Setiap produk ikan tuna segar untuk pemasaran diberi tanda yang benar dengan bahasa yang dipersyaratkan, disertai keterangan : jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat unit pengolahan, tanggal, bulan, tahun diproduksi dan tanggal, bulan tahun kedaluwarsa sesuai standar perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai standar perusahaan</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk ikan tuna segar untuk sashimi, mengemas, mengepak dan memberi label produk ikan tuna segar untuk sashimi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Pengemasan dan pengepakan produk.
- 2.3. Jenis dan ukuran kemasan.
- 2.4. Bahan kemasan produk.
- 2.5. Persyaratan kemasan produk.
- 2.6. Produk ikan tuna segar untuk sashimi.

- 2.7. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
 - 2.8. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 - 3.2. Menyiapkan produk ikan tuna segar untuk sashimi berkualitas,
 - 3.3. Mengemas, mengepak memberi label produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 - 3.4. Mengevaluasi pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi
 - 3.5. Melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi
 4. Peraturan untuk mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.001.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.PP02.002.01, Menimbang dan menyusun ikan tuna segar untuk sashimi dalam wadah/peti ikan (*fish box*).

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk ikan tuna segar untuk sashimi, pengemasan, pengepakan dan pemberian label produk ikan tuna segar untuk sashimi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk

ikan tuna segar untuk sashimi

- 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 tuna..
- 3.2. Perencanaan produksi.
- 3.3. Penyiapkan bahan pengemasan dan pengepakan.
- 3.4. Produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 3.5. Tata cara pengemasan dan pengepakan.
- 3.6. Pemberian label produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 pengemasan dan pengepakan
- 4.3. Menyiapkan produk ikan tuna segar untuk sashimi berkualitas.
- 4.4. Mengemas dan mengepak produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 4.5. Memberi label pacakaging produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan bertanggung jawab atas ketepatan dan kecepatan dan

saniter dalam proses pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna segar untuk sashimi..

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** : PHT. PP02. 005.01.
- JUDUL UNIT** : Memberi tanda label dan kode produk tuna segar untuk sashimi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberi tanda label dan kode produk tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>1.1 Label dan penandaan (jenis produk, berat bersih produk,nama dan alamat produsen, tanggal, bulan dan tahun produksi / kedaluwarsa) ikan tuna segar untuk sashimi mudah dibaca dirancang dan disiapkan sesuai disain yang disetujui manajemen perusahaan</p> <p>1.2 Kode produksi dimuat pada label produksi ikan tuna segar untuk sashimi sesuai ketentuan perusahaan</p> <p>1.3 Nomor registrasi produk industri hasil pengolahan tuna 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 ikan tuna segar untuk sashimi diperoleh dari Majelis Ulama Indonesia sesuai ketentuan peraturan yang berlaku</p> |
| <p>2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna segar</p> | <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</p> |

| | |
|--|---|
| <p>untuk sashimi.</p> | <p>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 ikan tuna segar untuk sashimi.</p> <p>2.4 Cetakan label dan nomor kode produksi disatikan/ ditempelkan pada packing kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> |
| <p>3. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk.</p> | <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 ikan tuna segar untuk sashimi dilakukan sesuai standar kemasan yang ditetapkan perusahaan</p> <p>3.3 Pengecekan akhir packing 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 produk kemasan dan pengepakan dilakukan sesuai prosedur pemusnahan perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk ikan tuna segar untuk sashimi 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 hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi, melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna segar untuk sashimi, mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memberi tanda label dan kode produk tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk memberi tanda label dan kode produk tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna , mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Komputer.
- 2.5. SNI produk hasil pengolahan tuna.
- 2.6. Nomor registrasi produk hasil pengolahan tuna.
- 2.7. Sertifikasi Halal produk hasil pengolahan tuna.
- 2.8. Buku disain label produk industri pengolahan.

3. Tugas pekerjaan untuk memberi tanda label dan kode produk tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 3.2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 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 tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna , 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 tuna.

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. PHT.PP02.004.01, Mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 1.2. PHT.PP02.006.01, Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (*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 label, kode dan bahan penandaan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi, pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna segar untuk sashimi, pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode 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. 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. Pengecekan disain label dan contoh cetak label produk.
- 3.6. Penyiapan label, kode dan bahan penandaan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi,
- 3.7. Pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna segar untuk sashimi,

- 3.8. Pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk,
 3.9. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk .
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
 Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan
 4.2. Menyiapkan label dan kode packaging ikan tuna segar untuk sashimi.
 4.3. Menyiapkan bahan disain penandaan packaging.
 4.4. Menyiapkan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 4.5. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna segar untuk sashimi,
 4.6. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk,
 4.7. Mengevaluasi pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk.
 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk.
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 memberi tanda label dan kode produk tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
 5.3. Mampu menangani masalah pelaksanaan pelabelan hasil produk.
 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** : PHT. PP02. 006.01.
- JUDUL UNIT** : Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (*cold storage*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi hasil pengecekan akhir.</p> | <p>1.1 Isi packing produk dihitung jumlah kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi berdasarkan standar perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung isi packing produk ikan tuna segar untuk sashimi disesuaikan dengan ukuran dan kekuatan packing.</p> <p>1.3 Gudang pendingin (<i>cold storage</i>) atau ruang dingin atau ruang dengan es kering disiapkan untuk pencegahan peningkatan histamin.</p> <p>1.4 Packing ikan tuna segar untuk sashimi hasil pengecekan akhir disiapkan sesuai kebutuhan untuk pemasaran.</p> |
| <p>2. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam ruang penyimpanan dingin (<i>cold storage</i>),</p> | <p>2.1 Penataan tumpukan packing produk ikan tuna segar untuk sashimi disusun dalam ruang dingin / dengan es kering sesuai ambang batas kekuatan packing dan tetap pada suhu pusat ikan maksimal 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.2 Penataan packing produk ikan tuna segar untuk sashimi diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara packing produk</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>2.3 Keteraturan penataan packaging ikan tuna segar untuk sashimi, dilakukan untuk memudahkan prosedur pengambilan barang dituna</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah barang hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi dalam tuna dilakukan sesuai dokumen pemasikan barang</p> <p>2.5 Penyimpanan packing ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dilakukan sesuai tunggu proses pengiriman ke konsumen.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi, direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi hasil pengecekan akhir, menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (*cold storage*). pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (*cold storage*). pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Kemasan dan packing produk ikan tuna segar untuk sashimi.

- 2.5. Catatan penyimpanan kemasan dan packing produk.
 - 2.6. Pallet dan sekat
 - 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
 - 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi, Mesin pendingin / gen set.
 - 2.9. SOP tuna produk pengolahan tuna
 - 2.10. Manual tata cara penyimpanan produk ikan tuna segar untuk sashimi.
3. Tugas pekerjaan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (*cold storage*). pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi hasil pengecekan akhir,
 - 3.2. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.
 4. Peraturan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna segar untuk sashimi dalam gudang pendingin (*cold storage*). pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.005.01, Memberi tanda label dan kode produk tuna segar untuk sashimi pada industri pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.PP02.004.01, Mengemas dan mengepak hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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

ikan tuna segar untuk sashimi hasil pengecekan akhir, penataan dan penyimpanan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam penyimpanan dingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 tuna.
- 3.2. Penyiapan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi hasil pengecekan akhir,
- 3.3. Penataan dan penyimpanan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi hasil pengecekan akhir,
- 4.2. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam ruang dingin atau dengan es kering.
- 4.3. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna segar untuk sashimi.

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 kemasan ikan tuna segar

untuk sashimi dalam gudang pendingin (*cold storage*). pada industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. PP02. 007.01.
- JUDUL UNIT** : Menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <p>1.1 Jenis wadah produk ikan tuna disiapkan sesuai jenis produk ikan tuna loin segar dan loin beku yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.2 Permukaan wadah produk ikan tuna loin segar dan loin beku tidak kasar dilakukan higienisasi dan sanitasi sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan jumlah wadah produk ikan tuna loin segar dan loin beku disiapkan sesuai jumlah produk ikan tuna yang diterima dari operator produksi.</p> <p>1.4 Bahan penolong es disiapkan sesuai kebutuhan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> |
| <p>2. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku siap kemas dari operator produksi.</p> | <p>2.1 Penanganan penerimaan produk dilakukan secara cepat, cermat dan saniter pada suhu produk pusat ikan 4,4 derajat celsius.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna loin segar dan loin beku dilakukan pencatatan sesuai jumlah riil penerimaa produk dari operator produksi.</p> <p>2.3 Perlindungan produk dari kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan fisik produk ikan tuna loin segar dan loin beku dilakukan penyusunan dalam wadah dengan penambahan es sesuai prosedur perusahaan.</p> |

| | | |
|--|-----|---|
| | 2.4 | Ikan tuna loin segar dan loin beku yang berada dalam wadahnya didekatkan pada meja proses pengemasan dan pelabelan sesuai prosedur perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator. | 3.1 | Hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator dievaluasi sesuai standar perusahaan. |
| | 3.2 | Hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku, Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku siap kemas dari operator produksi, Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator, yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. ATK / catatan penerimaan produk.
- 2.3. Wadah dan tempat produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 2.4. Timbangan barang.
- 2.5. Troly barang.
- 2.6. Sanitasi dan higienis wadah, tempat dan produk.
- 2.7. Pedoman penerimaan barang / produk perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna ikan tuna loin segar dan loin beku,

- 3.2. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna ikan tuna loin segar dan loin beku siap kemas dari operator produksi,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator,
4. Peraturan untuk menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.008.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 1.2. PHT.PP02.009.01, Menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat

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 es untuk penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku, penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku siap kemas dari operator produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator,

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 produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 3.2. Penyiapan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 3.3. Prosedur penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku siap kemas dari operator produksi,
 - 3.4. Pencatatan penerimaan barang / produk.
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator,
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.3. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku siap kemas dari operator produksi,
 - 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator,
 - 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator,
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. Menunjukkan kemampuan menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operator produksi pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kualitas standar produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 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** : PHT. PP02. 008.01.
- JUDUL UNIT** : Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk Ikan tuna loin segar dan loin beku. | <p>1.1 Jenis wadah kemasan produk ikan tuna loin segar dan loin beku diidentifikasi dan disiapkan sesuai jenis produk yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.2 Kebutuhan master karton untuk pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan <i>inner</i> karton untuk pengepakan produk ikan tuna loin segar atau loin beku direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> |
| 2. Melaksanakan penyiapan master karton dan <i>inner</i> karton kemasan/ packing produk ikan tuna loin segar dan loin beku. | <p>2.1 Jumlah master karton untuk produk ikan tuna loin segar atau loin beku dihitung dan disiapkan di sesuai kebutuhan packing perusahaan.</p> <p>2.2 Jumlah <i>inner</i> karton untuk produk ikan tuna loin segar dan loin beku dihitung dan disiapkan sesuai standar kemasan dan packing perusahaan.</p> <p>2.3 Pengecekan kebutuhan dan kualitas master karton dan <i>inner</i> karton kemasan dan pengepakan produk dilakukan sesuai standar mutu dan kebutuhan produk ikan tuna loin segar dan loin beku perusahaan</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan | 3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna |

| | |
|--|--|
| <p>pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <p>loin segar atau loin beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar atau loin beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku, melaksanakan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk ikan tuna loin segar dan loin beku, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku yang digunakan untuk: Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan tuna.
- 2.2. Jenis dan ukuran kemasan.
- 2.3. Bahan kemasan produk.
- 2.4. Produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 2.5. Persyaratan kemasan produk.
- 2.6. ATK / pencatatan penerimaan barang/produk.
- 2.7. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 2.8. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- 3.2. Melaksanakan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiapan wadah

kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

4. Peraturan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.007.01, Menerima produk ikan tuna loin segar dan loin Beku dari operator produksi.
- 1.2. PHT.PP02.009.01, Menimbang dan mengemas ikan tunaloin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat

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 wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku, pelaksanaan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk ikan tuna loin segar dan loin beku, evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin 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. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan tuna.
- 3.2. Perencanaan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,

- 3.3. Standar bahan kemasan dan pengepakan.
 - 3.4. Pelaksanaan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.3. Melaksanakan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
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. Menunjukkan kemampuan menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pemilihan bahan kemasan dan pengepakan yang standar.
 - 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** : PHT. PP02. 009.01.
- JUDUL UNIT** : Menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <p>1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah ikan tuna loin segar dan loin beku higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Jumlah ikan tuna loin segar dan loin beku dihitung dan disiapkan untuk kebutuhan penimbangan.</p> <p>1.3 Penambahan bahan penolong es disiapkan sesuai kebutuhan penimbangan ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> <p>1.4 Format data hasil penimbangan disiapkan sesuai standar format perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan tuna loin segar dan loin beku dalam wadah/peti ikan (<i>fish box</i>).</p> | <p>2.1 Penimbangan produk ikan tuna loin sgar dan loin beku satu persatu dilakukancepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk maksimal 4,4 derajat celcius sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Hasil penimbangan produk ikan tuna loin segar dan loin beku dicatat sesuai format data hasil penimbangan dari perusahaan.</p> <p>2.3 Ikan tuna loin segar dan loin beku disusun dan ditata dalam wadah ikan tuna segar (<i>fish box</i>) dengan penambahan es sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna loin sgar dan loin</p> |

| | |
|--|--|
| <p>pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan loin segar dan loin beku.</p> | <p>beku 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, es dan ikan tuna loin segar dan loin beku, melakukan penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan tuna loin segar dan loin beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan loin segar dan loin beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik (*wrapping*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan tuna.
- 2.2. Pengemasan dan pengepakan produk.
- 2.3. Jenis dan ukuran bahan kemasan produk.
- 2.4. Timbangan barang, dan trolly barang.
- 2.5. Wadah / tempat produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 2.6. Persyaratan kemasan produk.
- 2.7. Produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 2.8. Sanitasi dan higienis wadah /tempat, dan bahan kemasan produk.
- 2.9. Buku Pedoman penimbangan dan pengemasan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat pada industri pengolahan ikan tuna., meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna loin segar dan loin beku,
- 3.2. Melakukan penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan tuna loin

- segar dan loin beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*),
- 4.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan loin segar dan loin beku
 5. Peraturan untuk menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT.PP02.007.01, Menerima produk ikan tuna loin segar dan loin beku dari operatort produksi.
- 1.2. PHT.PP02.008.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengeakan produk ikan tuna loin segar dan loin 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 timbangan, wadah, es dan ikan tuna loin segar dan loin beku, penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan tuna loin segar dan loin beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan loin segar dan loin 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. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan tuna.
 - 3.2. Perencanaan produksi ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 3.3. Penyiapan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 3.4. Prosedur penimbangan dan pencatatan produk.
 - 3.5. Penyusunan ikan tuna loin segar dan loin beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*),
 - 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan loin segar dan loin beku
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, es dan ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - 4.3. Melakukan penimbangan dan pencatatan produk.
 - 4.4. Menyusun ikan tuna loin segar dan loin beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*),
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan loin segar dan loin beku.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan loin segar dan loin beku.
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 menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik secara cepat pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 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** : PHT. PP02. 010.01.
- JUDUL UNIT** : Mengepak produk ikan tuna loin yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengepak produk ikan tuna loin yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menyiapkan bahan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin. | 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 Produk ikan tuna loin disiapkan sesuai standar mutu perusahaan. 1.5 Bahan penolong es ikan tuna loin disiapkan sesuai kebutuhan. |
| 2. Mengemas, mengepak dan memberi label produk ikan tuna loin segar dan beku. | 2.1 Berat dan jenis produk ikan tuna loin ditimbang sesuai standar packing perusahaan. 2.2 Hasil penimbangan berat kemasan ikan tuna loin dilakukan pengepakan sesuai standar packaging produk perusahaan dan suhu pusat produk 4,4 derajat celcius. 2.3 Packing Kemasan ikan tuna loin dilakukan pengepakan kualitas dan kuantitasnya dengan penambahan es sesuai standar packing perusahaan. 2.4 Pemberian label masing-masing packaging kemasan ikan tuna loin dilakukan. |

| | |
|--|--|
| | 2.5 Setiap produk ikan tuna loin untuk pemasaran diberi tanda yang benar dengan bahasa yang dipersyaratkan, disertai keterangan : jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat unit pengolahan, tanggal, bulan, tahun diproduksi dan tanggal, bulan tahun kedaluwarsa sesuai standar perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan beku. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan beku dievaluasi sesuai standar perusahaan</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin, mengemas, mengepak dan memberi label produk ikan tuna loin segar dan beku. mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengepak produk ikan tuna loin yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengepak produk ikan tuna loin yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- b. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan tuna.
- c. Pengemasan dan pengepakan produk.
- d. Jenis bahan dan ukuran kemasan/engepak produk.
- e. Produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- f. ATK / buku pencatatan hasil pengepakan produk.
- g. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- h. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk mengepak produk ikan tuna loin yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan

ikan tuna, meliputi :

- i. Menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk ikan tuna loin,
 - j. Mengemas, mengepak dan memberi label produk ikan tuna loin segar dan beku.
 - k. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan beku.
4. Peraturan untuk mengepak produk ikan tuna loin yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
- l. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - m. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - n. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - o. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Tuna.

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. PHT.PP02.008.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 1.2. PHT.PP02.009.01, Menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin 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 bahan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin, pengemasan, pengepakan dan pemberian label produk ikan tuna loin segar dan beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan 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. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan tuna.

3.2. Perencanaan produksi ikan tuna loin segar dan beku.

Penyiapan bahan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin,

Pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin.

Pemberian label produk ikan tuna loin segar dan beku,

Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

p. Menyiapkan bahan pengemasan produk ikan tuna loin.

q. Menyiapkan bahan pengepakan produk ikan tuna loin.

r. Mengemas produk ikan tuna loin.

s. Mengepakan produk ikan tuna loin.

t. Memberi label produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

u. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

v. Melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku industri pengolahan tuna.

5. Aspek Kritis :

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

w. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

x. Memiliki kemampuan mengepak produk ikan tuna loin yang dikeluarkan dari alat pembeku (freezer) dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna.

y. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.

z. 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** : PHT. PP02. 011.01.
- JUDUL UNIT** : Memberi tanda label dan kode produk tuna loin segar dan loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberi tanda label dan kode produk tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <p>1.1 Label dan penandaan (jenis produk, berat bersih produk,nama dan alamat produsen, tanggal, bulan dan tahun produksi/kedaluwarsa) ikan tuna loin segar dan loin beku mudah dibaca dirancang dan disiapkan sesuai disain yang disetujui manajemen perusahaan</p> <p>1.2 Kode produksi dimuat pada label produksi ikan tuna loin segar dan loin beku sesuai ketentuan perusahaan</p> <p>1.3 Nomor registrasi produk industri hasil pengolahan tuna 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 ikan tuna loin segar dan loin beku diperoleh dari Majelis Ulama Indonesia sesuai ketentuan peraturan yang berlaku</p> |
| <p>2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <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 ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> <p>2.4 Cetak label dan nomor kode produksi disatikan/ ditempelkan pada packing kemasan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> |
| <p>3. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> | <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 ikan tuna loin segar dan loin beku dilakukan sesuai standar kemasan yang ditetapkan perusahaan</p> <p>3.3 Pengecekan akhir packing 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 produk kemasan dan pengepakan dilakukan sesuai prosedur pemusnahan perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk ikan tuna loin segar dan loin beku 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 hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna loin segar dan loin beku, mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memberi tanda label dan kode produk tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk memberi tanda label dan kode produk tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja Perusahaan.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Komputer.
- 2.5. SNI produk hasil pengolahan tuna.
- 2.6. Nomor registrasi produk hasil pengolahan tuna.
- 2.7. Sertifikasi Halal produk hasil pengolahan tuna.
- 2.8. Buku disain label produk industri pengolahan.

3. Tugas pekerjaan untuk memberi tanda label dan kode produk tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- aa. Menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- bb. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- cc. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- dd. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

4. Peraturan untuk memberi tanda label dan kode produk tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :

- ee. Undang-undang tentang Perindustrian
- ff. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan
- gg. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan
- ee. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan ikan tuna

PANDUAN PENILAIAN

2. 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. PHT.PP02.009.01, Menimbang dan mengemas ikan tuna loin segar dan loin beku dalam plastik (*wrapping*).
 - 1.2. PHT.PP02.010.01, Mengepak loin yang telah dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton.

3. 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 hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna loin segar dan loin beku, pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
 - 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :
 Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang simulator/ atau ditempat kerja.

4. Pengetahuan yang dibutuhkan :
 Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - a. Merek dagang dan hak paten produk ikan tuna loin.
 - b. Penyiapan label dan kode produk.
 - c. Bahan dan jenis media label dagang.
 - d. Tehnik disain label dan penandaan hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - e. Pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - f. Pengecekan disainlabel dan contoh cetak label.
 - g. Pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
 - h. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
5. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- a. Melakukan K3 dan SOP perusahaan,
- b. Menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- c. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- d. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk ikan tuna loin segar dan loin beku,
- e. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- f. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku.

5. Aspek Kritis :

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

- g. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- h. Memiliki kemampuan memberi tanda label dan kode produk tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan ikan tuna.
- i. Mampu menangani masalah pelaksanaan pelabelan hasil produk ikan tuna loin.
- j. Menunjukkan tanggung jawab atas ketepatan dan kecepatan pemberian label kemasan produk ikan tuna loin segar dan loin 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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. PP02. 012.01.
- JUDUL UNIT** : Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku hasil pengecekan akhir.</p> | <p>1.1 Isi packing produk dihitung jumlah kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku. berdasarkan standar perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung isi packing produk ikan tuna loin segar dan beku disesuaikan dengan ukuran dan kekuatan packing.</p> <p>1.3 Gudang pendingin (<i>cold storage</i>) atau ruang dingin atau ruang dengan es kering disiapkan untuk pencegahan peningkatan histamin.</p> <p>1.4 Packing ikan tuna loin segar dan beku hasil pengecekan akhir disiapkan sesuai kebutuhan untuk pemasaran.</p> |
| <p>2. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku dalam ruang penyimpanan dingin (<i>cold storage</i>),</p> | <p>2.1 Penataan tumpukan packing produk ikan tuna loin segar dan beku disusun dalam ruang dingin / dengan es kering sesuai ambang batas kekuatan packing dan tetap pada suhu pusat ikan maksimal 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.2 Penataan packing produk ikan tuna loin segar dan beku diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara packing produk</p> <p>2.3 Keteraturan penataan packaging ikan tuna segar untuk sashimi, dilakukan untuk memudahkan prosedur pengambilan barang dituna</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah barang hasil produksi ikan tuna segar untuk sashimi dalam tuna dilakukan sesuai dokumen pemasakan barang</p> <p>2.5 Penyimpanan packing ikan tuna ikan tuna loin segar dan beku dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dilakukan sesuai tunggu proses pengiriman ke konsumen.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan beku.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan loin beku, direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku hasil pengecekan akhir, menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Tuna penyimpanan produk akhir pengolahan tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi barang / produk.
- 2.4. Kemasan dan packing produk ikan tuna loin segar dan beku.
- 2.5. Dokumen penyimpanan kemasan dan packing produk.
- 2.6. Pallet dan sekat.
- 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang/produk.
- 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.9. Mesin pendingin / gen set.

- 2.10. SOP tuna produk pengolahan tuna.
- 2.11. Tata cara penyimpanan produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
3. Tugas pekerjaan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku hasil pengecekan akhir,
 - 3.2. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan beku
4. Peraturan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.011.01, Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 1.2. PHT.PP02.010.01, Mengepak loin yang telah dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam mastek karton.

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 ikan tuna loin segar dan beku hasil pengecekan akhir, penataan dan penyimpanan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*), evaluasi dan melaporan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan 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. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan tuna.
- 3.2. Standardisasi produk ikan tuna loin segar dan loin beku.
- 3.3. Penyiapan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku hasil pengecekan akhir,
- 3.4. Ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 3.5. Penataan dan penyimpanan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 3.6. Evaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan beku.

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

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku hasil pengecekan akhir,
- 4.3. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna loin segar dan beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan beku.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna loin segar dan beku.

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 Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin beku pada industri pengolahan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan sanitasi dan higienis penyimpanan produk.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kecepatan, kecermatan, dan saniter penyimpanan produk kemasan ikan tuna loin segar dan loin 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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. PP02. 013.01.
- JUDUL UNIT** : Menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi pada industri pengolahan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Jenis wadah produk ikan tuna disiapkan sesuai jenis produk ikan tuna <i>steak</i> beku yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.2 Permukaan wadah produk ikan tuna <i>steak</i> beku tidak kasar dilakukan higienisasi dan sanitasi sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan jumlah wadah produk ikan tuna <i>steak</i> beku disiapkan sesuai jumlah produk ikan tuna yang diterima dari operator produksi.</p> <p>1.4 Bahan penolong es disiapkan sesuai kebutuhan penerimaan produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> |
| <p>2. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna <i>steak</i> beku siap kemas dari operator produksi.</p> | <p>2.1 Penanganan penerimaan produk dilakukan secara cepat, cermat dan saniter pada suhu produk pusat ikan 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.2 Produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan pencatatan sesuai jumlah riil penerimaa produk dari operator produksi.</p> <p>2.3 Perlindungan produk dari kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan fisik produk ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan penyusunan dalam wadah dengan penambahan es sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>2.4 Ikan tuna <i>steak</i> beku yang berada dalam wadahnya didekatkan pada meja proses</p> |

| | | |
|----|--|--|
| | | pengemasan dan pelabelan sesuai prosedur perusahaan. |
| 3. | Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari operator. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari operator dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dari operator direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna *steak* beku, melaksanakan penerimaan produk ikan tuna *steak* beku siap kemas dari operator produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna *steak* beku dari operator yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Timbangan barang, trolley barang dan
- 2.3. Wadah / meja produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.4. Produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.5. ATK / catatan penerimaan barang/produk
- 2.6. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 2.7. Buku Pedoman penerimaan barang/ produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi pada industri pengolahan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.2. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna *steak* beku siap kemas dari operator produksi,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna *steak* beku dari operator.

4. Peraturan untuk menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi pada industri pengolahan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.015.01, Menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* dalam plastik.
- 1.2. PHT.PP02.014.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* 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 wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna *steak* beku, pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna *steak* beku siap kemas dari operator produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna *steak* beku dari operator.

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 wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna *steak* beku,

- 3.2. Persyaratan wadah produk ikan tuna steak beku.
- 3.3. Pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna steak beku siap kemas dari operator produksi,
- 3.4. Sanitasi dan higienis produk ikan tuna steak beku.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna steak beku dari operator

4. Keterampilan yang dibutuhkan

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyiapkan wadah dan es untuk penerimaan produk ikan tuna steak beku,
- 4.3. Melaksanakan penerimaan produk ikan tuna steak beku siap kemas dari operator produksi,
- 4.4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna steak beku dari operator.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan produk ikan tuna steak beku dari operator.

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. Menunjukkan kemampuan menerima produk ikan tuna steak beku dari operator produksi pada industri pengolahan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencegahan bakteri patogen selama proses penerimaan produk ikan tuna steak beku.
- 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 | : PHT. PP02. 0014.01. |
| JUDUL UNIT | : Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku. |
| DESKRIPSI UNIT | : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku produk pada industri pengolahan tuna. |

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>1.1 Jenis wadah kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku diidentifikasi dan disiapkan sesuai jenis produk yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.2 Kebutuhan master karton untuk pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan <i>inner</i> karton untuk pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> |
| 2. Melaksanakan penyiapan master karton dan <i>inner</i> karton kemasan/ packing produk ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>2.1 Jumlah master karton untuk produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihitung dan disiapkan di sesuai kebutuhan packing perusahaan.</p> <p>2.2 Jumlah <i>inner</i> karton untuk produk ikan tuna <i>steak</i> beku dihitung dan disiapkan sesuai standar kemasan dan packing perusahaan.</p> <p>2.3 Pengecekan kebutuhan dan kualitas master karton dan <i>inner</i> karton kemasan dan pengepakan produk dilakukan sesuai standar mutu dan kebutuhan produk ikan tuna <i>steak</i> beku perusahaan</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan | 3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai standar |

| | |
|--|---|
| persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku. | perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna <i>steak</i> beku direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|--|---|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku, melaksanakan persiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk ikan tuna *steak* beku mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku produk pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku produk pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Jenis dan ukuran wadah / kemasan.
- 2.3. Bahan pengepak produk.
- 2.4. Persyaratan kemasan produk.
- 2.5. Produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.6. Meja kerja / tempat kerja.
- 2.7. Sanitasi dan higienis bahan kemasan dan pengepak produk.
- 2.8. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku produk pada industri pengolahan tuna, meliputi :

- 3.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.2. Melaksanakan persiapan master karton dan inner karton kemasan/ packing produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku.

4. Peraturan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku produk pada industri pengolahan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.013.01, Menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi.
- 1.2. PHT.PP02.015.01, Menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* beku dalam plastik secara cepat

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 wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku, pelaksanaan penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan/packing produk ikan tuna *steak* beku, evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* 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. Organisasi dan tata kerja perusahaan pengolahan tuna.
- 3.2. Jenis bahan dan ukuran pengemas dan pengepak produk.
- 3.3. Persyaratan bahan kemasan dan pengepak produk.
- 3.4. Perencanaan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.5. Prosedur pelaksanaan penyiapan master karton dan inner karton

- kemasan/ packing produk ikan tuna steak beku.
- 3.6. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 3.7. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan sanitasi dan higienis produk tuna *steak* beku.
- 4.2. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Melaksanakan penyiapan master karton dan inner karton kemasan/ packing produk ikan tuna *steak* beku
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku .

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. Menunjukkan kemampuan menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* beku produk pada industri pengolahan tuna.
- 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** : PHT. PP02. 015.01.
- JUDUL UNIT** : Menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* beku dalam plastic secara cepat.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* beku dalam plastic secara cepat. pada industri pengolahan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah ikan tuna <i>steak</i> beku higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Jumlah ikan tuna <i>steak</i> beku dihitung dan disiapkan untuk kebutuhan penimbangan.</p> <p>1.3 Penambahan bahan penolong es disiapkan sesuai kebutuhan penimbangan ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> <p>1.4 Format data hasil penimbangan disiapkan sesuai standar format perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan ikan tuna <i>steak</i> beku dalam wadah/peti ikan (<i>fish box</i>).</p> | <p>2.1 Penimbangan produk ikan tuna <i>steak</i> beku satu persatu dilakukancepat, cermat dan saniter pada suhu pusat produk maksimal 4,4 derajat celcius sesuai standar perusahaan.</p> <p>2.2 Hasil penimbangan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dicatat sesuai format data hasil penimbangan dari perusahaan.</p> <p>2.3 Ikan tuna <i>steak</i> beku disusun dan ditata dalam wadah ikan tuna (<i>fish box</i>) dengan penambahan es sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna <i>steak</i> beku dari</p> |

| | |
|--|--|
| pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna <i>steak</i> beku dari <i>freezer</i> . | 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna *steak* beku, melakukan penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan tuna *steak* beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna *steak* beku yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* dalam plastik pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* beku dalam plastik pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Pengemasan dan pengepakan produk.
- 2.3. Jenis dan ukuran kemasan produk.
- 2.4. Bahan plastik untuk kemasan produk.
- 2.5. Wadah / peti ikan (*fish box*).
- 2.6. Timbangan barang/rodok, trolley barang, dan wadah produk.
- 2.7. Persyaratan kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.8. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
- 2.9. Buku Pedoman pengemasan dan pengepakan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* beku dalam plastik pada industri pengolahan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna *steak* beku,
- 3.2. Melakukan penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan tuna *steak* beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*),
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna *steak* beku.

4. Peraturan untuk menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* dalam plastik pada industri pengolahan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.013.01, Menerima produk ikan tuna *steak* beku dari operator produksi.
- 1.2. PHT.PP02.014.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk ikan tuna *steak* 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 timbangan, wadah, es dan ikan tuna *steak* beku, penimbangan, pencatatan, dan penyusunan ikan ikan tuna *steak* beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna *steak* beku dari *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. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna *steak* beku, produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.2. Penimbangan dan pencatatan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.3. Penyusunan ikan ikan tuna *steak* beku dalam wadah/peti ikan (*fish box*),
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna *steak* beku dari *freezer*.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan sanitasi dan higienis produk tuna *steak* beku.
- 4.2. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, es dan ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Melakukan penimbangan dan pencatatan produk.
- 4.4. Menyusun ikan tuna *steak* beku dalam wadah/peti ikan (fish box),
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna *steak* beku.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penimbangan dan penyusunan ikan tuna *steak* 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 terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* dalam plastik secara cepat pada industri pengolahan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencegahan bakteri patogen selama proses penimbangan dan pengemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kebenaran berat kemasan ikan tuna *steak* 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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. PP02. 016.01.
- JUDUL UNIT** : Mengepak produk ikan tuna *steak* beku yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengepak produk ikan tuna *steak* beku yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk akhir tuna <i>steak</i> beku. | 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 Produk akhir tuna <i>steak</i> beku disiapkan sesuai standar mutu perusahaan. 1.5 Bahan penolong es untuk produk tuna <i>steak</i> beku disiapkan sesuai kebutuhan. |
| 2. Mengemas, mengepak dan memberi label produk tuna <i>steak</i> beku dari alat pembeku (<i>freezer</i>). | 2.1 Berat dan jenis produk tuna <i>steak</i> beku dari alat pembeku (<i>freezer</i>) ditimbang sesuai standar packing perusahaan. 2.2 Hasil penimbangan berat kemasan produk tuna <i>steak</i> beku dari alat pembeku (<i>freezer</i>). dilakukan pengepakan sesuai standar packaging produk perusahaan dan suhu pusat produk 4,4 derajat celcius. 2.3 Packing Kemasan produk tuna <i>steak</i> beku dari alat pembeku (<i>freezer</i>) dilakukan pengepakan kualitas dan kuantitasnya dengan penambahan es sesuai standar packing perusahaan. |

| | |
|--|---|
| | <p>2.4 Pemberian label masing-masing packaging kemasan produk tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.5 Setiap kemasan produk tuna <i>steak</i> beku untuk pemasaran diberi tanda yang benar dengan bahasa yang dipersyaratkan, disertai keterangan : jenis produk, berat bersih produk, nama dan alamat unit pengendalian, tanggal, bulan, tahun diproduksi dan tanggal, bulan tahun kedaluwarsa sesuai standar perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna <i>steak</i> beku dari <i>freezer</i>.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna <i>steak</i> beku dari <i>freezer</i> dievaluasi sesuai standar perusahaan</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna <i>steak</i> beku dari <i>freezer</i> direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk akhir tuna *steak* beku, mengemas, mengepak dan memberi label produk tuna *steak* beku dari alat pembeku (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna *steak* beku dari *freezer*, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengepak produk ikan tuna *steak* beku yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengepak produk ikan tuna *steak* beku yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Alat Pengemas dan pengepak produk tuna *steak* beku.
- 2.3. Jenis, ukuran dan desain kemasan produk perusahaan.
- 2.4. Nomor dan kode label.
- 2.5. Bahan kemasan produk / master karton.

- 2.6. Produk akhir tuna steak beku siap dikemas.
 - 2.7. Persyaratan kemasan produk.
 - 2.8. Alat pembeku (*freezer*).
 - 2.9. Sanitasi dan higienis bahan kemasan produk.
 - 2.10. Pedoman pengemasan dan pengepakan produk .
3. Tugas pekerjaan untuk mengepak produk ikan tuna *steak* beku yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk akhir tuna steak beku,
 - 3.2. Mengemas, mengepak dan memberi label produk tuna steak beku dari alat pembeku (*freezer*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna *steak* beku,
4. Peraturan untuk Mengepak produk ikan tuna *steak* beku yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PP02.015.01, Menimbang dan mengemas ikan tuna *steak* dalam Plastik secara cepat
- 1.2. PHT.PP02.018.01, Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna *steak* 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 bahan pengemasan, pengepakan dan produk akhir tuna *steak* beku, pengemasan, pengepakan dan pemberian label produk tuna *steak* beku dari alat pembeku (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna *steak* beku dari *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. Hak paten label dan produk halal.
- 3.2. Nomor dan kode label.
- 3.3. Persyaratan bahan kemasan / master karton.
- 3.4. Penyiapan bahan pengemasan,
- 3.5. Produk akhir tuna steak beku dari alat pembeku (*freezer*).
- 3.6. Cara pengemasan produk akhir tuna steak beku,,
- 3.7. Cara pengepakan produk akhir tuna steak beku,
- 3.8. Cara pemberian label produk tuna steak beku.
- 3.9. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna *steak* beku dari *freezer*.

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

- 4.1. Melakukan sanitasi dan higienis produk akhir tuna *steak* beku.
- 4.2. Menyiapkan bahan pengemasan, pengepakan dan produk akhir tuna steak beku,
- 4.3. Mengemas dan mengepak produk tuna steak beku dari alat pembeku (*freezer*),
- 4.4. Memberi label produk tuna steak beku dari alat pembeku (*freezer*),
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna steak beku dari *freezer*.
- 4.6. melaporkan hasil pelaksanaan pengemasan dan pengepakan produk tuna steak beku dari *freezer*.

5. Aspek Kritis :

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

Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

- 5.1. Memiliki kemampuan mengepak produk ikan tuna *steak* beku yang dikeluarkan dari alat pembeku (*freezer*) dalam master karton pada industri pengolahan tuna.
- 5.2. Memiliki kemampuan menangani masalah kecepatan kerja pengepakan tuna *steak* beku dari alat pembeku (*freezer*).
- 5.3. Menunjukkan tanggung jawab atas pengepakan produk tuna *steak* beku dengan tidak rusak.

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** : PHT. PP02. 017.01
- JUDUL UNIT** : Memberi tanda label dan kode produk tuna *steak* beku.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Memberi tanda label dan kode produk tuna *steak* beku pada industri pengolahan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <p>1.1 Label dan penandaan (jenis produk, berat bersih produk,nama dan alamat produsen, tanggal, bulan dan tahun produksi / kedaluwarsa) ikan tuna <i>steak</i> beku mudah dibaca dirancang dan disiapkan sesuai disain yang disetujui manajemen perusahaan</p> <p>1.2 Kode produksi dimuat pada label produksi ikan tuna <i>steak</i> beku sesuai ketentuan perusahaan</p> <p>1.3 Nomor registrasi produk industri hasil pengolahan tuna 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 ikan tuna <i>steak</i> beku diperoleh dari Majelis Ulama Indonesia sesuai ketentuan peraturan yang berlaku</p> |
| <p>2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> | <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 ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> <p>2.4 Cetak label produksi disatikan/ditempelkan pada packing kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku.</p> |
| 3. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk. | <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 ikan tuna <i>steak</i> beku dilakukan sesuai standar kemasan yang ditetapkan perusahaan</p> <p>3.3 Pengecekan akhir packing 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 produk kemasan dan pengepakan dilakukan sesuai prosedur pemusnahan perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk ikan tuna <i>steak</i> beku 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 hasil produk ikan tuna *steak* beku, melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna *steak* beku, mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memberi tanda label dan kode produk tuna *steak* beku pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk memberi tanda label dan kode produk tuna *steak* beku pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Kemasan produk tuna steak beku.
- 2.3. Label kemasan produk tuna steak beku perusahaan.
- 2.4. Alat tulis Kantor/ adminis trasi pelabelan kemasan produk.
- 2.5. Komputer.
- 2.6. SNI produk hasil pengolahan tuna.
- 2.7. Nomor registrasi produk hasil pengolahan tuna.
- 2.8. Sertifikasi Halal produk hasil pengolahan tuna.
- 2.9. Buku disain label produk industri pengolahan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk memberi tanda label dan kode produk tuna *steak* beku pada industri pengolahan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna steak beku,
- 3.2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna steak 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 tuna *steak* beku pada industri pengolahan tuna , 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 tuna.

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. PHT.PP02.016.01, Mengepak ikan tuna *steak* beku.
- 1.2. PHT.PP02.018.01, Menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna *steak* 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 label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna *steak* beku, pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna *steak* beku, pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode 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. 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. Penyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.6. Pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna *steak* beku,
- 3.7. Teknik sanitasi dan higienis kemasan produk tuna *steak* beku.
- 3.8. Pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk,
- 3.9. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk.

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

- 4.1. Melakukan sanitasi dan higienis produk tuna *steak* beku.
- 4.2. Menyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.3. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.4. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode hasil produk,

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 tuna *steak* beku pada industri pengolahan tuna.
- 5.3. Mampu menangani masalah pelaksanaan pemberian nomor kode dan pengecekan akhir kemasan produk tuna *steak* beku.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas ketepatan dan kerapihan pemasangan label kemasan produk tuna *steak* 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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. PP02. 018.01.
- JUDUL UNIT** : Menyimpan hasil produk kemasan produk ikan tuna *steak* beku dalam gudang pendingin (*cold storage*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menyimpan hasil produk kemasan produk ikan tuna *steak* beku dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku pengecekan akhir.</p> | <p>1.1 Isi packing produk dihitung jumlah kemasan produk produk ikan tuna <i>steak</i> beku berdasarkan standar perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung isi packing produk produk ikan tuna <i>steak</i> beku disesuaikan dengan ukuran dan kekuatan packing.</p> <p>1.3 Gudang pendingin (<i>cold storage</i>) atau ruang dingin atau ruang dengan es kering disiapkan untuk pencegahan peningkatan histamin.</p> <p>1.4 Packing produk ikan tuna <i>steak</i> beku hasil pengecekan akhir disiapkan sesuai kebutuhan untuk pemasaran.</p> <p>1.5 Mesin genset diapkan sesuai kebutuhan gudang pendinginnnn (<i>cold storage</i>).</p> |
| <p>2. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna <i>steak</i> beku dalam ruang penyimpanan dingin (<i>cold storage</i>),</p> | <p>2.1 Penataan tumpikanpacking produk ikan tuna <i>steak</i> beku disusun dalam ruang dingin / dengan es kering sesuai ambang batas kekuatan packing dan tetap pada suhu pusat ikan maksimal 4,4 derajat celcius.</p> <p>2.2 Penataan packing produk ikan tuna <i>steak</i> beku diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara packing produk</p> <p>2.3 Keteraturan penataan packaging produk ikan tuna <i>steak</i> beku, dilakukan untuk</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>memudahkan prosedur pengambilan barang hasil produk ikan tuna.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah barang hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku dalam tuna dilakukan sesuai dokumen pemasakan barang.</p> <p>2.5 Penyimpanan packing produk ikan tuna <i>steak</i> beku dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dilakukan sesuai tunggu proses pengiriman ke konsumen.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna <i>steak</i> beku, direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan kemasan produk ikan tuna *steak* beku pengecekan akhir, menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna *steak* beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna *steak* beku, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna *steak* beku dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna *steak* beku dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. Catatan barang / produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi tuna (*cold storage*)
- 2.3. Kemasan dan packing produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.4. Dokumen penyimpanan / pengeluaran kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 2.5. Pallet dan sekat.

- 2.6. Forklip, trolley dan timbangan barang.
 - 2.7. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
 - 2.8. Mesin pendingin / genset.
 - 2.9. SOP tuna persediaan kemasan produk ikan tuna steak beku.
 - 2.10. Manual tata cara penataan dan penyimpanan produk.
3. Tugas pekerjaan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna *steak* beku dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan kemasan produk ikan tuna *steak* beku pengecekan akhir,
 - 3.2. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna steak beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna steak beku ,
 4. Peraturan untuk menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna *steak* beku dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.PP02.016.01, Mengepak ikan tuna *steak* beku.
- 1.2. PHT.PP02.017.01, Memberi tanda label dan kode produk ikan tuna *steak* 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 kemasan produk ikan tuna *steak* beku pengecekan akhir, penataan dan penyimpanan kemasan produk ikan tuna *steak* beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan

hasil produk ikan tuna *steak* 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. Teknik sanitasi dan higienis produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.2. Kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.3. Penyiapan kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.4. Pengecekan akhir kemasan produk ikan tuna *steak* beku.
- 3.5. Penataan dan penyimpanan kemasan produk ikan tuna *steak* beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna *steak* beku.

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

- 4.1. Melakukan sanitasi dan higienis produk ikan tuna *steak* beku.
- 4.2. Menyiapan kemasan produk ikan tuna *steak* beku
- 4.3. Mengecek akhir kemasan produk ikan tuna *steak* beku,
- 4.4. Menata dan menyimpan kemasan produk ikan tuna *steak* beku dalam ruang penyimpanan dingin (*cold storage*),
- 4.5. Mengevaluasi penyimpanan hasil produk ikan tuna *steak* beku.
- 4.6. Melaporkan pelaksanaan penyimpanan hasil produk ikan tuna *steak* beku.

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 menyimpan hasil produk kemasan ikan tuna *steak* beku dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penataan produk kemasan ikan tuna *steak* beku yang saniter dan higienis dalam gudang pendingin (*cold storage*).
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kemudahan pengeluaran produk dalam gudang pendingin (*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 |

**KOMPETENSI INTI
(AREA PEKERJAAN/PERLENGKAPAN ALAT DAN MESIN PENGOLAHAN IKAN TUNA)**

- KODE UNIT** : PHT. AM02. 001.01.
JUDUL UNIT : Menyiapkan tempat, alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan tempat alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menyiapkan tempat alat / mesin produksi pengolahan ikan tuna. | 1.1 Peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna yang dipakai diidentifikasi sesuai kebutuhan perusahaan. 1.2 Kebutuhan luas dan keteraturan penataan tempat lokasi peralatan / mesin produksi disiapkan sesuai unit kerja produksi pengolahan ikan tuna. 1.3 Kondisi tempat alat/mesin diikuti sesuai standar K3 perusahaan. 1.4 <i>Personal protective equipment</i> (PPE) disiapkan sesuai keterampilan / kompetensinya. |
| 2. Menyiapkan instalasi Instalasi listrik alat/mesin produksi pengolahan ikan tuna. | 2.1 Kecukupan instalasi Instalasi listrik alat/mesin produksi dipenuhi sesuai kebutuhan perusahaan. 2.2 Standar kebutuhan daya Instalasi listrik masing-masing lalat/Instalasi listrik diikuti dan hemat energi. 2.3 Keteraturan pemasangan kabel Instalasi listrik peralatan/mesin diikuti sesuai standar K3 perusahaan. |
| 3. Memeriksa kondisi | 3.1 Kondisi peralatan/mesin produksi |

| | |
|--|---|
| <p>peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>pengolahan ikan tuna 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> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna. dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan tempat alat / mesin produksi pengolahan ikan tuna, menyiapkan instalasi Instalasi listrik alat/mesin produksi pengolahan ikan tuna, memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan tempat alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan tempat alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Lay out tempat alat , mesin dan instalasi Instalasi listrik.
- 2.2. Sarana instalasi alat dan mesin unit bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Sarana instalasi pipa dan mesin unit operasi produksi.
- 2.4. Sarana instalasi alat dan mesin unit pergudangan.
- 2.5. Sarana pipa sanitasi / pembuangan air kotor.
- 2.6. Manual pemeriksaan kondisi alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik.
- 2.7. ATK / adminstrasi penggunaan alat, mesin dan Instalasi listrik.
- 2.8. Tempat pembuangan limbah.

- 2.9. Pedoman K3 perusahaan.
- 2.10. Alat komunikasi (telpon dan HP)

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan tempat alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan tempat alat / mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.2. Menyiapkan instalasi Instalasi listrik alat/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna

4. Peraturan untuk menyiapkan tempat alat, mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.002.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.AM02.003.01, Menyiapkan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan ikan tuna.

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 alat / mesin produksi pengolahan ikan tuna, penyiapan instalasi Instalasi listrik alat/mesin produksi pengolahan ikan tuna, pemeriksaan kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna, evaluasi dan

laporan hasil pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.

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 / mesin penyiapan
- 3.2. Penyiapan tempat alat / mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Penyiapan instalasi Instalasi listrik alat/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Cara pemeriksaan kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyusun lay out tempat alat / mesin.
- 4.3. Menyiapkan tempat alat / mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Menyiapkan instalasi Instalasi listrik alat/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.

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 tempat alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan

- pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidak sesuaian penyiapan tempat dan instalasi Instalasi listrik dengan lay out.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyiapan tempat alat/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** : PHT. AM02. 002.01.
- JUDUL UNIT** : Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna. | <p>1.1 Kebutuhan luas dan keteraturan penataan tempat lokasi instalasi air bersih (<i>lay out</i>) unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan unit.</p> <p>1.2 Kondisi tempat instalasi air bersih diikuti sesuai standar higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>1.3 <i>Personal Protective Equipment</i>/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.</p> |
| 2. Memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna. | <p>2.1 Kecukupan instalasi dan daya air bersih unit bahan baku dan unit pengolahann ikan tuna dipenuhi sesuai kebutuhan/hemat air bersih dan standar air bersih perusahaan.</p> <p>2.2 Keteraturan penataan pemasangan pipa saluran air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan diikuti sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.3 Pemasangan jumlah kran air bersih diikuti sesuai kebutuhan unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.4 Pipa saluran air yang mampet, kran air bersih yang rusak diperbaiki sesuai pedoman dan standar perusahaan</p> |
| 3. Membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan | 3.1 Saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna dibuat sesuai kebutuhan perusahaan dan standar amdal perusahaan. |

| | |
|---|---|
| pengolahan ikan tuna. | 3.2 Pembuangan air limbah unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna disalurkan ke sumur / bak penampung limbah sesuai standar amdal perusahaan. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna, memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna, membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Sumber air bersih (PAM atau air tanah).
- 2.2. Sarana instalasi pipa air bersih unit bahan baku ikan tuna.
- 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 tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna,
- 3.2. Memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan

- pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.
4. Peraturan untuk menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.001.01, Menyiapkan tempat alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.AM02.003.01, Menyiapkan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna, pemasangan dan penataan sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna, pembuatan saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.
- 3.2. Penyiapan tempat instalasi air bersih unit bahan baku dan unit pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Pemasangan dan penataan sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Pembuatan saluran pembuangan air limbah unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan sarana instalasi air bersih.

4. 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 ikan tuna,
- 4.3. Memasang dan menata sarana instalasi air bersih unit bahan baku dan pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Membuat saluran pembuangan air limbah unit bahan baku ikan tuna.
- 4.5. Membuat saluran pembuangan air limbah unit pengolahan ikan tuna,
- 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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 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 tuna.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. AM02. 003.01.
- JUDUL UNIT** : Menyiapkan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin produksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Peralatan/mesin kerja produksi pengolahan ikan tuna yang dipakai diidentifikasi sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>1.2 Kebutuhan luas dan keteraturan penataan tempat lokasi peralatan / mesin produksi pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai unit kerja produksi pengolahan ikan tuna.</p> <p>1.3 Kondisi tempat alat/mesin produksi pengolahan ikan tuna diikuti sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>1.4 <i>Personal Protective Equipment</i>/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.</p> |
| <p>2. Menyiapkan kelengkapan kebutuhan K3, daya Instalasi listrik, air bersih, dan pembuangan limbah.</p> | <p>2.1 K3 pengolahan ikan tuna perusahaan diterapkan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Kecukupan daya Instalasi listrik alat/mesin produksi dipenuhi sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.3 Kecukupan bahan penolong air bersih alat/mesin produksi dipenuhi sesuai kebutuhan perusahaan.</p> <p>2.4 Kecukupan pembuangan air limbah dari peralatan/mesin produksi dipenuhi sesuai kebutuhan perusahaan.</p> |
| <p>3. Memeriksa kondisi</p> | <p>3.1 Kondisi peralatan/mesin produksi</p> |

| | |
|---|---|
| <p>peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>pengolahan ikan tuna 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> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan /mesin pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan /mesin pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan/mesin pengolahan ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin produksi pengolahan ikan tuna, menyiapkan kelengkapan kebutuhan k3, daya Instalasi listrik, air bersih, dan pembuangan limbah, memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan /mesin pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Berbagai jenis perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Manual berbagai jenis peralatan / mesin pengolahan ikan tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor / administrasi penyiapan perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna.
- 2.4. Buku inventaris daftar alat dan mesin perusahaan.
- 2.5. Catatan operasional Operasional alat / mesin.
- 2.6. Catatan perawatan alat / mesin.
- 2.7. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna segar.

- 2.8. Daya Instalasi listrik, dan air bersih.
 - 2.9. Tempat pembuangan limbah mesin.
 - 2.10. Alat komunikasi (telpon dan HP)
3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin produksi pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Menyiapkan kelengkapan kebutuhan K3, daya Instalasi listrik, air bersih, dan pembuangan limbah,
 - 3.3. Memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan /mesin pengolahan ikan tuna.
 4. Peraturan untuk menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.001.01, Menyiapkan tempat alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.AM02.002.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna.

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 / mesin produksi pengolahan ikan tuna, penyiapan kelengkapan kebutuhan K3, daya Instalasi listrik, air bersih, dan

pembuangan limbah, pemeriksaan kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan /mesin pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Personal Protective Equipment / peralatan perlindungan kerja (PPE).
- 3.3. Macam-macam perlengkapan peralatan / mesin produksi pengolahan ikan tuna dan cara penataannya.
- 3.4. Penyiapan perlengkapan peralatan / mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Penyiapan kelengkapan kebutuhan K3,
- 3.6. Penyiapan daya Instalasi listrik dan air bersih,
- 3.7. Pembuangan limbah operasional peralatan / mesin.
- 3.8. Pemeriksaan kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 3.9. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan /mesin pengolahan ikan tuna.

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 / mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Menyiapkan kelengkapan kebutuhan K3.
- 4.4. Menyiapkan Personal Protective Equipment / peralatan perlindungan kerja (PPE).
- 4.5. Menyiapkan daya Instalasi listrik kelengkapan peralatan / mesin.
- 4.6. Menyiapkan air bersih kelengkapan peralatan / mesin.
- 4.7. Menyiapkan pembuangan limbah kelengkapan peralatan/mesin.
- 4.8. Memeriksa kondisi peralatan kerja/mesin produksi pengolahan ikan tuna,
- 4.9. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan

/mesin pengolahan ikan tuna.

4.10. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan perlengkapan peralatan /mesin pengolahan ikan tuna.

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 perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penataan perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna yang aman, saniter dan higienis.

5.4. Menunjukkan bertanggung jawab atas perlengkapan peralatan /mesin pengolah ikan tuna 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 | 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** : PHT. AM02. 004.01.
- JUDUL UNIT** : Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>). | <p>1.1 Peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</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 pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai.</p> <p>1.4 Bahan penolong air bersih disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) perusahaan.</p> |
| 2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>). | <p>2.1 Penataan peralatan / mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K# perusahaan.</p> <p>2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) ndiperiksa sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.3 Alat kerja/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.</p> |
| 3. Menggunakan dan | 3.1 Penggunaan dan perawatan |

| | |
|--|--|
| <p>merawat peralatan /mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>).</p> | <p>peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/mesin pembersih ikan tuna (<i>cleaning machine</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembersih ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

2.1. Berbagai jenis ikan tuna segar yang akan dibersihkan.

- 2.2. Manual cleaning machine (mesin pembersih ikan)
 - 2.3. Alat tulis Kantor / administrasi pembersihan ikan tuna.
 - 2.4. Catatan operasional cleaning machine.
 - 2.5. Catatan perawatan cleaning machine.
 - 2.6. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna segar.
 - 2.7. Alat komunikasi (telpon dan HP)
3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pembersih ikan tuna (cleaning machine),
 - 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (cleaning machine),
 - 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembersih ikan tuna (cleaning machine),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin
 4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.003.01, Menyiapkan perlengkapan peraaatan/mesin pengolahan ikan tuna.
- 1.2.PHT.AM02.002.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna (*cleaning machine*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna(*cleaning machine*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin.

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 ikan tuna (*cleaning machine*), dan penataannya.
- 3.2. Cara pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*),
- 3.3. Cara penggunaan *cleaning machine*.
- 3.4. Cara perawatan peralatan /mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*),
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin.

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 ikan tuna (*cleaning machine*),
- 4.3. Menata peralatan/mesin pembersih ikan tuna(*cleaning machine*),
- 4.4. Mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna(*cleaning machine*),
- 4.5. Menggunakan peralatan /mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*),
- 4.6. Merawat peralatan /mesin pembersih ikan tuna (*cleaning machine*),
- 4.7. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin.
- 4.8. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin.

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 ikan tuna (cleanning machine) pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penggunaan cleanning machine untuk membersihkan ikan tuna dari kotoran / lumpur tanah pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan bertanggung jawab atas perawatan cleanning 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** : PHT. AM02. 005.01.
- JUDUL UNIT** : Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>).</p> | <p>1.1 Peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>) diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat / mesin perusahaan.</p> <p>1.2 Personal Protective Equipment/peralatan perlindungan kerja (PPE) disiapkan sesuai bidang pekerjaan/keterampilan.</p> <p>1.3 Kapasitas terpasang peralatan / mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai.</p> <p>1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pembersih ikan tuna perusahaan.</p> |
| <p>2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna(<i>freshness tester</i>).</p> | <p>2.1 Penataan peralatan / mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K# perusahaan.</p> <p>2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>) diperiksa sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.3 Alat kerja/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual</p> |

| | |
|---|---|
| | alat/mesin perusahaan. |
| 3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>). | <p>3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (<i>freshness tester</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pembersih ikan tuna (<i>freshness tester</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna 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 ikan tuna (*freshness tester*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna(*freshness tester*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2.. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*) pada industri

pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Daging ikan tuna 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 ikan tuna segar.
- 2.7. Alat komunikasi (telpon dan HP)

3.. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (freshness tester) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (freshness tester),
- 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna(freshness tester),
- 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (freshness tester),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna.

4.. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (freshness tester) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.001.01, Menyiapkan tempat alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.AM02.002.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna (*freshness tester*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*freshness tester*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna.

2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

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

3. Pengetahuan yang dibutuhkan :

- 3.1. Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 3.2. Peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*) dan penataannya.
- 3.3. Cara pengecekan kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*freshness tester*)
- 3.4. Cara penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*),
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna.

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 ikan tuna (*freshness tester*),
- 4.3. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembersih ikan tuna (*freshness tester*),
- 4.4. Menggunakan peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*),
- 4.5. Merawat peralatan /mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna (*freshness tester*),
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan

4.8. peralatan/mesin pengukur kesegaran daging ikan tuna.

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 ikan tuna (freshness tester) pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penggunaan freshness tester untuk mengukur kesegaran daging ikan tuna.
- 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** : PHT. AM02. 006.01.
- JUDUL UNIT** : Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>).</p> | <p>1.1 Peralatan /mesin pembeku ikan tuna (<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 ikan tuna (<i>freezer</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai.</p> <p>1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) perusahaan.</p> |
| <p>2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>).</p> | <p>2.1 Penataan peralatan / mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.2 Pengecekan kondisi peralatan/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>).diperiksa sesuai standar K3 perusahaan.</p> <p>2.3 Alat kerja/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan.</p> |
| <p>3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>).</p> | <p>3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>).</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (<i>freezer</i>).direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Batasan Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku ikan tuna (*freezer*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembeku ikan tuna (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi operasi dan perawatan mesin.
- 2.3. Peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*).
- 2.4. Bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna.

2.10. Manual alat/mesin pembeku (*freezer*) ikan tuna

3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembeku ikan tuna (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*),

3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*),

3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku ikan tuna (*freezer*),

3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*).

4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembeku ikan tuna (*freezer*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.001.01, Menyiapkan tempat alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.

1.2. PHT.AM02.002.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna (*freezer*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*freezer*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pembeku ikan tuna (*freezer*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (*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 ikan tuna.
- 3.2. Perlengkapan peralatan /mesin pembeku ikan tuna (freezer).
- 3.3. Penataan dan pengecekan alat/mesin pembeku ikan tuna.
- 3.4. Penggunaan dan perawatan alat/mesin pembeku ikan tuna.
- 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 ikan tuna (freezer),
- 4.3. Menata peralatan/mesin pembeku ikan tuna (freezer), mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku ikan tuna (freezer),
- 4.4. Menggunakan peralatan /mesin pembeku ikan tuna (freezer),
- 4.5. Merawat peralatan /mesin pembeku ikan tuna (freezer),
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (freezer).
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku ikan tuna (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 ikan tuna (freezer) pada industri pengolahan ikan tuna
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan ringan freezer yang mengganggu proses pembekuan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kelancaran operasi pembekuan ikan tuna.

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** : PHT. AM02. 007.01.
- JUDUL UNIT** : Mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>).</p> | <p>1.1 Peralatan /mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</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 penyimpanan (<i>cold storage</i>) dihitung sesuai kapasitas daya produksi terpakai.</p> <p>1.4 Bahan penolong air es disiapkan sesuai kebutuhan pengoperasian alat/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) perusahaan.</p> |
| <p>2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>).</p> | <p>2.1 Penataan peralatan / mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) diatur rapi dan terpasang kuat sesuai standar K# perusahaan.</p> <p>2.2 Kondisi peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) diperiksa dan dirawat sesuai manual cold storage perusahaan.</p> <p>2.3 Kondisi mesin pendingin / genset dilakukan pengecekan dan perawatan sesuai manual mesin / genset. Perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| | 2.4 Alat kerja/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) yang rusak dipisahkan sesuai pedoman manual alat/mesin perusahaan. |
| 3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>). | <p>3.1 Penggunaan dan perawatan peralatan / mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) diikuti sesuai buku manual alat/mesin dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Kapasitas daya penggunaan peralatan /mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) diikuti sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Kerusakan ringan penggunaan peralatan/ mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) segera diperbaiki sesuai pedoman perbaikan peralatan/mesin perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>). | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (<i>cold storage</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan / mesin pembeku penyimpanan (<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 pembeku penyimpanan (*cold storage*), menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*), menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin

pembeku penyimpanan (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Peralatan higienis dan sanitasi.
- 2.4. Perlengkapan alat/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*).
- 2.5. Wadah / tempat peralatan.
- 2.6. Bahan sanitasi dan higienis.
- 2.7. Manual operasi dan perawatan mesin / gen set.
- 2.8. Manual pengoperasian alat/mesin pembeku penyimpanan.
- 2.9. Manual perawatan alat/mesin pembeku penyimpanan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*),
- 3.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*),
- 3.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*)
- 3.5. Menyiapkan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*),

4. Peraturan untuk mengoperasikan dan merawat peralatan / mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.001.01, Menyiapkan tempat alat/mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.AM02.002.01, Menyiapkan sarana instalasi air bersih

pengolahan ikan tuna.

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 penyimpanan (*cold storage*), penataan dan pengecekan kondisi peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*), penggunaan dan perawatan peralatan /mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*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 pembeku penyimpanan (*cold storage*).
- 3.2. Penataan peralatan/mesin pembeku penyimpanan.
- 3.3. Pengecekan kondisi alat/mesin gen set dan pembeku penyimpanan.
- 3.4. Penggunaan alat / mesin gen set dan pembeku penyimpanan.
- 3.5. Perawatan peralatan/mesin pembeku pengolahan ikan tuna.
- 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 pembeku penyimpanan (*cold storage*),
- 4.2. Menata dan mengecek kondisi peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*),
- 4.3. Menggunakan dan merawat peralatan /mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*),
- 4.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengoperasian dan perawatan peralatan/mesin pembeku penyimpanan (*cold storage*)

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 pembeku penyimpanan (cold storage) pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perawatan mesin /genset yang belum dikuasainya untuk pembeku penyimpanan (cold storage).
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas berfungsinya mesin pembeku penyimpanan (*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** : PHT. AM02. 008.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin.</p> | <p>1.1 Perlengkapan alat /mesin pengolahan ikan tuna 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 ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan.</p> |
| <p>2. Melaksanakan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Prosedur kesehatan dan kebersihan perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna diikuti dan dilaksanakan dengan tepat, cermat dan ketat sesuai standar higienis dan sanitasi perusahaan yang diakui departemen kesehatan.</p> <p>2.2 Penanganan penggunaan dan penyimpanan alat dan mesin pengolahan ikan tuna yang higienis dan saniter diikuti dan dilakukan sesuai standar perusahaan yang diakui departemen kesehatan.</p> |
| <p>3. Mengidentifikasi dan mencegah resiko kurangnya higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin</p> | <p>3.1 Resiko-resiko yang ditimbulkan oleh kurangnya kesehatan dan kebersihan diidentifikasi dan dilakukan pencegahan sesuai standar higienis dan sanitasi perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.2 Sampah dan limbah pengolahan ikan tuna dibuang dan disalurkan pada bak pembuangan limbah perusahaan.</p> <p>3.3 Tindakan pencegahan pencemaran dilakukan untuk menghilangkan resiko bahaya kekurangan kebersihan dan kesehatan perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.</p> <p>3.4 Amanat undang-undang dan peraturan tentang kebersihan dan kesehatan pengolahan ikan tuna yang berlaku dipatuhi dan dilaksanakan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1. Hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna 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, melaksanakan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna, mengidentifikasi dan mencegah resiko kurangnya higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Peralatan higienis dan sanitasi.

- 2.4. Perlengkapan alat/mesin pengolahan ikan tuna
 - 2.5. Wadah / tempat peralatan.
 - 2.6. Bahan sanitasi dan higienis.
 - 2.7. Pedoman higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin,
 - 3.2. Melaksanakan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Mengidentifikasi dan mencegah resiko kurangnya hygiene dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna
 4. Peraturan untuk melakukan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.AM02.003.01, Menyiapkan perlengkapan peralatan / mesin pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.AM02.001.01, Menyiapkan tempat / mesin dan instalasi Instalasi listrik pengolahan ikan tuna.

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, pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna, identifikasi dan pencegahan resiko kurangnya higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil

pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.

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,
- 3.3. Pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Identifikasi dan pencegahan resiko kurangnya higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna

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. Melaksanakan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Mengidentifikasi resiko kurangnya hygiensi dann sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Mencegah resiko kurangnya hygiensi dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna,
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan higienis dan sanitasi perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kebiasaan penggunaan perlengkapan alat dan mesin pengolahan ikan tuna yang kurang bersih.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penjagaan kebersihan perlengkapan alat dan mesin pengolah ikan tuna.

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 |

PASTEURISASI / PENGALENGAN IKAN TUNA

- KODE UNIT** : PHT. PT02. 001.01.
- JUDUL UNIT** : Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna. | <p>1.1 Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan diidentifikasi dan disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Kebersihan dan kesehatan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> dijaga sesuai standar kesehatan dan saniter perusahaan.</p> <p>1.3 Berat persediaan bahan baku ikan tuna yang diterima dihitung kembali sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| 2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu persiapan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan. | <p>2.1 Kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan dari pencemaran bakteri patogen dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Mutu persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> untuk produk pengalengan dilakukan pengecekan kembali sesuai standar mutu pedoman perusahaan.</p> <p>2.3. Persediaan bahan baku dari <i>receiver</i> yang</p> |

| | |
|---|---|
| | tidak memenuhi persyaratan mutu processing ikan tuna dipisahkan sesuai pedoman mutu perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> untuk produk pengalengan. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna dari <i>receiver</i> untuk produk pengalengan 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 : menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna, menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan, mengevaluasi pelaksanaan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* untuk produk pengalengan yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan barang.
- 2.3. Bak penampungan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.4. Keranjang plastik.
- 2.5. Meja proses.
- 2.6. Wadah berinsulasi.
- 2.7. Air bersih dan es untuk penanganan persediaan bahan ikan tuna,
- 2.8. Persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan.
- 2.9. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Buku catatan penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 2.11. Buku higienis dan sanitasi Pengalengan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan pada industri

pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan,
 - 3.2. Menjaga kebersihan, kesehatan dan mutu persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan.
 - 3.3. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna dari receiver untuk produk pengalengan.
4. Peraturan untuk menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.002.01, Menyortir (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar untuk produk pengalengan tuna.
- 1.2. PHT. PT02.005.01, Mengisi kaleng dengan potongan daging ikan tuna dan media / bumbu.

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 ikan tuna, penjagaan kebersihan, kesehatan dan mutu persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan, evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* 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. Perlengkapan peralatan penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan.
- 3.2. Kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan,
- 3.3. Mutu bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan,
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* untuk produk pengalengan.

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 ikan tuna,
- 4.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan bahan baku siap proses pengalengan.
- 4.4. Menjaga mutu bahan baku ikan tuna siap proses pengalengan,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penerimaan bahan baku ikan tuna dari *receiver* untuk produk pengalengan.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna dan bahan penolong dari receiver untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menangani masalah pencegahan bakteri patogen persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan selama proses penerimaan.

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** : PHT. PT02. 002.01
- JUDUL UNIT** : Menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar untuk produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Mendata / mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan tuna 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 ikan tuna dikelompokkan ke dalam wadahnya sesuai pedoman perusahaan. |
| 2. Menyortir mutu (<i>grading</i>) persediaan ikan tuna sesuai jenisnya. | 2.1 Penyortiran (<i>grading</i>) persediaan ikan tuna sesuai jenisnya dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Sanitasi dan higienis dilakukan selama proses penyortiran mutu persediaan ikan tuna. 2.3 Persediaan jenis ikan tuna yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai pedoman standar mutu perusahaan. |
| 3. Menyiang, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan. | 3.1 Peralatan untuk penyiangan, pemotongan persediaan bahan ikan tuna dijaga kebersihan dan kesehatannya sesuai standar kebersihan dan kesehatan perusahaan. 3.2 Persediaan bahan ikan tuna dilakukan penyiangan insang, isi perut sesuai pedoman pengalengan tuna perusahaan. |

| | | |
|--|-----|---|
| | 3.3 | Bahan ikan tuna bersih dilakukan pemotongan dengan ukuran sesuai pedoman dan standar pengalengan tuna perusahaan. |
| | 3.4 | Pencucian hasil potongan daging ikan tuna dilakukan dengan cepat, cermat, saniter dan higienis sesuai pedoman perusahaan. |
| 4. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (<i>grading</i>) perediaan ikan tuna untuk produk pengalengan. | 4.1 | Hasil pelaksanaan kegiatan penyortiran mutu persediaan ikan tuna 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 ikan tuna untuk produk pengalengan, menyortir mutu (*grading*) persediaan ikan tuna sesuai jenisnya, menyang, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan, mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna untuk produk pengalengan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar persediaan untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar persediaan untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Pisau.
- 2.2. Timbangan barang.
- 2.3. Bak penampungan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 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 ikan tuna,
- 2.8. Persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan.
- 2.9. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Buku catatan penerimaan bahan baku ikan tuna.
- 2.11. Buku higienis dan sanitasi pengalengan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar persediaan untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis ikan tuna untuk produk pengalengan,
 - 3.2. Menyortir mutu (*grading*) persediaan ikan tuna sesuai jenisnya,
 - 3.3. Menyiang, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan.
 - 3.4. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna untuk produk pengalengan.
4. Peraturan untuk menyortir mutu (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar persediaan untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* persediaan untuk produk pengalengan.
 - 1.2. PHT. PT02.005.01, Mengisi kaleng dengan potongan daging ikan tuna dan media/ 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 ikan tuna untuk produk pengalengan, penyortiran mutu (*grading*) persediaan ikan tuna sesuai jenisnya, penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan, evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna 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 tuna untuk produk pengalengan,
- 3.3. Penyortiran mutu (*grading*) persediaan ikan tuna sesuai jenisnya,
- 3.4. Penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan.
- 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kegiatan menyortir mutu (*grading*) ikan tuna 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 tuna untuk produk pengalengan.
- 4.3. Menyortir mutu (*grading*) persediaan ikan tuna sesuai jenisnya,
- 4.4. Memisahkan ikan tuna yang tidak memenuhi persyaratan mutu untuk produk pengalengan.
- 4.5. Menyiang, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan.
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan menyortir mutu (*grading*) persediaan ikan tuna untuk produk pengalengan.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyortiran mutu (*grading*) persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan.

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 ikan tuna segar persediaan untuk produk pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menangani masalah pencegahan bakteri patogen persediaan bahan baku ikan tuna 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** : PHT. PT02. 003.01
- JUDUL UNIT** : Melelehkan, memotong dan mencuci persediaan bahan baku ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melelehkan, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Melelehkan persediaan bahan baku ikan tuna beku. | <p>1.1 Perlengkapan alat peleleh (penyemprot air dingin) persediaan bahan ikan tuna beku disiapkan jumlahnya sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan alat peleleh higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.3 Bahan ikan tuna beku disiram dengan air dingin mengalir dengan suhu maksimal 4,4 derajat celsius, cepar, cermat dan saniter sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.4 Pisau, keranjang plastik, bak penampungan bahan ikan tuna dan meja proses higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.5 Lingkungan kerja sehat, bersih dan tidak tercemar dengan sisa limbah ikan tuna disiapkan sesuai standar perusahaan.</p> |
| 2. Menyang, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan. | <p>2.1 Peralatan untuk penyang, pemotongan bahan ikan tuna dijaga kebersihan dan kesehatannya sesuai standar kebersihan dan kesehatan perusahaan.</p> <p>2.2 Persediaan bahan ikan tuna dilakukan penyang insang, isi perut sesuai pedoman pengalengan tuna perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>2.3 Bahan ikan tuna bersih dilakukan pemotongan dengan ukuran sesuai pedoman dan standar pengalengan tuna perusahaan.</p> <p>2.4 Pencucian hasil potongan daging ikan tuna dilakukan dengan cepat, cermat, saniter dan higienis.</p> |
| <p>3. Menjaga kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna, bahan penolong dan media/bumbu untuk produk pengalengan.</p> | <p>3.1 Kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna, bahan penolong, media/bumbu dan tempat kerja/meja proses dilakukan sesuai standar kesehatan dan kebersihan perusahaan.</p> <p>3.2 Penangan persediaan bahan baku ikan tuna untuk produk pengalengan dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan pusat suhu produk maksimal 4,4 derajat celcius,</p> <p>3.3 Standar mutu bahan persediaan ikan tuna, bahan penolong dan media/bumbu untuk produk pengalengan diikuti untuk menjaga kontaminasi / pencemaran bakteri patogen.</p> <p>3.4 Penanganan higienis dan saniter personil operator produk pengalengan tuna dari cemaran bakteri patogen dilakukan sesuai standar kesehatan perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelelehan, pemotongan dan pencucian bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pelelehan, pemotongan dan pencucian bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : melelehkan persediaan

bahan baku ikan tuna beku, menyang, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan, menjaga kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna, bahan penolong dan media/bumbu untuk produk pengalengan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelelehan, pemotongan dan pencucian bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : melelehkan, memotong dan mencuci bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melelehkan, memotong dan mencuci bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. Pisau.
 - 2.2. Timbangan barang.
 - 2.3. Bak penampungan persediaan bahan baku ikan tuna beku.
 - 2.4. Keranjang plastik.
 - 2.5. Meja proses.
 - 2.6. Wadah berinsulasi untuk bahan baku ikan tuna beku.
 - 2.8. Air bersih dingin untuk penanganan persediaan bahan ikan tuna beku,
 - 2.9. Persediaan bahan baku ikan tuna beku untuk produk pengalengan.
 - 2.10. Alat – alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.11. Buku catatan penerimaan bahan baku ikan tuna.
 - 2.12. Buku higienis dan sanitasi Pengalengan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk melelehkan, memotong dan mencuci bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melelehkan persediaan bahan baku ikan tuna beku,
 - 3.2. Menyang, memotong dan mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan,
 - 3.3. Menjaga kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna, bahan penolong dan media/bumbu untuk produk pengalengan,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelelehan, pemotongan dan pencucian bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan.
4. Peraturan untuk melelehkan, memotong dan mencuci bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan.

1.2. PHT. PT02.002.01, Menyortir (*grading*), jenis dan ukuran ikan tuna segar untuk produk pengalengan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: pelelehan persediaan bahan baku ikan tuna beku, penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan, kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna, bahan penolong dan media/bumbu untuk produk pengalengan, evaluasi dan laporan hasil pelelehan, pemotongan dan pencucian bahan ikan tuna beku 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. SOP Industri Pengalengan ikan tuna.

3.2. Prosedur pelelehan persediaan bahan baku ikan tuna beku.

3.3. Penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan,

3.4. Kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna, bahan penolong dan media/bumbu untuk produk pengalengan,

3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelelehan, pemotongan dan pencucian

bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Mengikuti SOP perusahaan pengalengan ikan tuna.
- 4.2. Melelehkan persediaan bahan baku ikan tuna beku.
- 4.3. Menyiang dan memotong persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan.
- 4.4. Mencuci persediaan bahan ikan tuna untuk produk pengalengan
- 4.5. Menjaga kebersihan dan kesehatan persediaan bahan baku ikan tuna, bahan penolong dan media/bumbu untuk produk pengalengan
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelelehan, pemotongan dan pencucian bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan,
- 4.7. Melaporkan hasil pelelehan, pemotongan dan pencucian bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan.

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 melelehkan, memotong dan mencuci bahan ikan tuna beku untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Menangani masalah pencegahan bakteri patogen untuk produk pengalengan selama proses pelelehan, penyiangan, pemotongan dan pencucian persediaan bahan ikan tuna 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 | 2 |
| 6. | Memecahkan masalah | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. PT02. 004.01
- JUDUL UNIT** : Membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Membersihkan bahan ikan tuna 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 ikan tuna 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 ikan tuna dilakukan pembuangan ke saluran pembuangan limbah sesuai standar perusahaan.</p> |
| <p>2. Menyang, memotong, menyeleksi dan menimbang daging ikan tuna untuk produk pengalengan.</p> | <p>2.1 Penyang bahan ikan tuna dari tulang dan daging merah dilakukan sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> <p>2.2 Ukuran pemotongan daging ikan tuna dilakukan sesuai ukuran/bentuk kaleng, kebutuhan dan standar perusahaan.</p> <p>2.3 Seleksi potongan daging ikan tuna dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai spesifikasi, <i>fith</i> dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.</p> <p>2.4 Potongan daging ikan tuna hasil seleksi untuk produk pengalengan</p> |

| | |
|---|--|
| | dilakukan penimbangan sesuai pedoman perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi bahan baku ikan tuna bersih hasil sortiran direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : membersihkan bahan ikan tuna hasil sortiran positif untuk produk pengalengan, menyang, memotong, menyeleksi dan menimbang daging ikan tuna untuk produk pengalengan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
2. Bahan baku ikan tuna hasil sortiran.
3. Bahan penolong air bersih / es.
4. Pisau, Timbangan terkalibrasi, dan wadah limbah ikan tuna.
5. Wadah bahan baku potongan daging ikan tuna.
6. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
7. Meja kerja/ meja peniris.
8. Alat tulis kantor/catatan penerimaan dan hasil penimbangan.
9. Format laporan bahan baku perusahaan.
10. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
11. Pedoman pembersihan dan pemotongan daging ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

1. Membersihkan bahan ikan tuna hasil sortiran positif untuk produk pengalengan, menyang, memotong, menyeleksi dan menimbang daging ikan tuna untuk produk pengalengan,

2. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna,
4. Peraturan untuk membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
 1. Undang-undang tentang K3.
 2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 3. Peraturan tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.001.01, Menerima persediaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong dari *receiver* untuk produk pengalengan.
- 1.2. PHT. PT02.005.01, Mengisi kaleng dengan potongan daging ikan tuna dan media / 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 ikan tuna hasil sortiran positif untuk produk pengalengan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna untuk produk pengalengan, evaluasi dan laporan hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna,

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 ikan tuna.
- 3.2. Sanitasi dan Higienis bahan baku ikan tuna.
- 3.3. Pencucian dan penirisan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Penanganan bahan baku ikan tuna cermat, cepat, dan saniter.
- 3.5. Penimbangan dan pencatatan bahan baku ikan tuna hasil tirisan.

3.6. Evaluasi dan lapiran hasil pencucian dan penimbangan bahan baku ikan tuna.

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 ikan tuna hasil sortiran positif untuk produk pengalengan,
- 4.3. Menyiang dan memotong daging ikan tuna untuk produk pengalengan,
- 4.4. Menyeleksi dan menimbang daging ikan tuna untuk produk pengalengan,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pembersihan, penyiangan, pemotongan, seleksi dan penimbangan daging ikan tuna,

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 membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan selama proses pembersihan, penyiangan, pemotongan dan seleksi daging ikan tuna.

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** : PHT. PT02. 005.01
- JUDUL UNIT** : Mengisi kaleng, dengan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengisi kaleng, dengan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging ikan tuna dan media. | <p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pengaleng higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan pengalengan potongan daging ikan tuna.</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 tuna dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p> |
| 2. Mengisikan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan. | <p>2.1 Potongan daging ikan tuna hasil seleksi positif dimasukkan kedalam kaleng sesuai pedoman manual, jenis ikan tuna dan ukuran kaleng.</p> <p>2.2 Penimbangan kaleng berisi daging ikan tuna ditimbang sesuai pedoman manual perusahaan.</p> <p>2.3 Pengisian daging ke dalam kaleng dan penimbangannya dilakukan dengan cepat, cermat, higienis dan saniter.</p> <p>2.4 Pengisian media/bumbu dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai ukuran media dan pedoman manual perusahaan.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna. | <p>3.1 Hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pengisian kaleng untuk</p> |

| | |
|--|---|
| | produk pengalengan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan. |
|--|---|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging ikan tuna dan media, mengisikan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengisi kaleng, dengan potongan daging ikan tuna dan media pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan mengisi kaleng, dengan potongan daging ikan tuna dan media pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
2. Bahan baku potongan daging ikan tuna dan media / bumbu.
3. Bahan penolong air bersih.
4. Timbangan terkalibrasi dan meja kerja.
5. Wadah bahan baku ikan tuna.
6. Peralatan pengalengan ikan tuna.
7. Bentuk dan jenis Kaleng dan tutup kaleng berbagai ukuran.
8. Alat tulis kantor/ catatan penimbangan.
9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
10. Pedoman manual pengisian kaleng produk pengalengan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengisi kaleng, dengan potongan daging ikan tuna dan media pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging ikan tuna dan media,
2. Mengisikan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan,
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna.

4. Peraturan untuk mengisi kaleng, dengan potongan daging ikan tuna dan media pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :

1. Undang-undang tentang K3.
2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
3. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.004.01, Membersihkan, memotong dan menyeleksi daging ikan tuna segar sesuai ukuran kaleng.
- 1.2. PHT. PT02.003.01, Melelehkan, memotong dan mencuci bahan baku ikan tuna 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 pengalengan potongan daging ikan tuna dan media, pengisian potongan daging ikan tuna dan media/bumbu ke dalam kaleng dan penimbangan, evaluasi dan laporan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Penyiapan perlengkapan peralatan pengalengan potongan daging ikan tuna dan media,
- 3.3. Potongan daging ikan tuna dan media/ bumbu.
- 3.3. Pengisian potongan daging ikan tuna dan media/bumbu ke dalam kaleng dan
- 3.5. penimbangan kaleng berisi daging ikan tuna dan media,
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna.

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 ikan tuna dan media,
- 4.3. Mengisikan potongan daging ikan tuna ke dalam kaleng.

- 4.4. Mengisikan media/bumbu ke dalam kaleng.
 - 4.5. Melakukan penimbangan kaleng berisi potongan daging ikan tuna dan media / bumbu.
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna.
 - 4.7. Melaporkan hasil pengisian kaleng untuk produk pengalengan tuna.
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 ikan tuna dan media pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan selama proses pengisian kaleng dengan potongan daging ikan tuna 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** : PHT. PT02. 006.01
- JUDUL UNIT** : Mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin pengukus higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Wadah/tempat pendinginan daging ikan tuna hasil pengukusan higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.3 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan tuna dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Pengukusan daging ikan tuna dilakukan menggunakan alat pengukus pada suhu 80-90 derajat celsius selama 1,5 – 2 jam sesuai ukuran ikan, suhu pusat ikan maksimal 75 derajat celsius dan manual perusahaan.</p> <p>2.2 Penghambatan proses enzimatik daging ikan tuna dilakukan dengan pengukusan yang benar sesuai spesifikasi dan manual perusahaan.</p> <p>2.3 Pendinginan daging ikan tuna hasil pengukusan dalam wadah dilakukan pada suhu ruang bebas dari kontaminasi bakteri patogen selama 6 sampai 12 jam sesuai ukuran ikan dan manual perusahaan.</p> <p>2.4 Higienis, sanitasi dan suhu ruang pendingin daging ikan dilakukan penjagaan sesuai manual perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna 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 tuna, mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Bahan daging baku ikan tuna.
- 2.3. Air bersih untuk pengukusan.
- 2.4. Timbangan terkalibrasi.
- 2.5. Wadah daging ikan tuna.
- 2.6. Peralatan / mesin pengukus daging ikan tuna.
- 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 ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan tuna,
- 3.2. Mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,

4. Peraturan untuk mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.005.01, Mengisi kaleng dengan potongan daging ikan tuna dan media/bumbu.
- 1.2. PHT. PT02.007.01, Memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna.

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 tuna, pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna.

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 ikan tuna
- 3.2. Perlengkapan alat pengukusan dan pendinginan untuk produk pengalengan tuna,
- 3.3. Tehnik pengukusan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
- 3.4. Tingkat kematangan daging ikan tuna dengan teksur baik.
- 3.5. Pencegahan proses enzimatik selama pengukusan daging ikan tuna.

- 3.4. Tehnik pendinginan daging ikan tuna hasil pengukusan untuk produk pengalengan tuna.
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna.
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 tuna,
 - 4.3. Mengukus daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna
 - 4.4. Mendinginkan daging ikan tuna hasil pengukusan untuk produk pengalengan tuna,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
 - 4.6. Melaporkan hasil pengukusan dan pendinginan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
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 mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu sesuai spesifikasi untuk produk pengalengan tuna 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** : PHT. PT02. 007.01
- JUDUL UNIT** : Memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan alat pemvakum dan penutup kaleng untuk produk pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Meja kerja, peralatan /mesin penutup kaleng /pengalengan (<i>canning</i>) higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Peralatan/mesin pemvakum kaleng (<i>vacuuming</i>) higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.3 Kualitas dan kuantitas wadah/kaleng berisi daging ikan tuna higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.4 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan tuna dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p> |
| <p>2. Menutup kaleng dan memvakum kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Pengalengan/penutupan kaleng berisi daging ikan tuna dengan sempurna dilakukan penutupan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.2 Bahan pelumas "<i>food grade</i>" mesin penutup kaleng untuk produk pengalengan tuna digunakan sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.3 Pemvakuman kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna dilakukan sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.4 Pemeriksaan penutup kaleng pada produk pengalengan tuna dilakukan secara berkala</p> |

| | |
|---|--|
| | sesuai manual perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna. | <p>3.1 Hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna 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 tuna, menutup kaleng dan memvacuum kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
 - 2.2. Kaleng berisi daging ikan tuna 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 ikan tuna.
 - 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 mengukus dan mendinginkan daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pemvakum dan penutup kaleng untuk produk pengalengan tuna,
 - 3.2. Menutup kaleng dan memvacuum kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna,

4. Peraturan untuk memvakum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.005.01, Mengisi kaleng dengan potongan daging ikan tuna dan media.
 - 1.2. PHT. PT02.006.01, Mengukus dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna.
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 tuna, penutupan kaleng dan pemvacuuman kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna,
 - 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 ikan tuna.
 - 3.2. Alat pemvakum kaleng (*vacuum*).
 - 3.3. Alat/mesin penutup kaleng (*canning*).
 - 3.4. Prosedur enutupan kaleng dan
 - 3.5. Pelumas mesin penutup kaleng (*food grade*).
 - 3.6. Prosedur pemvacuuman kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
 - 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna,

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 dan
 - 4.3. penutup kaleng untuk produk pengalengan tuna,
 - 4.4. Menutup kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
 - 4.5. Memvacuum kaleng berisi daging ikan tuna untuk produk pengalengan tuna,
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna,
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pemvakuman dan penutupan kaleng untuk produk pengalengan tuna,

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 memvacum dan menutup kaleng untuk produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu daging ikan tuna 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** : PHT. PT02. 008.01
- JUDUL UNIT** : Mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan alat sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Meja kerja, peralatan/mesin sterilisasi higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Peralatan/mesin pendinginan/atau <i>retort</i> higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.3 Kualitas dan kuantitas produk pengalengan tuna higienis dan saniter disiapkan sesuai perencanaan produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan tuna dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan sterilisasi pendinginan dan pemeraman produk pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Produk pengalengan tuna dilakukan sterilisasi pada suhu dan waktu sesuai pedoman dan ukuran kaleng dan manual perusahaan.</p> <p>2.2 Pengamatan selama proses sterilisasi dilakukan sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.3 Pendinginan suhu dan waktu tertentu pada produk pengalengan tuna hasil sterilisasi dilakukan dengan dimasukkan kedalam air dingin sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.4 Produk pengalengan tuna hasil sterilisasi didiamkan didalam <i>retort</i> sampai suhu tertentu sesuai manual perusahaan.</p> |

| | |
|---|--|
| | 2.5 Pemeraman produk pengalengan tuna dilakukanselama waktu tertentu dan dilakukan pemeriksaan kondisi kaleng sesuai manual perusahaan |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna. | <p>3.1 Hasil sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan alat sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna, Melakukan sterilisasi , pendinginan dan pemeraman produk pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Produk pengalengan tuna.
- 2.3. Bahan penolong air bersih dingin.
- 2.4. Alat sterilisasi produk pengalengan tuna.
- 2.5. Alat pendinginan produk pengalengan tuna, dan retort.
- 2.6. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
- 2.7. Meja kerja / bak air pendingin.
- 2.8. Alat tulis kantor/ catatan penerimaan barang.
- 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Pedoman sterilisasi produk pengalengan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 3.2. Melakukan sterilisasi pendinginan dan pemeraman produk pengalengan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil sterilisasi dan pendinginan produk

pengalengan tuna

4. Peraturan untuk mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.009.01, Mempasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna.
- 1.2. PHT. PT02.007.01, Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan tuna.

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 sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna, sterilisasi pendinginan dan pemeraman produk pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Peralatan sterilisasi produk pengalengan tuna.
- 3.3. Peralatan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 3.4. Sterilisasi produk pengalengan tuna,
- 3.5. Pendinginan produk pengalengan tuna,
- 3.6. Pemeraman produk pengalengan tuna,

3.7. Evaluasi dan laporan hasil sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.

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 sterilisasi
- 4.3. Menyiapkan alat pendinginan produk pengalengan tuna,
- 4.4. Menyiapkan tempat pemeraman produk pengalengan tuna.
- 4.5. Melakukan sterilisasi produk pengalengan tuna,
- 4.6. Melakukan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 4.7. Melakukan pemeraman produk pengalengan tuna,
- 4.8. Melakukan pemeriksaan kondisi kaleng produk.
- 4.8. Mengevaluasi hasil sterilisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 4.9. Melaporkan hasil evaluasi sterilisasi/pesteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.

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 mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 009.01
- JUDUL UNIT** : Mempasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan alat pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Meja kerja, peralatan pasteurisasi higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Peralatan / mesin pendinginan / atau <i>retort</i> higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk pengalengan tuna.</p> <p>1.3 Kualitas dan kuantitas produk pengalengan tuna higienis dan saniter disiapkan sesuai perencanaan produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Kesehatan dan kebersihan personil operator produk pengalengan tuna dilaksanakan sesuai standar K3 perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pasteurisasi, pendinginan dan pemeraman produk pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Produk pengalengan tuna dilakukan pasteurisasi pada suhu dan waktu sesuai ukuran kaleng dan manual perusahaan.</p> <p>2.2 Pengamatan selama proses pasteurisasi dilakukan sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.3 Pendinginan suhu dan waktu tertentu pada produk pengalengan tuna hasil pasteurisasi dilakukan dengan dimasukkan kedalam air dingin sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.4 Produk pengalengan tuna hasil pasteurisasi didiamkan didalam <i>retort</i> sampai suhu tertentu sesuai manual</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>perusahaan.</p> <p>2.5 Pemeraman produk pengalengan tuna dilakukan selama waktu tertentu dan dilakukan pemeriksaan kondisi kaleng sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan perlengkapan alat pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna, Melakukan sterilisasi /pasteurisasi, pendinginan dan pemeraman produk pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : pasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan pasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Produk pengalengan tuna.
- 2.3. Bahan penolong air bersih dingin.
- 2.4. Alat pasteurisasi produk pengalengan tuna.
- 2.5. Alat pendinginan produk pengalengan tuna, dan retort.
- 2.6. Instalasi air bersih dan pembuangan limbah air kotor.
- 2.7. Meja kerja / bak air pendingin.
- 2.8. Alat tulis kantor/ catatan penerimaan barang.
- 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.10. Pedoman pasteurisasi pengalengan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk pasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan alat pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 3.2. Melakukan pasteurisasi, pendinginan dan pemeraman produk

- pengalengan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna
 4. Peraturan untuk pasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT. PT02.006.01, Mensterilisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna..
- 1.2. PHT. PT02.007.01, Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan tuna.

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 pasteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna, pasteurisasi, pendinginan dan pemeraman produk pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pesteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Peralatan pasteurisasi produk pengalengan tuna.
- 3.3. Peralatan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 3.4. Pasteurisasi produk pengalengan tuna,
- 3.5. Pendinginan produk pengalengan tuna,

- 3.6. Pemeraman produk pengalengan tuna,
- 3.7. Evaluasi dan laporan hasil pesteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.

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 sterilisasi/ pasteurisasi
- 4.3. Menyiapkan alat pendinginan produk pengalengan tuna,
- 4.4. Menyiapkan tempat pemeraman produk pengalengan tuna.
- 4.5. Melakukan pasteurisasi produk pengalengan tuna,
- 4.6. Melakukan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 4.7. Melakukan pemeraman produk pengalengan tuna,
- 4.8. Melakukan pemeriksaan kondisi kaleng produk.
- 4.8. Mengevaluasi hasil pesteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna,
- 4.9. Melaporkan hasil evaluasi pesteurisasi dan pendinginan produk pengalengan tuna.

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 mempasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 010.01
- JUDUL UNIT** : Menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menyiapkan produk pengalengan tuna untuk diseleksi. | <p>1.1 Produk npengalengan tuna disiapkan untuk dilakukanseleksi sesuai manual perusahaan.</p> <p>1.2 Wadah / tempat bersih untuk hasil seleksi produk pengalengan tuna disiapkan sesuai kebutuhan dan manual perusahaan.</p> |
| 2. Melakukan seleksi positif produk pengalengan tuna sebelum dikemas. | <p>2.1 Kaleng produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik dipisahkan dan dipersiapkan ke unit pengemasan produk sesuai kelompok jenis dan ukuran kaleng dan manual perusahaan.</p> <p>2.2 Kaleng produk pengalengan tuna yang tidak sempurna / rusak dipisahkan pada tempat produk afkiran untuk dimusnahkan sesuai manual perusahaan.</p> <p>2.3 Perlindungan produk pengalengan tuna dari kerusakan selama transportasi dan penyimpanan dilakuan kemasan produk sesuai standar perusahaan.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil seleksi produk pengalengan tuna. | <p>3.1 Hasil seleksi produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi seleksi produk pengalengan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada managemen sesuai standar perusahaan</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan produk pengalengan tuna untuk diseleksi, melakukanseleksi positif produk pengalengan tuna sebelum dikemas, mengevaluasi dan melaporkan hasil seleksi produk pengalengan tuna, yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Produk pengalengan tuna sebelum di kemas.
- 2.3. Wadah produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik.
- 2.4. Meja kerja / meja seleksi produk pengalengan tuna.
- 2.5. Wadah produk pengalengan tuna afkiran.
- 2.6. Trolley barang / produk pengalengan tuna.
- 2.7. Alat tulis kantor/ catatan barang / produk.
- 2.8. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.9. Pedoman seleksi produk pengalengan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan produk pengalengan tuna untuk diseleksi,
- 3.2. Melakukan seleksi positif produk pengalengan tuna sebelum dikemas,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil seleksi produk pengalengan tuna,

4. Peraturan untuk menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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.PHT. PT02.008.01, Mensterilisasi / mempasteurisasi dan mendinginkan produk pengalengan tuna.
- 1.2.PHT. PT02.007.01, Memvakum dan menutup kaleng produk pengalengan tuna.

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 tuna untuk diseleksi, seleksi positif produk pengalengan tuna sebelum dikemas, evaluasi dan laporan hasil seleksi produk pengalengan tuna.

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 ikan tuna.
- 3.2. Penyiapan produk pengalengan tuna untuk diseleksi,
- 3.3. Standar mutu produk pengalengan tuna.
- 3.4. Jenis ikan dan ukuran kaleng produk pengalengan tuna.
- 3.5. Seleksi positif produk pengalengan tuna sebelum dikemas,
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil seleksi produk pengalengan tuna.

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 tuna untuk diseleksi,
- 4.3. Melakukanseleksi positif produk pengalengan tuna sebelum dikemas,

- 4.4. Memisahkan produk pengalengan yang rusak / tidak baik.
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan seleksi produk pengalengan tuna,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan seleksi produk pengalengan tuna,

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 menyeleksi produk pengalengan ikan tuna sebelum dikemas pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk selama proses seleksi produk pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 011.01.
- JUDUL UNIT** : Menerima produk akhir pengalengan tuna dari operator produksi pengalengan.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima produk akhir pengalengan tuna dari operator produksi pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan wadah penerimaan produk akhir pengalengan tuna hasil seleksi positif. | <p>1.1 Jenis wadah produk pengalengan tuna hasil seleksi positif disiapkan sesuai kebutuhan jenis ikan dan ukuran kaleng produk pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Wadah produk pengalengan tuna yang kuat dan aman disiapkan sesuai manual perusahaan.</p> <p>1.3 Troly barang untuk angkutan produk pengalengan tuna disiapkan sesuai kebutuhan jumlah produk yang diterima dari operator produksi.</p> |
| 2. Melaksanakan penerimaan produk akhir pengalengan tuna sempurna / kualitas baik dari operator produksi. | <p>2.1 Penanganan penerimaann produk pengalengan tuna dilakukan secara cepat, cermat, saniter dan hati-hati sesuai prosedur perusahaan.</p> <p>2.2 Produk pengalengan tuna sempurna/ kualitas baik dicatat sesuai jumlah produk yang diterima dari operator produksi.</p> <p>2.3 Perlindungan produk dari kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan fisik kaleng produk hasil seleksi dilakukan penyusunan dalam wadah sesuai jenis ikan tuna dan ukuran kaleng produk.</p> <p>2.4 Produk pengaengan tuna dalam wadah didekatkan pada meja proses pengemasan dan pelabelan sesuai prosedur perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik dari operator dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik dari operator direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan wadah penerimaan produk pengalengan tuna hasil seleksi positif, melaksanakan penerimaan produk pengalengan tuna sempurna /kualitas baik dari operator produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerima produk pengalengan tuna dari operator produksi pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menerima produk pengalengan tuna dari operator produksi pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna.
- 2.2. Wadah produk pengalengan tuna sesuai jenis ikan tuna dan ukuran kaleng.
- 2.3. Produk pengalengan tuna hasil seleksi positif.
- 2.4. Meja kerja / penerimaan.
- 2.5. Timbangan terkalibrasi, forklif / trolly / alat angkut.
- 2.6. ATK / catatan penerimaan barang / produk.
- 2.7. Alat komunikasi internal.
- 2.8. Buku pedoman penerimaan barang/produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menerima produk pengalengan tuna dari operator produksi pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan wadah penerimaan produk pengalengan tuna hasil seleksi positif,
- 3.2. Melaksanakan penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik dari operator produksi,

- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik,
4. Peraturan untuk menerima produk pengalengan tuna dari operator produksi pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PT02.011.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk pengalengan tuna.
- 1.2. PHT.PT02.009.01, Menyeleksi produk akhir pengalengan ikan tuna sebelum dikemas.

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 penerimaan produk pengalengan tuna hasil seleksi positif, penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik dari operator produksi, evaluasi dan laporan hasil penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik,

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. Wadah kaleng produk pengalengan tuna sebelum dikemas.
- 3.2. Produk pengalengan tuna menurut jenis ikan tuna dan ukuran kaleng produk.
- 3.3. Penyiapan wadah penerimaan produk pengalengan tuna hasil seleksi positif,

- 3.4. Penerimaan produk pengalengan tuna sempurna/kualitas baik dari operator produksi,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik,
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
 - 4.2. Menyiapkan wadah penerimaan produk pengalengan tuna hasil seleksi positif,
 - 4.3. Melaksanakan penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik dari operator produksi,
 - 4.4. Mengevaluasi hasil penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik,
 - 4.5. Melaporkan hasil evaluasi penerimaan produk pengalengan tuna sempurna / kualitas baik,
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. Mengikuti prosedur K3 dan SOP Perusahaan di tempat kerja.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menerima produk pengalengan tuna dari operator produksi pengalengan pada industri pengolahan ikan tuna
 - 5.4. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk selama proses penerimaan produk pengalengan tuna.
 - 5.5. Menunjukkan kecepatan, kecermatan dan saniter dalam menerima poduk pengalengan tuna dari operator produksi.

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** : PHT. PT02. 012.01
- JUDUL UNIT** : Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna. | <p>1.1 Jenis wadah kemasan produk akhir pengalengan tuna diidentifikasi dan disiapkan sesuai jenis dan ukuran kaleng produk yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.2 Kebutuhan master karton untuk pengepakan produk akhir pengalengan tuna direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> <p>1.3 Kebutuhan <i>inner</i> karton untuk pengepakan produk akhir pengalengan tuna direncanakan sesuai standar wadah perusahaan.</p> |
| 2. Melaksanakan penyiapan master karton dan <i>inner</i> karton kemasan/ packing produk akhir pengalengan tuna. | <p>2.1 Jumlah master karton untuk produk akhir pengalengan tuna dihitung dan disiapkan sesuai ukuran kaleng dan kebutuhan packing produk perusahaan.</p> <p>2.2 Jumlah <i>inner</i> karton dihitung dan disiapkan sesuai standar kemasan dan packing perusahaan.</p> <p>2.3 Pengecekan kebutuhan dan kualitas master karton, <i>inner</i> karton kemasan dan pengepakan produk dilakukan sesuai standar mutu dan kebutuhan produk akhir pengalengan tuna.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan | 3.1 Hasil pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna dievaluasi sesuai standar |

| | |
|---|--|
| persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna. | perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|---|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna, melaksanakan persiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk akhir pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Jenis ikan dan ukuran kaleng.
- 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 produk.

3. Tugas pekerjaan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk pengalengan tuna,
- 3.2. Melaksanakan persiapan master karton dan inner karton kemasan/ packing produk pengalengan tuna,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan persiapan wadah kemasan dan pengepakan produk pengalengan tuna,

4. Peraturan untuk menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PT02.010.01, Menerima produk pengalengan tuna dari operator produksi.
- 1.2. PHT.PT02.012.01, Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton.

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 wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna, penyiapan master karton dan *inner* karton kemasan/ packing produk akhir pengalengan tuna, evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,

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 tuna.
- 3.2. Perencanaan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,
- 3.3. Penyiapan master karton dan inner karton kemasan/ packing produk akhir pengalengan tuna,
- 3.4. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,

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

- 4.1. Merencanakan kebutuhan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,
- 4.2. Melaksanakan penyiapan master karton dan inner karton kemasan/packing produk akhir pengalengan tuna,
- 4.3. Mengevaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,
- 4.4. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyiapan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,

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. Menunjukkan kemampuan menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Kemampuan menangani masalah bahaya pencemaran bakteri patogen dan kerusakan mutu produk selama proses pengepakan produk pengalengan tuna.
- 5.4. Menunjukkan kecepatan, kecermatan dan saniter dalam penyiapan wadah kemasan dan mengepak produk akhir pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 013.01
- JUDUL UNIT** : Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Perlengkapan timbangan terkalibrasi dan wadah dan master karton higienis dan saniter disiapkan sesuai kebutuhan produk akhir pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Jumlah dan ukuran kaleng produk akhir pengalengan tuna dihitung dan dicatat sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Jumlah kebutuhan bahan kemasan dan packing dari master karton untuk produk akhir pengalengan tuna dihitung sesuai jenis ikan tuna 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 tuna dalam master karton.</p> | <p>2.1 Perlindungan produk akhir pengalengan tuna dari resiko kerusakan selama transportasi dan penyimpanan dilakukan pengepakan ke dalam master karton sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Masa observasi produk akhir pengalengan tuna dalam pengepakan master karton dilakukan selama 2 minggu sebelum didistribusikan.</p> <p>2.3 Pencegahan kontaminasi bakteri patogen dari luar pada produk akhir pengalengan tuna dilakukan pengemasan sesuai pedoman dan standar kemasan produk</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>perusahaan.</p> <p>2.4 Penimbangan produk akhir pengalengan tuna dalam master karton satu persatu dilakukancepat, cermat dan saniter sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.5 Hasil penimbangan produk akhir pengalengan tuna dalam master karton dicatat sesuai format data dari perusahaan.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna 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 tuna, melakukan pengepakan, penimbangan, dan pencatatan, produk akhir pengalengan tuna dalam master karton, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 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 tuna dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi:
 - 3.1. Menyiapkan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan tuna,
 - 3.2. Melakukan pengepakan, penimbangan, dan pencatatan, produk akhir pengalengan tuna dalam master karton,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna,
4. Peraturan untuk mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan dalam master karton pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PT02.010.01, Menerima produk pengalengan tuna dari operator produksi.
- 1.2. PHT.PT02.011.01, Menyiapkan wadah kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna.

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 tuna, pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna dalam master karton, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna.

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 tuna..
 - 3.2. Penyiapan perlengkapan timbangan, wadah, dan master karton untuk produk akhir pengalengan tuna,
 - 3.3. Tehnik pengepakan,
 - 3.4. Penimbangan dan pencatatan produk akhir pengalengan tuna dalam master karton,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna,

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 akhir pengalengan tuna,
 - 4.3. Melakukan pengepakan,
 - 4.4. Melakukan penimbangan dan pencatatan produk akhir pengalengan tuna dalam master karton,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna,
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengepakan dan penimbangan produk akhir pengalengan tuna,

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 tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perlidunga produk akhir pengalengan tna dari kerusakan kualitas dan kontaminasi bakteri dari luar.
 - 5.4. Menunjukkan kecepatan, kecermatan dan saniter dalam mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 014.01
- JUDUL UNIT** : Memberi tanda label dan kode produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberi tanda label dan kode produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan label , kode dan bahan disain penandaan hasil produk akhir pengalengan tuna. | <p>1.1 Label dan penandaan (jenis produk, berat bersih produk,nama dan alamat produsen, tanggal, bulan dan tahun produksi/kedaluwarsa produk akhir pengalengan tuna mudah dibaca dirancang dan disiapkan sesuai disain yang disetujui manajemen perusahaan</p> <p>1.2 Kode produksi dimuat pada label produk akhir pengalengan tuna sesuai ketentuan perusahaan</p> <p>1.3 Nomor registrasi produk produk akhir pengalengan tuna 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 akhir pengalengan tuna diperoleh dari Majelis Ulama Indonesia sesuai ketentuan peraturan yang berlaku</p> |
| 2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk akhir pengalengan tuna. | <p>2.1 Label dan nomor kode produk akhir pengalengan tuna yang telah dipersiapkan diperbanyak sesuai kebutuhan perusahaan</p> <p>2.2 Label dan nomor kode produk akhir pengalengan tuna siap cetak dan contoh cetak diverifikasi sesuai persetujuan</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>manajemen perusahaan dan persyaratan penandaan.</p> <p>2.3 Perbanyak label dan nomor kode produk akhir pengalengan tuna hasil persetujuan manajemen, dicetak pada media yang disesuaikan dengan jenis produk ikan tuna loin segar dan loin beku.</p> <p>2.4 Cetak label dan nomor kode produksi disatikan/ ditempelkan pada packing kemasan produk akhir pengalengan tuna.</p> |
| <p>3. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna.</p> | <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 akhir pengalengan tuna dilakukan sesuai standar kemasan yang ditetapkan perusahaan</p> <p>3.3 Pengecekan akhir packing produk akhir pengalengan tuna dilakukan sesuai standar packing yang ditetapkan perusahaan</p> <p>3.4 Hasil pengecekan kemasan dan packing produk akhir pengalengan tuna dicatat sesuai dengan format pengisian hasil pengecekan</p> <p>3.5 Pemisahan dan pemusnahan hasil afkiran pengecekan akhir produk kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna dilakukan sesuai prosedur pemusnahan perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna 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 hasil produk akhir pengalengan tuna, melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk akhir pengalengan tuna, mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi memberi tanda label dan kode produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk memberi tanda label dan kode produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Meja kerja / ruang kerja.
- 2.3. Alat tulis Kantor/ catatan produk akhir.
- 2.4. Disain Label, kode produk akhir.
- 2.5. SNI produk akhir pengalengan tuna SNI-01-02712.3-2005.
- 2.6. Nomor registrasi produk akhir pengalengan tuna.
- 2.7. Sertifikasi Halal produk akhir pengalengan tuna.
- 2.8. Buku disain label produk industri pengolahan ikan.

3. Tugas pekerjaan untuk memberi tanda label dan kode produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan hasil produk akhir pengalengan tuna,
- 3.2. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk akhir pengalengan tuna,
- 3.3. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna,

4. Peraturan untuk memberi tanda label dan kode produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PT02.012.01, Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton.
- 1.2. PHT.PT02.014.01, Menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna.

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 hasil produk akhir pengalengan tuna, pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk akhir pengalengan tuna, pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna,

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. Pengecekan disain dan contoh cetak label produk
- 3.6. Penandaan hasil produk akhir pengalengan tuna,
- 3.7. Pelabelan dan penomoran kode packaging produk akhir.
- 3.8. Pengecekan akhir hasil kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,
- 3.9. evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan,
- 4.2. Menyiapkan label, kode dan bahan disain penandaan hasil produk akhir pengalengan tuna,
- 4.3. Melakukan pelabelan dan penomoran kode hasil packaging produk akhir pengalengan tuna,
- 4.4. Mengecek akhir hasil kemasan dan pengepakan produk akhir pengalengan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna,
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan pelabelan dan penomoran kode produk akhir pengalengan tuna,

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 akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Mampu menangani masalah pelaksanaan pelabelan produk akhir pengalengan tuna dengan cepat dan cermat.
- 5.4. Menunjukkan kerapihan dalam pemberian label produk akhir pengalengan tuna.

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** : PHT. P02. 015.01
- JUDUL UNIT** : Menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna pada industri pengolahan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan tempat ruangan tuna penyimpanan produk yang higienis, saniter dan aman.</p> | <p>1.1 Landasan palet kayu dalam tuna penyimpanan disiapkan sesuai kebutuhan jumlah kemasan produk akhir pengalengan tuna yang akan disimpan.</p> <p>1.2 Luas tempat dan daya tampung penataan kemasan produk akhir pengalengan tuna disiapkan kapasitasnya sesuai kebutuhan dan pedoman penyimpanan produk perusahaan.</p> <p>1.3 Higienis, sanitasi dan keamanan ruangan tuna penyimpanan dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>1.4 Gangguan dari binatang pengerat dilakukan pencegahan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>2. Menata, mengecek dan memeriksa kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan.</p> | <p>2.1 Penataan tumpikan kemasan produk akhir pengalengan tuna disusun dalam ruang tuna sesuai ambang batas kekuatan packing dan tetap pada suhu aman penyimpanan produk.</p> <p>2.2 Penataan tumpikan kemasan produk akhir pengalengan tuna diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara packing produk.</p> <p>2.3 Keteraturan penataan kemasan produk akhir pengalengan tuna, dilakukan beraturan untuk memudahkan prosedur pengambilan barang dituna sesuai kelompok label produk.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>2.4 Pengecekan, pemeriksaan dan pencatatan jumlah kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna dilakukan rutin terhadap kondisi kemasan produk sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.5 Masa waktu penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dilakukan sesuai masa tunggu proses pengiriman produk ke konsumen.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna, direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan tempat ruangan tuna penyimpanan produk yang higienis, saniter dan aman, menata, mengecek dan memeriksa kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna pada industri pengolahan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna pada industri pengolahan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/catatan kemasan produk akhir.
- 2.4. Kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 2.5. Catatan penyimpanan kemasan produk akhir.
- 2.6. Pallet dan / atau sekat
- 2.7. Forklip, trolly barang dan timbangan barang.
- 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control,

- lampu, kipas, ventilasi,
- 2.9. Mesin pendingin / gen set.
- 2.10. Manual tata cara penyimpanan produk akhir dalam tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna pada industri pengolahan tuna, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan tempat ruangan tuna penyimpanan produk yang higienis, saniter dan aman,
- 3.2. Menata, mengecek dan memeriksa kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan,
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna
4. Peraturan untuk menyimpan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna pada industri pengolahan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PT02.013.01, Memberi tanda label dan kode produk akhir pengalengan tuna dalam tuna.
- 1.2. PHT.PT02.012.01, Mengepak dan menimbang produk akhir pengalengan tuna dalam master karton.

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 ruangan tuna penyimpanan produk yang higienis, saniter dan aman, penataan, pengecekan dan pemeriksaan kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan, evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna.

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. Penyiapan tempat ruangan tuna
 - 3.3. Penyimpanan produk yang higienis, saniter dan aman,
 - 3.4. Penataan kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan,
 - 3.5. Pengecekan dan pemeriksaan kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan,
 - 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna.

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 ruangan tuna penyimpanan produk yang higienis, saniter dan aman,
 - 4.3. Menata kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan,
 - 4.4. Mengecek dan memeriksa kemasan produk akhir pengalengan tuna di dalam tuna penyimpanan,
 - 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyimpanan kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna.

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 kemasan produk akhir pengalengan tuna dalam tuna pada industri pengolahan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penataan kemasan dengan pengecekan dan pemeriksaan kondisi kemasan produk.
 - 5.4. Menunjukkan kecepatan, kerapian menata kemasan produk akhir pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 016.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengolahan produk akhir pengalengan tuna berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Obyek langsung saat proses pengemasan produk ikan tuna segar untuk sashimi berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.3 Mutu dan jumlah produk produk akhir pengalengan tuna dalam kemasan didata/ dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan.</p> <p>1.4 Kekecualian/masalah yang terjadi saat pengolahan dan pengemasan produk akhir pengalengan tuna dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk produk akhir pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Pencegahan dini dilakukan sesuai standar mutu produk perusahaan.</p> <p>2.2 Produk akhir pengalengan tuna dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi produk produk akhir pengalengan tuna. dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| | 2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna dilakukan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna. | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk akhir pengalengan tuna dihindari dengan pembinaan teknis operasi pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas produk akhir pengalengan tuna dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk akhir pengalengan tuna dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator produksi dan pengemas. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : melakukan pengawasan visual pekerjaan operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna, melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna, melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna,

mencakup :

- 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
 - 2.2. Produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.3. Manual pengawasan pekerjaan.
 - 2.4. Perlengkapan peralatan kerja operator produksi.
 - 2.5. Perlengkapan peralatan pengemas produk akhir.
 - 2.6. Pakaian kerja dan
 - 2.7. Perlengkapan K3.
 - 2.8. ATK / catatan pengawasan pekerjaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Melakukan pengawasan visual pekerjaan operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna,
 - 3.2. Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna,
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan.
4. Peraturan untuk mengawasi pekerjaan operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.TS02.016.01, Membina tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna.
- 1.2. PHT.PT02.017.01, Mengawasi hasil produksi akhir pengalengan tuna.

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 akhir pengalengan tuna, pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna, pengawasan khusus operator dan pengemas produk akhir ikan pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pekerjaan.

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 Ikan Tuna.

2.3. Pedoman pengawasan pekerjaan perusahaan.

3.4. Pengawasan Umum pekerjaan.

3.5. Pengawasan *preventif* dan motivasi.

3.6. Pengawasan khusus pekerjaan.

3.7. Evaluasi dan laporan pengawasan.

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 akhir pengalengan tuna,

4.3. Melakukan pengawasan preventif pada operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.

4.4. Melakukan pengawasan motivasi pada operator produksi dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.

4.5. Melakukan pengawasan khusus operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.

4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan pekerjaan operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.

4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pekerjaan operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.

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 pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan tanggung jawab mutu produk akhir pengalengan tuna.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. PT02. 017.01
- JUDUL UNIT** : Membina tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membina tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produksi pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Literatur, pedoman dan buku manual proses produksi dan pengemasan produk pengalengan tuna disiapkan sesuai kebutuhan.</p> <p>1.2 SNI proses produksi dan pengemasan produk pengalengan tuna 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 pengalengan tuna dilakukan terus menerus secara melekat sesuai pedoman pembinaan teknis dari perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas produk pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Pembinaan teknis proses produksi pengalengan tuna dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.2 Pembinaan teknis pengemasan, pelabelan dan kodefikasi produk pengalengan tuna dilakukan sesuai SOP prosesing produksi perusahaan.</p> <p>2.3 Pembinaan teknis higienis dan sanitasi produksi dan kemasan produk pengalengan tuna dilakukan sesuai metode HACCP perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| | 2.4 Motivasi pada operator dan pengemas produksi pengalengan tuna dilakukan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pengalengan tuna. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pembinaan teknis produksi pengalengan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembinaan teknis produksi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

4. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk pengalengan tuna, melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pengalengan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : membina tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membina tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
 - 2.2. Produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.3. Manual teknis pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna.
 - 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 membina tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan materi pembinaan teknis proses produksi dan proses pengemasan produk akhir pengalengan tuna,
 - 3.2. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk akhir pengalengan tuna,

- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis proses produksi pengalengan tuna.
4. Peraturan untuk membina tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.PT02.015.01, Mengawasi pekerjaan operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.
- 1.2. PHT.PT02.017.01, Mengawasi hasil produksi pengalengan tuna.

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 tuna, pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk akhir pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pengalengan tuna.

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Proses produksi pengalengan tuna.
- 3.4. Prosedur pengemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 3.5. Penyiapan materi pembinaan teknis prosed produksi.

3.6. Evaluasi dan laporan pembinaan teknis produksi pengalengan tuna.

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 tuna.
- 4.3. Melakukan pembinaan teknis pada operator produksi dan pengemas hasil produk akhir pengalengan tuna,
- 4.4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pada operator dan pengemas produk pengalengan tuna.
- 4.5. Melaporkan hasil pelaksanaan pembinaan teknis produksi pada operator dan pengemas produk pengalengan tuna.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukannya 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 tehnik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
5. Melaksanakan tanggung jawab atas tercapainya kualitas operator produksi dan pengemas produk pengalengan tuna.

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 : PHT. PT02. 018.01
JUDUL UNIT : Mengawasi hasil produksi pengalengan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi pengalengan tuna. | 1.1 Obyek langsung saat proses produksi pengalengan tuna berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan produksi perusahaan. 1.2 Mutu dan jumlah produksi pengalengan tuna didata/ dicatat sesuai format data pengawasan dari perusahaan. 1.3 Kekecualian / masalah yang terjadi saat proses produksi pengalengan tuna dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan. |
| 2. Melakukan pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi hasil produksi pengalengan tuna. | 2.1 Pencegahan dini hasil produksi pengalengan tuna dilakukan sesuai standar mutu produksi perusahaan. 2.2 Produk pengalengan tuna dibawah standar mutu produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan. 2.3 Higienis dan sanitasi produksi pengalengan tuna dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan. 2.4 Motivasi pada operator produksi pengalengan tuna diberikan / dilakukan pembinaan teknis proses produksi sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi pengalengan tuna. | 3.1 Krisis kekurangan kualitas produksi pengalengan tuna dihindari dengan pembinaan teknis proses produksi dan mutu produksi sesuai SOP perusahaan. |

| | |
|--|---|
| | <p>3.2 Kualitas produk pengalengan tuna dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus produk pengalengan tuna dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan produksi pengalengan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan produksi pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan hasil produksi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

6. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : melakukan pengawasan visual hasil produksi pengalengan tuna, Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi pada hasil produksi pengalengan tuna, Melakukan pengawasan khusus hasil produksi pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan produksi pengalengan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengolahan Tuna.
 - 2.2. Hasil produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.3. Manual pengawasan hasil produksi pengalengan tuna.
 - 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 tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil produksi pengalengan tuna pada

industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

1. Melakukan pengawasan visual hasil produksi pengalengan tuna.
 2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi pada hasil produksi pengalengan tuna,
 3. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi pengalengan tuna,
 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan produksi pengalengan tuna.
-
7. Peraturan untuk mengawasi hasil produksi pengalengan tuna pada industri

pengolahan ikan tuna, adalah :

5. Undang-undang tentang K3.
6. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
7. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
8. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

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.PHT.PT02.018.01, Mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 1.2.PHT.PT02.016.01, Membina teknik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna.

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 tuna, pengawasan *preventif* dan motivasi pada operator produksi pengalengan tuna, pengawasan khusus hasil produksi ikan tuna loin segar/beku, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan produksi pengalengan tuna.

8. 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 Tuna.
 - 3.2. Sanitasi dan Higienis Pengolahan Tuna.
 - 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 tuna.
 - 4.3. Melakukan pengawasan *preventif* pada hasil produksi pengalengan tuna.
 - 4.4. Melakukan pengawasan motivasi hasil produksi pengalengan tuna.
 - 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil produksi pengalengan tuna.
 - 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 mengawasi hasil produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 9. Melaksanakan tanggung jawab atas kualitas hasil produksi pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 019.01
- JUDUL UNIT** : Mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat proses pengemasan produk akhir pengalengan tuna berlangsung dilakukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.2 Mutu kemasan, label dan kode kemasan serta jumlah kemasan produk akhir pengalengan tuna didata/ dicatat sesuai format data pengawasan kemasan dari perusahaan.</p> <p>1.3 Kekecualian / masalah yang terjadi saat pengemasan produk akhir pengalengan tuna dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi pada produk akhir pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Pencegahan . dini kemasan produk akhir pengalengan tuna dilakukan sesuai standar mutu kemasan produk perusahaan.</p> <p>2.2 Kemasan produk akhir pengalengan tuna. Dibawah standar mutu kemasan produk perusahaan dilakukan penolakan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi kemasan produk akhir pengalengan tuna dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produk perusahaan.</p> <p>2.4 Pengawasan label dan kode kemasan produk akhir pengalengan tuna (jenis produk, berat bersih produk, nama dan</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>alamat produsen, tanggal bulan tahun produksi dan kedaluwarsa) dilakukan sesuai standar label dan kode dari perusahaan.</p> <p>2.5 Motivasi pada pengemas produk akhir pengalengan tuna dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| 3. Melakukan pengawasan khusus hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna. | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas kemasan produk akhir pengalengan tuna dihindari dengan pembinaan teknis operasi kemasan produk dan pedoman mutu produksi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Kualitas kemasan produk akhir pengalengan tuna dijaga untuk menghindari timbulnya krisis mutu kemasan produk sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus kemasan produk akhir pengalengan tuna dari jenis ikan tuna dari perairan yang tercemar dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengalengan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan kemasan produk akhir pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman mutu kemasan dari perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengemasan produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

10. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : Melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna, Melakukan pengawasan *preventif* dan motivasi kemasan produk akhir pengalengan tuna, Melakukan pengawasan khusus kemasan produk akhir pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir

pengalengan tuna yang digunakan untuk Penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengawasi hasil kemasan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi hasil kemasan produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. Standar Operasional Prosedur Perusahaan Pengalengan Tuna.
 - 2.2. Hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.3. Manual pengawasan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.4. Perlengkapan peralatan kerja unit pengemasan produk akhir.
 - 2.6. Pakaian kerja.
 - 2.7. Perlengkapan K3.
 - 2.8. ATK / catatan pengawasan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan pengawasan visual hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
 - 3.2. Melakukan pengawasan preventif dan motivasi hasil kemasan produksi akhir pengalengan tuna.
 - 3.3. Melakukan pengawasan khusus hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengalengan tuna.
4. Peraturan untuk mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.PT02.017.01, Mengawasi hasil produksi pengalengan tuna.
- 1.2. PHT.PT02.016.01, Membina teknik pelaksanaan proses produksi

pengalengan tuna.

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 pengalengan tuna, pengawasan *preventif* dan motivasi kemasan produk akhir pengalengan tuna, pengawasan khusus kemasan produk akhir pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengalengan tuna.

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 Ikan Tuna.
- 3.3. Pengawasan visual hasil kemasan produk akhir.
- 3.4. Pengawasan preventif hasil kemasan produk akhir.
- 3.5. Pengawasan motivasi hasil kemasan produk akhir.
- 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pengawasan kemasan produk akhir.

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 pengalengan tuna.
- 4.3. Melakukan pengawasan *preventif* hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 4.4. Melakukan pengawasan motivasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 4.5. Melakukan pengawasan khusus hasil produk akhir pengalengan tuna.
- 4.6. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan kemasan produk akhir pengalengan tuna.

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 mengawasi hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Melaksanakan mutu kemasan produk akhir pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 020.01
- JUDUL UNIT** : Mengkoordinasikan pengawasan persediaan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan pengawasan persediaan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna pada industri pengalengan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Melakukan koordinasi pengawasan visual bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan visual antar area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan SOP pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Obyek langsung saat penerimaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong produk pengalengan tuna berlangsung dilakukankordinasi sesuai standar pengawasan perusahaan.</p> <p>1.3 Jenis-jenis, mutu dan jumlah bahan baku ikan tuna dan bahan penolong produk pengalengan tuna yang diterima sesuai data pesanan perusahaan.</p> <p>1.4 Koordinasi masalah yang terjadi saat penerimaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong produk pengalengan tuna dicatat dan direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan koordinasi pengawasan <i>preventif</i> dan motivasi bahan baku dan bahan penolong.</p> | <p>2.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan <i>preventif</i> adan motivasi antar area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan SOP pengalengan tuna.</p> <p>2.2 Koordinasi pencegahan dini dilakukan sesuai standar penerimaan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna dari perusahaan.</p> <p>2.3 Bahan baku ikan tuna dan bahan penolong produk pengalengan tuna dibawah standar</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>mutu perusahaan dilakukan penolakan yang terkordinir sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.4 Higienis dan sanitasi bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu bahan dari perusahaan.</p> <p>2.5 Motivasi pada pelaksana penerima bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna diberikan / dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| 3. Melakukan koordinasi pengawasan khusus mutu, sanitasi dan higienis bahan baku dan bahan penolong. | <p>3.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan khusus antar area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan SOP pengalengan tuna.</p> <p>3.2 Krisis kekurangan kualitas bahan baku ikan tuna dan bahan penolong produk pengalengan tuna dihindari dan dikoordinasikan dengan pemesanan kepada pembanding penyedia bahan baku ikan tuna sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.3 Kualitas bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna dari penyedia dijaga dan dikoordinasikan untuk menghindari timbulnya krisis penerimaan bahan baku sesuai SOP perusahaan.</p> <p>3.4 Koordinasi pengawasan bahan baku ikan tuna dari perairan yang tercemar dan bahan penolong produk pengalengan tuna dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> <p>3.5 Koordinasi pengawasan sanitasi dan higienis bahan baku dan penolong produk pengalengan tuna dilakukan sesuai pedoman sanitasi dan higienis perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil koordinasi pengawasan bahan baku dan bahan | <p>4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan koordinasi pengawasan penerimaan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> |

| | |
|-----------------------------------|--|
| penolong produk pengalengan tuna. | 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan. |
|-----------------------------------|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: melakukan koordinasi pengawasan visual bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna, melakukankoordinasi pengawasan *preventif* dan motivasi bahan baku dan bahan penolong, melakukankoordinasi pengawasan khusus mutu, sanitasi dan higienis bahan baku dan bahan penolong, mengevaluasi dan melaporkan hasil koordinasi pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna, yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mengkoordinasikan pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna pada industri pengalengan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengalengan Ikan Tuna
 - 2.2. Permintaan dan kebutuhan bahan baku ikan tuna. dan bahan penolong produk pengalengan tuna
 - 2.3. Peralatan penerimaan bahan baku dan penolong (wadah, timbangan, pisau, meja kerja, alat angkat/angkut bahan baku)
 - 2.4. Alat tulis kantor/buku catatan penerimaan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna.
 - 2.5. Peralatan higienis dan sanitasi bahan baku ikan tuna dan penolong,
 - 2.6. Format laporan pengawasan penerimaan bahan baku perusahaan.
 - 2.7. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.8. Buku pedoman pengawasan penerimaan bahan baku ikan tuna dan bahan penolong produk pengalengan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna pada industri pengalengan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan koordinasi pengawasan *preventif* dan motivasi bahan baku dan bahan penolong,
 - 3.2. Melakukan koordinasi pengawasan khusus mutu, saniasi dan higienis bahan baku dan bahan penolong,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil koordinasi pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna,

4. Peraturan untuk mengkoordinasikan pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT. PT02.016.01, Membina teknik pelaksanaan proses produksi pengalengan tuna.
- 1.2. PHT. BT02. 013.01, Mengorganisir tatalaksana penerimaan bahan baku dan bahan penolong ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: koordinasi pengawasan *preventif* dan motivasi bahan baku dan bahan penolong, koordinasi pengawasan khusus mutu, sanitasi dan higienis bahan baku dan bahan penolong, Mengevaluasi dan melaporkan hasil koordinasi pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna,

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 Industri Pengalengan Tuna.
- 3.2. Koordinasi sanitasi dan higienis bahan baku dan penolong.
- 3.3. Koordinasi pengawasan visual penerimaan bahan baku dan penolong produk pengalengan tuna.

- 3.4. Koordinasi pengawasan *preventif* dan motivasi penerimaan bahan baku dan penolong produk pengalengan tuna.
 - 3.5. Koordinasi pengawasan khusus mutu bahan baku ikan tuna dan bahan penolong produk pengalengan tuna.
 - 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengawasan penerimaan bahan baku dan penolong produk pengalengan tuna.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Melakukankoordinasi pengawasan *preventif* bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna.
 - 4.2. Melakukankoordinasi pengawasan motivasi bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna,
 - 4.2. Melakukankoordinasi pengawasan khusus mutu, sanitasi dan higienis bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna.
 - 4.4. Mengevaluasi hasil koordinasi pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna,
 - 4.5. Melaporkan hasil koordinasi pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna,
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 kemampun mengkoordinasikan pengawasan bahan baku dan bahan penolong produk pengalengan tuna pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 5.4. Kemampuan koordinasi penanganan masalah mutu, sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna dan penolong tidak sesuai standar bahan perusahaan.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. PT02. 021.01
- JUDUL UNIT** : Mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan tuna. | 1.1 Data kapasitas mesin produk pengalengan tuna terpasang dan terpakai diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk pengalengan tuna diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk pengalengan tuna diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.4 Data hasil testing produk pengalengan tuna dari sampel konsumen diidentifikasi dan dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. |
| 2. Mengolah data statistik produksi pengalengan tuna. | 2.1 Pengolahan data mesin produk pengalengan tuna terpasang dan terpakai dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan. 2.2 Pengolahan data produk pengalengan tuna hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan. |

| | |
|---|--|
| | <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode produk pengalengan tuna hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan testing produk pengalengan tuna dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> |
| 3. Membuat grafik statistik data produksi pengalengan tuna. | <p>3.1 Grafik balok / garis statistik data kapasitas mesin produk pengalengan tuna dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Grafik balok / garis statistik data produksi pengalengan tuna dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Grafik balok / garis statistik data kemasan, label dan kode produk pengalengan tuna dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Grafik balok / garis statistik data testing produk pengalengan tuna dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik 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 tuna, mengolah data statistik produksi pengalengan tuna, membuat grafik statistik

data produksi pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produk pengalengan tuna yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengalengan Ikan Tuna
 - 2.2. Data jensi dan jumlah produk akhir pengalengan tuna hasil sortasi.
 - 2.3. Data Kemasan produk akhir pengalengan tuna hasil sortasi.
 - 2.4. Data sampel produk pengalengan tuna dari konsumen.
 - 2.5. Laporan hasil pencatatan produk pengalengan tuna.
 - 2.6. ATK dan Komputer.
 - 2.7. Grafik statistik produk pengalengan tuna.
 - 2.8. Format laporan supervisi perusahaan.
 - 2.9. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.10. Pedoman administrasi dan statistik pengalengan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengalengan tuna,
 - 3.2. Mengolah data statistik produksi pengalengan tuna.,
 - 3.3. Membuat grafik statistik data produksi pengalengan tuna.
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan tuna.
4. Peraturan untuk mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Ikan Tuna.

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. PHT.PT02.017.01, Mengawasi hasil produksi pengalengan tuna.
- 1.2. PHT.TS02.018.01, Mengawasi hasil kemasan produk pengalengan tuna.

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 tuna, pengolahan data statistik produk pengalengan tuna, Membuat grafik statistik data produksi pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan tuna.

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 tuna.
- 3.3. Pendataan hasil produk akhir pengalengan tuna.
- 3.4. Pendataan hasil kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 3.5. Pendataan sampel produk pengalengan tuna dari konsumen.
- 3.6. Mutu produk pengalengan tuna.
- 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 tuna.
- 4.3. Mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk

- pengalengan tuna.
- 4.4. Mengolah data statistik produksi pengalengan tuna,
 - 4.5. Membuat grafik statistik data produksi pengalengan tuna.,
 - 4.6. Mengevaluasi hasil pendataan dan pembuatan statistik produksi pengalengan tuna.
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pencatatan data dan pembuatan statistik produksi pengalengan tuna.

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 mencatat dan membuat statistik hasil produksi dari operator dan pengemas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna
- 5.3. Melaksanakan tanggung jawab atas penyajian data yang valid dalam bentuk statistik dan grafik produksi pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 022.01.
- JUDUL UNIT** : Mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Mengambil dan menyiapkan kontrol produk pengalengan tuna dan control kemasan produk akhir. | <p>1.1 Peralatan dan bahan penilaian mutu produk pengalengan tuna dan kemasan produk disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel produk akhir pengalengan tuna dan sampel kemasan produk akhir dilakukan secara random sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Jenis produk pengalengan tuna dan kemasan produk dipisahkan / disiapkan untuk pengontrolan mutu sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> |
| 2. Melakukan kontrol mutu produk pengalengan tuna dan mutu kemasan produk akhir. | <p>2.1 Test kontrol mutu produk pengalengan tuna dan kemasan produk dilakukan cara organoleptik sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> <p>2.2 Test kontrol mutu produk pengalengan tuna dan kemasan produk dilakukan cara fisik sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> <p>2.3 Hasil pengujian mutu produk pengalengan tuna dan kemasan produk lahan dicatat /ditabulasi sesuai pedoman dan standar perusahaan.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil test kontrol mutu produk akhir dan kemasan produk akhir | 3.1 Hasil pelaksanaan test kontrol mutu produk akhir pengalengan tuna dan kemasan produk akhir dievaluasi sesuai standar perusahaan. |

| | |
|-------------------|---|
| pengalengan tuna. | 3.2 Hasil evaluasi test kontrol mutu produk akhir pengalengan tuna 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 pengalengan tuna dan sampel kemasan produk akhir, melakukan test kontrol mutu produk akhir pengalengan tuna dan mutu kemasan produk akhir, mengevaluasi dan melaporkan hasil test kontrol mutu produk dan kemasan produk akhir pengalengan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengalengan tuna.
- 2.2. Sampel berbagai jenis produk akhir pengalengan tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor / catatan data kontrol mutu produk.
- 2.4. Alat dan bahan test kontrol mutu produk pengalengan tuna.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Sampel produk pengalengan tuna dari konsumen.
- 2.8. Format laporan hasil test kontrol produk pengalengan tuna.
- 2.9. Buku pedoman test kontrol mutu produk pengalengan tuna perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk akhir pengalengan tuna dan sampel kemasan produk pengalengan tuna.
- 3.2. Melakukan test kontrol mutu produk akhir pengalengan tuna dan mutu kemasan produk akhir pengalengan tuna.
- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil test kontrol mutu produk akhir dan kemasan produk pengalengan tuna

4. Peraturan untuk mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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.PHT.PT02.022.01, Mengidentifikasi mikro organisme patogen hasil produk pengalengan tuna
- 1.2.PHT.PT02.024.01, Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk pengalengan tuna.

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 pengalengan tuna dan sampel kemasan produk, test kontrol mutu produk akhir pengalengan tuna dan mutu kemasan produk, evaluasi dan laporan hasil test kontrol mutu produk dan kemasan produk pengalengan tuna.

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 pengalengan tuna dan mutu kemasan produk.
- 3.3. Test kontrol mutu cara organoleptik produk pengalengan tuna dan mutu kemasan produk.

- 3.4. Test kontrol mutu cara fisik produk pengalengan tuna dan mutu kemasan produk.
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil test kontrol mutu produk akhir
 - 3.6. Pengalengan tuna dan kemasan produk akhir pengalengan tuna.
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
- 4.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk pengalengan tuna.
 - 4.2. Mengambil sampel dan menyiapkan sampel kemasan produk.
 - 4.3. Mengontrol mutu cara organoleptik sampel produk pengalengan tuna.
 - 4.4. Mengontrol mutu cara organoleptik sampel kemasan produk.
 - 4.5. Mengontrol mutu cara fisik sampel produk pengalengan tuna.
 - 4.6. Mengontrol mutu cara fisik sampel kemasan produk.
 - 4.7. Mengevaluasi hasil pengambilan sampel dan test kontrol mutu produk akhir pengalengan tuna dan kemasan produk.
 - 4.8. Melaporkan hasil evaluasi test kontrol mutu produk pengalengan tuna dan kemasan produk.
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 mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan pengambilan sampel produk pengalengan tuna dan kemasan produk.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas hasil test kontrol mutu produksi pengalengan tuna.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. PT02. 023.01
- JUDUL UNIT** : Mengidentifikasi mikroorganismepatogen hasil produksi pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi mikroorganismepatogen hasil produksi pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan peralatan laboratorium, bahan uji mutu dan hasil pengalengan tuna. | 1.1 Peralatan laboratorium pangan uji mutu hasil pengalengan tuna, diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan dan metode uji mikrobiologi pangan. 1.2 Bahan uji mutu pangan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pemakaian bahan dan metode/cara uji mikrobiologi pangan. 1.3 Hasil pengalengan tuna diidentifikasi dan disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan metode/cara uji mikrobiologi pangan. |
| 2. Mengidentifikasi mikroorganismepatogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit. | 2.1 Mikroorganismepatogen jenis jamur / khapang pada hasil pengalengan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan. 2.2 Mikroorganismepatogen jenis kamir pada hasil pengalengan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan. 2.3 Mikroorganismepatogen jenis bakteri , virus dan parasit pada hasil pengalengan tuna, diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan. |
| 3. Mengidentifikasi uji mutu produk pengalengan tuna | 3.1 Sensori kenampakan hasil produk baru pengalengan tuna dengan metode mutu organoleptik pangan, diidentifikasi sesuai |

| | |
|---|---|
| dengan metode organoleptik pangan. | <p>prosedur dan standar uji mutu.</p> <p>3.2 Sensori kenampakan produk lama pengolahan tuna dengan metode organoleptik pangan (kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan) , diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mutu.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen pada produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan laboratorium, bahan uji mutu dan hasil pengalengan tuna, mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit, mengidentifikasi uji mutu produk pengalengan tuna dengan metode organoleptik pangan, mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Preparat contoh mikroorganisme patogen.
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Audio visual.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Bahan uji mutu, hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 2.8. Format laporan pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi pengalengan tuna.
- 2.9. Buku pedoman identifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi

pengalengan tuna perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan laboratorium, bahan uji mutu dan hasil pengalengan tuna,
 - 3.2. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit, Mengidentifikasi uji mutu produk pengalengan tuna dengan metode organoleptik pangan,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna
4. Peraturan untuk mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT. LT02.001.01, Menyiapkan peralatan laboratorium mikrobiologi pangan.
- 1.2. PHT. PT02.021.01, Mengontrol mutu produk dan mutu kemasan produksi pengalengan tuna.

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, bahan uji mutu dan hasil pengalengan tuna, identifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit, identifikasi uji mutu produk pengalengan tuna dengan metode organoleptik pangan, evaluasi dan laporan hasil identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.

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,
 - 3.2. Bahan uji mutu dan hasil pengalengan tuna,
 - 3.3. Identifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit,
 - 3.4. Identifikasi uji mutu produk pengalengan tuna dengan metode organoleptik pangan,
 - 3.5. Evaluasi hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.
 - 3.6. Laporan hasil evaluasi identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.

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 laboratorium, bahan uji mutu dan hasil pengalengan tuna,
 - 4.3. Mengidentifikasi mikroorganisme patogen jenis jamur / khapang, kamir, bakteri , virus dan parasit,
 - 4.4. Mengidentifikasi uji mutu produk pengalengan tuna dengan metode organoleptik pangan,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan identifikasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.

5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan sebagai berikut :
Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.1. Memiliki kemampuan mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produksi akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.2. Memiliki kemampuan menangani masalah kurang pahaman tentang kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran ikan hasil produk pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Menunjukkan tanggung jawab atas hasil identifikasi mikroorganisme patogen pada produksi pengalengan tuna.

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** : PHT. PT02. 024.01
- JUDUL UNIT** : Melakukan uji organoleptik bahan baku dan hasil produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan uji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk akhir pengalengan tuna. | <p>1.1 Peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk akhir pengalengan tuna diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian dan kebutuhan.</p> <p>1.2 Peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengalengan tuna disiapkan di tempat kerja sesuai kebutuhan.</p> |
| 2. Melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik. | <p>2.1 Uji sensori kenampakan bahan baku ikan tuna dalam keadaan beku : (lapisan es, perubahan warna / diskolorasi), dilakukan sesuai prosedur uji organoleptik bahan baku.</p> <p>2.2 Uji sensori kenampakan bahan baku ikan tuna sesudah dilelehkan / bahan baku ikan tuna segar : (kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran daging ikan) , dilakukan sesuai prosedur uji organoleptik bahan baku.</p> |
| 3. Melakukan uji mutu hasil produk pengalengan tuna secara uji organoleptik. | <p>3.1 Uji sensori kenampakan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam keadaan beku : (lapisan es, perubahan warna / diskolorasi), dilakukan sesuai prosedur uji organoleptik hasil produk pengalengan tuna.</p> <p>3.2 Uji sensori kenampakan hasil produk pengalengan tuna sesudah dilelehkan / bahan baku ikan tuna segar : (kenampakan,</p> |

| | |
|--|--|
| | tekstur daging produk, bau dan kesegaran daging produk) , dilakukan sesuai prosedur uji organoleptik hasil produk pengalengan ikan tuna. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil uji organoleptik. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan hasil uji organoleptik bahan baku dan produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>4.2 Bahan baku dan hasil produk pengalengan ikan tuna ikan tuna yang tercemar mikroorganisme patogen dimusnahkan sesuai prosedur dan pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi uji organoleptik direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengalengan tuna, melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik, melakukan uji mutu hasil produk pengalengan tuna secara uji organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil uji organoleptik yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Sampel bahan baku ikan tuna segar dan beku.
- 2.3. Alat tulis Kantor, catatan uji organoleptik.
- 2.4. Sampel produksi akhir pengalengan tuna.
- 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
- 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
- 2.7. Format laporan hasil uji organoleptik bahan baku dan produk akhir pengalengan tuna.
- 2.8. Buku pedoman cara uji organoleptik bahan baku dan produk akhir

- pengalengan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengalengan tuna,
 - 3.2. Melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik,
 - 3.3. Melakukan uji mutu hasil produk akhir pengalengan tuna secara uji organoleptik,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan pelaksanaan hasil uji organoleptik
 4. Peraturan untuk menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PT02.025.01, Mengambil sampel dan menilai kualitas produksi pengalengan tuna.
- 1.2. PHT.PT02.021.01, Mengontrol mutu produk akhir dan kemasan produk akhir pengalengan tuna.

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 organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengalengan tuna, uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik, uji mutu hasil produk pengalengan tuna secara uji organoleptik, evaluasi dan laporan pelaksanaan hasil uji organoleptik.

- 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 dan bahan uji organoleptik,
 - 3.2. Bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengalengan tuna,
 - 3.3. Uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik,
 - 3.4. Uji mutu hasil produk pengalengan tuna secara uji organoleptik.
 - 3.5. Evaluasi hasil pelaksanaan uji organoleptik nbahan baku dan produksi akhir pengalengan tuna.
 - 3.6. Laporan hasil evaluasi pelaksanaan uji organoleptik bahan baku dan produksi akhir pengalengan tuna.
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 uji organoleptik bahan baku ikan tuna dan hasil produk pengalengan tuna,
 - 4.3. Melakukan uji mutu bahan baku ikan tuna secara uji organoleptik,
 - 4.4. Melakukan uji mutu hasil produk pengalengan tuna secara uji organoleptik,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan uji organoleptik bahan baku dan produksi akhir pengalengan tuna.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan uji organoleptik bahan baku dan produksi akhir pengalengan tuna.
5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemuknenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan sebagai berikut :
 - 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
 - 5.2. Memiliki kemampuan menguji organoleptik bahan baku dan hasil produk pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pembedaan sensori bahan uji organoleptik sebelum dan sesudah dilelehkan dari beku an es.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan bakteri patogen pada bahan baku dan produk akhir pengalengan tuna.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. PT02. 025.01 .
- JUDUL UNIT** : Menghambat dan mengisolasi mikroorganismepatogen hasil produk pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menghambat dan mengisolasi mikroorganismepatogen hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Mengidentifikasi mikroorganismepatogen hasil produk pengalengan tuna.</p> | <p>1.1 Peralatan laboratorium pangan disiapkan sesuai kebutuhan penghambatan dan isolasi mikroorganismepatogen hasil produk pengalengan tuna.</p> <p>1.2 Morfologi dan reproduksi kapang / jamur patogen produk pengalengan tuna diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.3 Morfologi dan reproduksi khamir patogen produk pengalengan tuna diidentifikasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>1.4 Morfologi dan reproduksi bakteri, virus dan parasit patogen produk pengalengan tuna diidentifikasi sesuai pedoman praktikum laboratorium pangan.</p> |
| <p>2. Melakukan hambatan mikroorganismepatogen hasil produk pengalengan tuna.</p> | <p>2.1 Mikroorganismepatogen produk pengalengan dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celsius.</p> <p>2.2 Mikroorganismepatogen produk pengalengan tuna dihambat dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celsius.</p> <p>2.3 Mikroorganismepatogen produk pengalengan tuna dihambat</p> |

| | |
|---|--|
| | dengan kecepatan dan kecermatan sanitasi pada suhu pusat ikan maksimal -18 derajat celsius. |
| 3. Melakukan isolasi mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) produk akhir pengalengan tuna. | <p>3.1 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin produk pengalengan tuna digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme kapang jamur patogen produk pengalengan tuna sesuai standar produk.</p> <p>3.2 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin produk pengalengan tuna digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme khamir patogen bahan produk pengalengan tuna sesuai standar produk.</p> <p>3.3 Higienis, mutu dan kecepatan penyimpanan dingin produk pengalengan tuna digunakan untuk isolasi kontaminasi mikroorganisme bakteri patogen produk pengalengan tuna sesuai standar produk.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk akhir pengalengan tuna. | <p>4.1 Hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai pedoman mutu laboratorium pangan.</p> <p>4.2 Produk pengalengan tuna yang tercemar mikroorganisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) dimusnahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> <p>4.3 Hasil evaluasi direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar mutu perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna, melakukan penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna, Melakukan isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan

isolasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan pengalengan tuna.
 - 2.2. Sampel produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.3. Alat tulis Kantor/ Catatan produksi.
 - 2.4. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.5. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.6. Bahan dan peralatan penghambat mikroorganisme aerob dan anaerob patogen produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.7. Format laporan pelaksanaan penghambatan dan pengisolasian mikroorganisme patogen produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.8. Pedoman cara menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen produk akhir pengalengan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,
 - 3.2. Melakukan hambatan mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,
 - 3.3. Melakukan isolasi mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.
4. Peraturan untuk menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.PT02.024.01, Mengambil sampel dan menilai kualitas produksi akhir pengalengan tuna.

1.2. PHT.PT02.022.01, Mengidentifikasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan identifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna, penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna, isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna, evaluasi dan laporan hasil penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.

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 mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,

3.2. Penghambatan mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,

3.3. Isolasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,

3.4. Evaluasi hasil pelaksanaan penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.

3.5. Laporan hasil evaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.

4.2. Mengidentifikasi mikroorganisme *aerob* dan *anaerob* yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,

- 4.3. Melakukan hambatan mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,
 - 4.4. Melakukan isolasi mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan (patogen) produk pengalengan tuna,
 - 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi penghambatan dan isolasi mikroorganisme patogen produk pengalengan tuna
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 Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme aerob dan anaerob yang merugikan produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah perbedaan mikroorganisme aerob dan anaerob patogen.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan mikroorganisme patogen pada produk akhir pengalengan tuna.

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 |

- KODE UNIT** : PHT. PT02. 026.01.
- JUDUL UNIT** : Mengambil sampel dan menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengambil sampel dan menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk akhir pengalengan tuna. | <p>1.1 Peralatan dan bahan penilaian kualitas produk pengalengan tuna disiapkan sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.2 Pengambilan sampel produk pengalengan tuna dilakukan secara random acak pada proses produksi pengalengan tuna sesuai prosedur pengambilan sampel.</p> <p>1.3 Sampel produk pengalengan tuna ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai kebutuhan.</p> |
| 2. Menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna secara uji fisika, kimia dan mikrobiologi. | <p>2.1 Uji cara fisika produk pengalengan tuna (benda kotoran tanah, pasir, logam, kaca, plastik, mineral dan abu, dan ukuran panjang dan lebar / besar ikan, berat dan bentuk badan ikan, kadar air ikan tuna) diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk pengalengan tuna.</p> <p>2.2 Uji cara kimia produk pengalengan tuna (kandungan gizi/protein, vitamin, kalori, kadar garam, cemaran kimia yang merugikan/mercuri, timbal, cadmium, histamin), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk pengalengan tuna.</p> <p>2.3 Uji cara mikrobiologi produk pengalengan tuna (mikro organisme <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> patogen / jamur atau khapang, kamir, bakteri, virus dan parasit) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur</p> |

| | |
|---|---|
| | penilaian kualitas produk pengalengan tuna. |
| 3. Menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna secara uji organoleptik. | <p>3.1 Uji cara organoleptik produk pengalengan tuna (sensori kenampakan produk ikan tuna segar untuk sashimi dalam keadaan beku : lapisan es, perubahan warna / diskolorasi), diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk pengalengan tuna.</p> <p>3.2 Uji cara organoleptik produk pengalengan tuna (sensori kenampakan produk ikan tuna segar untuk sashimi sesudah dilelehkan /<i>thawing</i> atau produk segar : kenampakan, tekstur daging, bau dan kesegaran produk) , diidentifikasi dan dilakukan sesuai prosedur penilaian kualitas produk pengalengan tuna.</p> <p>3.3 Produk akhir pengalengan tuna yang tercemar mikroorganismenya <i>aerob</i> dan <i>anaerob</i> yang merugikan (patogen) dimusnahkan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk pengalengan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk direkomendasikan dan dilaporkan pada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi mengambil dan menyiapkan sampel produk pengalengan tuna, menilai kualitas produk pengalengan tuna secara uji fisika, kimia dan mikrobiologi, menilai kualitas produk pengalengan tuna secara uji organoleptik, mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk pengalengan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi dan mengambil sampel dan menilai kualitas produk

akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Sampel produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Stándar produk akhir pengalengan tuna berkualitas.
 - 2.5. Alat – alat komunikasi (telepon, faximille, handphone)
 - 2.6. Perlengkapan peralatan laboratorium mikro biologi pangan.
 - 2.7. Bahan penilaian kualitas produksi akhir pengalengan tuna.
 - 2.8. Format laporan penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna.
 - 2.9. Buku pedoman penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengambil dan menyiapkan sampel produk pengalengan tuna,
 - 3.2. Menilai kualitas produk pengalengan tuna secara uji fisika, kimia dan mikrobiologi,
 - 3.3. Menilai kualitas produk pengalengan tuna secara uji organoleptik,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk pengalengan tuna.
4. Peraturan untuk mengambil sampel dan menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.PT02.023.01, Menguji organoleptik bahan baku dan produksi akhir pengalengan tuna.
- 1.2. PHT.TT02.024.01, Menghambat dan mengisolasi mikroorganisme patogen hasil produk akhir pengalengan tuna.

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 pengalengan tuna, penilaian kualitas produk pengalengan tuna secara uji fisika, kimia dan mikrobiologi, penilaian kualitas produk pengalengan tuna secara uji organoleptik, evaluasi dan laporan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk pengalengan tuna.

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. Pengambilan dan penyiapan sampel produk pengalengan tuna,
- 3.2. Penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna secara uji fisika, kimia dan mikrobiologi,
- 3.3. Penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna secara uji organoleptik,
- 3.4. Evaluasi hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna.
- 3.5. Laporan hasil evaluasi pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengambil dan menyiapkan sampel produk akhir pengalengan tuna,
- 4.3. Menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna secara uji fisika, kimia dan mikrobiologi,
- 4.4. Menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna secara uji organoleptik,
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil pengambilan sampel dan penilaian kualitas produk akhir pengalengan tuna.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemuknenali sikap kerja unit kompetensi ini , yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 5.2. Memiliki kemampuan mengambil sampel dan menilai kualitas produk akhir pengalengan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekeliruan cara pengambilan sampel produksi akhir pengalengan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas nilai kualitas produksi akhir pengalengan tuna.

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 |

6. AREA PEKERJAAN : PERTUNAAN :

6.1. KODE TUNA PENGOLAHAN IKAN TUNA : (GT).

- KODE UNIT** : PHT. GT02. 001.01.
JUDUL UNIT : Membersihkan dan merapihkan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Membersihkan dan merapihkan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembersih tuna industri pengolahan ikan tuna. | <p>1.1 Alat dan bahan kebersihan / sanitasi tuna bahan baku persediaan dan hasil produksi hasil pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Jenis dan jumlah bahan baku ikan tuna persediaan yang dirapihkan dalam tuna diikuti sesuai pedoman penataan tuna bahan baku perusahaan.</p> <p>1.3 Jenis dan jumlah hasil produksi pengolahan ikan tuna yang dirapihkan dalam tuna diikuti sesuai pedoman penataan tuna produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Jenis alat dan bahan yang digunakan untuk kebersihan disiapkan sesuai kebutuhan jenis dan jumlah barang dalam tuna perusahaan pengolahan ikan tuna.</p> |
| 2. Melakukan sanitasi / pembersihan dan kerapihan tuna industri pengolahan ikan tuna. | <p>2.1 Standar pemeliharaan tuna bahan baku dan hasil produksi yang bersih, sehat, tenang, nyaman dan rapih diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan sanitasi tuna industri pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.2 Pelaksanaan Kebersihan/ sanitasi area dan kerapihan tuna bahan baku dan hasil produksi dilaksanakan sesuai standar</p> |

| | |
|--|--|
| | sanitasi tuna perusahaan. 2.3 Tanggung jawab tuna bersih dan rapih, bersih, sehat dan aman dilakukan oleh pelayan tuna sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukanevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan tuna. | 3.1 Hasil pelaksanaan kebersihan kerapihan tuna sesuai standar sanitasi tuna perusahaan pengolahan ikan tuna dievaluasi. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kebersihan dan kerapihan direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan peralatan dan bahan pembersih tuna industri pengolahan ikan tuna, Melakukan sanitasi / pembersihan dan kerapihan tuna industri pengolahan ikan tuna, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membersihkan dan merapihkan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membersihkan dan merapihkan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengalengan tuna
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna industri pengalengan tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor/catatan laporan pelaksanaan kebersihan tuna.
- 2.4. Kemasan dan packing bahan baku dan hasil produk.
- 2.5. Pallet dan sekat.
- 2.6. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.7. Bahan pembersih tuna.
- 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.9. Mesin pembersih tuna.
- 2.10. Manual tata cara pembersihan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk membersihkan dan merapihkan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembersih tuna industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan sanitasi / pembersihan dan kerapihan tuna industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan tuna.
4. Peraturan untuk membersihkan dan merapihkan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.002.01, Menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*).
- 1.2. PHT.GT02.003.01, Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan: menyiapkan peralatan dan bahan pembersih tuna industri pengolahan ikan tuna, sanitasi / pembersihan dan kerapihan tuna industri pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan tuna.

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 tuna industri pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Peralatan kebersihan tuna.
- 3.3. Bahan pendukung kebersihan tuna.
- 3.4. Sanitasi dan kesehatan tuna pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Kerapihan tuna pengolahan ikan tuna.
- 3.6. Evaluasi dan laporan pelaksanaan kebersihan tuna.

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 tuna industri pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Melakukan sanitasi / pembersihan tuna industri pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Merapihkan tuna industri pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan kebersihan dan kerapihan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan kebersihan dan kerapihan tuna.

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 tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pelaksanaan prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kebersihan tuna perusahaan pengalengan tuna.

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** : PHT. GT02. 002.01.
- JUDUL UNIT** : Menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menghitung ulang jumlah kemasan / wadah berisi bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu bahan baku (<i>grading</i>).</p> | <p>1.1 Jumlah kemasan/wadah berisi mahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu bahan baku (<i>grading</i>) dihitung ulang sesuai pedoman penyimpanan barang dalam tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung tuna penyimpanan kemasan/wadah berisi mahan baku ikan tuna disesuaikan dengan kapasitas tuna penyimpanan.</p> <p>1.3 Buku data penyimpanan kemasan/wadah berisi mahan baku ikan tuna, jumlah berat masing-masing jenis kemasan/wadah berisi mahan baku ikan tuna disiapkan dan diisi sesuai pedoman administrasi tuna hasil produk pengolahan ikan tuna.</p> <p>1.4 Peralatan perlengkapan penyimpanan disiapkan sesuai kebutuhan jumlah kemasan/wadah berisi persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>).</p> |
| <p>2. Menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi mahan baku ikan tuna dalam tuna penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna (<i>cold storage</i>).</p> | <p>2.1 Penataan tumpikan sejumlah kemasan/wadah jenis persediaan bahan baku jenis ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) disusun sesuai ambang batas kekuatan kemasan/wadah dan pedoman penataan kemasan/wadah bahan baku ikan tuna perusahaan (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.2 Penataan kemasan/wadah jenis dan</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>jumlah persediaan bahan baku ikan tuna diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara sesuai pedoman penataan kemasan/wadah bahan baku persediaan dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.3 Keteraturan penataan dilakukan untuk memudahkan pengambilan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna sesuai prosedur pengambilan bahan baku pengolahan ikan tuna perusahaan.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah dan jenis persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna dilakukan sesuai dokumen pemasikandan pengambilan/pengeluaran bahan baku pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.5 Kemasan / wadah persediaan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> | <p>3.1 Penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) dalam tuna dilakukan dengan suhu maksimal -25 derajat celcius dan fluktuasi suhu maksimal 2 derajat celcius.</p> <p>3.2 Penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna 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 ikan tuna dan pengaturan pengelompokkan jenis bahan baku ikan tuna untuk kemudahan pembongkaran dilakukan sesuai pedoman penataan kemasan/wadah persediaan bahan baku dalam tuna penyimpanan ikan tuna (<i>cold storage</i>).</p> |

| | |
|---|--|
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>).</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penataan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*), menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi bahan baku ikan tuna dalam tuna penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna (*cold storage*), melakukan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (*grading*) yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
 - 2.3. Alat tulis Kantor/catatan barang dituna.
 - 2.4. Kemasan dan packing berisi bahan baku ikan tuna.
 - 2.5. Pallet dan sekat
 - 2.6. Forklip dan trolley barang.
 - 2.7. Persediaan bahan baku ikan tuna.
 - 2.8. Timbangan barang.
 - 2.9. Manual tata cara penataan dan penyimpanan dalam tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menghitung ulang jumlah kemasan / wadah berisi bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*),
 - 3.2. Menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi bahan baku ikan tuna dalam tuna penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna

- (*cold storage*),
- 3.3. Melakukan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (*grading*).
4. Peraturan untuk menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.001.01, Membersihkan dan merapihkan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan tuna.

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 ikan tuna hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*), penataan dengan pengecekan ulang kemasan/wadah berisi mahan baku ikan tuna dalam tuna penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna (*coldstorage*), penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna.
- 3.2. Bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (*grading*).
- 3.3. Kemasan/wadah bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*).
- 3.5. Penataan dalam gudang pendingin (*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 ikan tuna hasil sortasi mutu bahan baku (*grading*),
- 4.3. Menata dengan mengecek ulang kemasan/wadah berisi bahan baku ikan tuna dalam gudang penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna (*cold storage*),
- 4.4. Melakukan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*),
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (*grading*).
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penataan dan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (*grading*).

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 Menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna dalam gudang pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidakteraturan penataan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab kebersihan dan keamanan persediaan bahan baku ikan tuna 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** : PHT. GT02. 003.01.
- JUDUL UNIT** : Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam gudang (*warehousing*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam gudang (*warehousing*).pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menghitung ulang kemasan/packing produk pengolahan ikan tuna hasil pengecekan packing akhir.</p> | <p>1.1 Isi packing produk dihitung ulang jumlah kemasan produk pengolahan ikan tuna berdasarkan pedoman penyimpanan barang dalam tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Daya tampung tuna penyimpanan produk pengolahan ikan tuna disesuaikan dengan kapasitas tuna penyimpanan.</p> <p>1.3 Buku data penyimpanan hasil produk, jumlah berat masing-masing jenis pengolahan ikan tuna disiapkan dan diisi sesuai pedoman administrasi tuna hasil produk pengolahan ikan tuna.</p> <p>1.4 Peralatan perlengkapan penyimpanan disiapkan sesuai kebutuhan jumlah packing produk pengolahan ikan tuna.</p> |
| <p>2. Menata dengan mengecek kemasan hasil produk dalam tuna penyimpanan produksi (<i>cold storage</i>).</p> | <p>2.1 Penataan tumpukan sejumlah packing jenis produk pengolahan ikan tuna hasil pengecekan akhir disusun sesuai ambang batas kekuatan <i>packing</i> produk dan pedoman penataan <i>packing</i> produk dalam tuna produksi perusahaan (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.2 Penataan packing jenis, kode label dan jumlah produk pengolahan ikan tuna diatur dengan memperhatikan sirkulasi udara</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>packing produk sesuai pedoman penataan packing produk dalam tuna produksi perusahaan.</p> <p>2.3 Keteraturan penataan dilakukan untuk memudahkan pengambilan hasil produk dalam tuna sesuai prosedur pengambilan hasil produk pengolahan ikan tuna perusahaan.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah barang hasil produksi dalam tuna dilakukan sesuai dokumen pemasikandan pengambilan/pengeluaran barang produk pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.5 Kemasan/<i>packing</i> hasil produk pengolahan ikan tuna yang rusak atau tercemar bakteri patogen dilakukan penolakan penyimpanan sesuai standar produk dan pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan penyimpanan dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> | <p>3.1 Penyimpanan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam tuna dilakukan dengan suhu maksimal dan fluktuasi suhu maksimal sesuai dengan standar perusahaan.</p> <p>3.2 Penyimpanan produk dalam tuna 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 ikan tuna dan pengaturan pengelompokkan jenis, kode label dan bentuk kemasan produk untuk kemudahan pembongkaran dilakukan sesuai pedoman penataan packing produk dalam tuna pengolahan ikan tuna.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan produk hasil produk dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penataan penyimpanan hasil produk direkomendasikan dan dilaporkan kepada</p> |

| | |
|--|--------------------------------------|
| | manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|--|--------------------------------------|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menghitung ulang kemasan/packing produk pengolahan ikan tuna hasil pengecekan packing akhir, menata dengan mengecek kemasan hasil produk dalam tuna penyimpanan produksi (*cold storage*), melakukan penyimpanan dalam gudang pendingin (*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 ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
 - 2.3. Alat tulis Kantor.
 - 2.4. Kemasan dan packing hasil produk pengolahan ikan tuna.
 - 2.5. Pallet dan sekat
 - 2.6. Forklip
 - 2.7. Trolly barang
 - 2.8. Timbangan barang.
 - 2.9. Manual tata cara penataan dan penyimpanan dalam tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menghitung ulang kemasan/packing produk pengolahan ikan tuna hasil pengecekan packing akhir,
 - 3.2. Menata dengan mengecek kemasan hasil produk dalam tuna penyimpanan produksi (*cold storage cold storage*),
 - 3.3. Melakukan penyimpanan dalam gudang pendingin (*cold storage*),
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.
4. Peraturan untuk menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.001.01, Membersihkan dan merapihkan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan tuna.

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 ikan tuna hasil pengecekan packing akhir, penataan dengan pengecekan kemasan hasil produk dalam tuna penyimpanan produksi (*cold storage*), penyimpanan dalam gudang pendingin (*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 ikan tuna.
- 3.2. Jenis-jenis hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 3.3. Kemasan/packing jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Penyimpanan kemasan/packing jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*).
- 3.5. Penataan dalam gudang pendingin (*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 kemasan/packing produk pengolahan ikan tuna hasil pengecekan packing akhir,
- 4.3. Menata dengan mengecek kemasan hasil produk dalam tuna penyimpanan produksi (*cold storage*),
- 4.4. Melakukan penyimpanan dalam gudang pendingin (*cold storage*),
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan penataan dan penyimpanan hasil produk.

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 menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidakteraturan penataan produk lama dengan produk pengolahan ikan tuna terbaru dalam tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kebersihan dan keamanan persediaan produksi pengolahan ikan tuna dalam tuna.

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 : PHT. GT02. 004.01.
JUDUL UNIT : Menjaga dan memelihara keamanan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjaga dan memelihara keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna industri pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna industri pengolahan tuna.</p> <p>1.2 Jadwal penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk disiapkan sesuai pedoman jaga dan pemeliharaan keamanan tuna perusahaan.</p> <p>1.3 Bahaya pencurian persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk diantisipasi sesuai disiplin jaga keamanan tuna perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna.</p> | <p>2.1 Keamanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produksi pengolahan ikan tuna di tuna dilakukan sesuai standar keamanan perusahaan.</p> <p>2.2 Pelaksanaan jaga tuna industri pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai jadwal penjagaan keamanan tuna yang disiapkan.</p> <p>2.3 Tanggung jawab lingkungan tuna aman, sehat, nyaman dan bersih dilakukan oleh petugas jaga tuna sesuai SOP tuna perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penjagaan dan keamanan tuna pengolah ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penjagaan dan keamanan tuna pengolah ikan tuna</p> |

| | |
|--|--|
| | direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan. |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan ikan tuna, melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menjaga dan memelihara keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menjaga dan memelihara keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Kemasan/wadah berisi persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
- 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 ikan tuna.
- 2.11. Perlengkapan pendukung penjagaan dan keamanan tuna.
- 2.12. Mesin pendingin (genset).
- 2.13. Manual tata kerja penjagaan keamanan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menjaga dan memelihara keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan penjagaan dan pemeliharaan keamanan industri pengolahan ikan tuna,
- 3.2. Melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna,
- 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan tuna.

4. Peraturan untuk menjaga dan memelihara keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.001.01, Membersihkan dan merapihkan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.007.01, Mengatur suhu dan kelembaban tuna.

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 ikan tuna, penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penjagaan keamanan tuna

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 tuna.
- 3.3. Penjagaan tuna industri pengolahan ikan tuna.
- 3.4. Pemeliharaan keamanan tuna.
- 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 ikan tuna,
- 4.3. Melakukan penjagaan dan pemeliharaan keamanan tuna,

- 4.4. Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan penjagaan keamanan tuna.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penjagaan keamanan tuna.

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 menjaga dan memelihara keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah gangguan hewan pengerat dalam tuna/ kebocoran tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas barang persediaan bahan baku dan hasil produk dari kerusakan dalam tuna.

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** : PHT. GT02. 0005.01.
- JUDUL UNIT** : Melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang pendingin (*cold storage*)
- 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 pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan data persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dalam tuna.</p> | <p>1.1 Data keluar masuk persediaan bahan baku ikan tuna disiapkan sesuai kondisi dalam tuna sebenarnya.</p> <p>1.2 Sarana dan peralatan layanan penyimpanan dan pengeluaran disiapkan sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>1.3 Daya tampung tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk disesuaikan dengan kapasitas tuna.</p> <p>1.4 Kelebihan daya tampung tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dihindari sesuai prosedur dan pedoman tuna perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk ke gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> | <p>2.1 Permintaan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>2.2 Permintaan pelayanan penyimpanan hasil jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>2.3 Data penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dicatat dalam buku tuna penyimpanan sesuai pedoman /prosedur perusahaan.</p> <p>2.4 Keteraturan penataan penyimpanan dalam gudang pendingin dilakukan untuk</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>memudahkan pengambilan barang dan sirkulasi udara dituna pengolahan ikan tuna.</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 ikan tuna dan hasil produk dari gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> | <p>3.1 Permintaan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>3.2 Permintaan pelayanan pengeluaran hasil jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna diikuti dan dilakukan sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> <p>3.3 Data pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dicatat dalam buku tuna pengeluaran barang sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Ketertiban pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produksi dari tuna dilakukan untuk mendisiplinkan pengambilan hasil produk pengolahan ikan tuna.</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 pendingin (<i>cold storage</i>).</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk di gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk di gudang pendingin (<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 ikan tuna dan hasil produk dalam tuna, melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk ke gudang pendingin (*cold storage*), melakukan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dari gudang pendingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang pendingin (*cold storage*), yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/catatan keluar masuk barang dalam tuna.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
- 2.5. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.6. Pallet dan sekat
- 2.7. Forklip dan trolley barang.
- 2.8. Timbangan barang.
- 2.9. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin / gen set.
- 2.11. SOP tuna bahan baku dan produk pengolahan tuna.
- 2.12. Manual tata cara penyimpanan dan pengeluaran produk.

3. Tugas pekerjaan untuk melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan data persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dalam tuna,
- 3.2. Melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk ke gudang pendingin (*cold storage*),
- 3.3. Melakukan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dari gudang pendingin (*cold storage*),
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang pendingin (*cold storage*).

4. Peraturan untuk melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.002.01, Menata dan menyimpan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.003.01, Menata dan menyimpan hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna dan hasil produk dalam tuna, pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk ke gudang pendingin (*cold storage*), pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dari gudang pendingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang pendingin (*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 ikan tuna dan hasil produk dalam tuna,
- 3.2. Pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk ke gudang pendingin (*cold storage*),
- 3.3. Pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan

hasil produk dari gudang pendingin (*cold storage*),
3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang pendingin (*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 ikan tuna dan hasil produk dalam tuna,
- 4.3. Melakukan pelayanan penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk ke gudang pendingin (*cold storage*),
- 4.4. Melakukan pelayanan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dari gudang pendingin (*cold storage*),
- 4.5. Mengevaluasi hasil pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang pendingin (*cold storage*).
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan penyimpanan dan pengeluaran di gudang pendingin (*cold storage*).

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 melayani penyimpanan dan pengeluaran bahan baku dan hasil produk di gudang pendingin (*cold storage*) pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah administrasi catatan keluar masuk barang yang semrawut dalam tuna.
- 5.4.. Menunjukkan tanggung jawab atas tertib administrasi tuna 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** : PHT. GT02. 006.01.
- JUDUL UNIT** : Merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk.</p> | <p>1.1 Peralatan penjagaan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan perawatan dan pemeliharaan tuna industri pengolahan tuna.</p> <p>1.2 Jadwal Perawatan kesehatan dan sanitasi tuna persediaan bahan baku dan hasil produk disiapkan sesuai pedoman perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna perusahaan.</p> <p>1.3 Pencemaran mikroorganisme patogen, suhu dan masalah kerusakan/ problem mesin pendingin tuna diidentifikasi sesuai kondisi tuna.</p> |
| <p>2. Melakukan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk.</p> | <p>2.1 Standar perawatan dan pemeliharaan mesin pendingin tuna bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna diikuti dan dilakukan.</p> <p>2.2 Pelaksanaan sanitasi dan higienis tuna persediaan bahan baku dan hasil produk dilakukan sesuai jadwal dan standar perusahaan.</p> <p>2.3 Hasil identifikasi pencemaran mikroorganisme patogen dalam tuna, ketidak stabilan suhu tuna dan problem mesin pendingin tuna dilaporkan pada manajemen tuna perusahaan pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.4 Tanggung jawab lingkungan tuna bersih,</p> |

| | |
|--|--|
| | sehat dan aman dilakukan sesuai SOP tuna perusahaan. |
| 3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna 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 tuna persediaan bahan baku dan hasil produk, melakukan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk, melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor.
- 2.4. Kemasan dan packing produk pengolahan tuna.
- 2.5. Catatan penyimpanan kemasan dan packing persediaan produk.
- 2.6. Kemasan bahan baku ikan tuna.
- 2.7. Pallet dan sekat, dan timabnag barang.
- 2.8. Forklip, trolly barang.
- 2.9. Jadwal dan catatan perawatan dan pemeliharaan tuna. perlengkapan pendukung penyimpanan tuna, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi, mesin pendingin.
- 2.10. SOP tuna produk pengolahan tuna.
- 2.11. Manual tata cara penyimpanan bahan baku dan produk.

3. Tugas pekerjaan untuk merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan perawatan dan

- pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk,
- 3.2. Melakukan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk,
 - 3.3. Melakukan evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk.
4. Peraturan untuk merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.001.01, Membersihkan dan merapihkan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan tuna.

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 tuna persediaan bahan baku dan hasil produk, perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan 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. Identifikasi dan penyiapan peralatan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk,
- 3.2. Perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk,

3.3. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk.

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 tuna persediaan bahan baku dan hasil produk,

4.3. Menyiapkan peralatan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk,

4.4. Melakukan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk,

4.5. Melakukan evaluasi pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk.

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil 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 merawat dan memelihara tuna bahan baku dan hasil produk industri pengolahan ikan tuna.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan perawatan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna.

5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyusunan jadwal perawatan dan pemeliharaan tuna.

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 : PHT. GT02. 007.01.
JUDUL UNIT : Mengatur suhu dan kelembaban tuna
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur suhu dan kelembaban tuna industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Mengidentifikasi suhu dan kelembaban tuna. | <p>1.1 Peralatan pengukur suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan pengukuran suhu dan kelembaban dalam tuna.</p> <p>1.2 Suhu tuna dan tingkat kelembaban tuna penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk diidentifikasi sesuai kebutuhan penyimpanan bahan baku ikan tuna dan hasil produk.</p> <p>1.3 Suhu tuna dan tingkat kelembaban tuna penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna sesuai dengan standar perusahaan.</p> |
| 2. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produksi. | <p>2.1 Pengaturan suhu dan kelembaban gudang pendingin persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produk dilakukan sesuai standar tuna pengolahan ikan tuna.</p> <p>2.2 Pelapisan ikan tuna dengan penyemprotan air es pada suhu pusat ikan sesuai dengan standar perusahaan dilakukan untuk pencegahan pengeringan daging ikan pada saat penyimpanan dalam gudang pendingin.</p> <p>2.3 Keteraturan penataan dilakukan untuk kemudahan pengaturan suhu, kelembaban dan sirkulasi udara dalam tuna pengolahan ikan tuna sesuai standar tuna perusahaan.</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan suhu dan kelembaban tuna tuna dilakukan rutin setiap waktu / hari sesuai pedoman</p> |

| | |
|---|---|
| | pengaturan suhu tuna. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: mengidentifikasi suhu dan kelembaban tuna, melakukan pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengatur suhu dan kelembaban tuna industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengatur suhu dan kelembaban tuna industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ catatan pengaturan suhu dan kelembaban.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
- 2.5. Kemasan dan packing persediaan produk dalam tuna.
- 2.6. Kemasan bahan baku ikan tuna dalam tuna.
- 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.8. Pallet dan sekat.
- 2.9. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin.
- 2.11. SOP tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan tuna.
- 2.12. Manual pengaturan suhu dan kelembaban tuna pengolahan ikan tuna.

4. Tugas pekerjaan untuk mengatur suhu dan kelembaban tuna industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 4.1. Mengidentifikasi suhu dan kelembaban tuna,
- 4.2. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produksi,
- 4.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna.

5. Peraturan untuk mengatur suhu dan kelembaban tuna industri pengolahan ikan tuna, 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 ikan tuna.

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. PHT.GT02.001.01, Membersihkan dan merapihkan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.004.01, Menjaga dan memelihara tuna.

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 tuna, pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna.

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 tuna persediaan bahan dan produk pengolahan ikan tuna.
- 3.2. Identifikasi suhu dan kelembaban tuna,
- 3.3. Pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan hasil produksi,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna.

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

- 3.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 3.2. Mengidentifikasi suhu dan kelembaban tuna,
- 3.3. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku ikan tuna.
- 3.4. Melakukan pengaturan suhu dan kelembaban tuna hasil produksi pengolahan ikan tuna.
- 3.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna.
- 3.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan suhu dan kelembaban dalam tuna.

4. Aspek Kritis :

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

- 4.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.
- 4.2. Memiliki kemampuan mengatur suhu dan kelembaban tuna industri pengolahan ikan tuna.
- 4.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kerusakan mutu bahan dan produk pengolahan ikan tuna akibat suhu dan kelembaban yang tidak konstan.
- 4.4. Menunjukkan atas kecepatan pengaturan suhu dan kelembaban tuna sesuai kebutuhan penyimpanan persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. GT02. 008.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna (*in coming*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>1.1 Obyek langsung saat penerimaan penyimpanan di tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah berlangsung dilakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi sesuai standar pengawasan tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Penerimaan penyimpanan jenis, mutu dan jumlah persediaan bahan baku ikan tuna untuk olah di tuna persediaan dilakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi sesuai data permintaan unit pengolahan produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Permintaan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna siap olah untuk penyimpanan dalam tuna persediaan bahan baku direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan dan pengecekan <i>preventif</i> dan motivasi tuna</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dilakukan sesuai standar penerimaan mutu bahan baku ikan tuna perusahaan.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>2.2 Persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dibawah standar mutu perusahaan dilakukan penolakan sesuai prosedur /mekanisme perusahaan.</p> <p>2.3 Higienis dan sanitasi penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna 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 ikan tuna siap olah dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas penyimpanan persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dilakukan monitoring khusus sesuai standar mutu bahan baku ikan tuna kepada unit produksi pengolahan ikan tuna.</p> <p>3.2 Kualitas bahan baku dari unit bahan baku perusahaan di tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dilakukan penjagaan khusus untuk menghindari timbulnya krisis permintaan unit pengolahan produk ikan tuna sesuai standar mutu bahan perusahaan.</p> <p>3.3 Monitoring khusus permintaan/pengeluaran mutu persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dari dari unit pengolahan produksi dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> <p>3.4 Monitoring khusus rutin tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dilakukan sesuai standar penyimpanan dan pengeluaran tuna persediaan bahan baku perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna 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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, melakukan pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ catatan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku dan produk pengolahan tuna.
- 2.6. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna.
- 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.8. Pallet dan sekat.
- 2.9. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin.
- 2.11. SOP tuna persediaan bahan baku ikan tuna dan produk pengolahan tuna.
- 2.12. Manual tata cara penyimpanan dan pengeluaran bahan baku industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna (*in coming*)

pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
 - 3.2. Melakukan pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
 - 3.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.
4. Peraturan untuk Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.007.01, Mengatur suhu dan kelembaban tuna..
- 1.2. PHT.GT02.001.01, Membersihkan dan merapihkan tuna.

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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna 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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 3.2. Pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 3.3. Pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna 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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.4. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan bahan baku ikan tuna 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 tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pendataan persediaan bahan baku yang tidak sesuai dengan kondisi riil persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas hasil pengawasan dan pengecekan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna.

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** : PHT. GT02. 009.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi visual tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Obyek langsung penerimaan penyimpanan di tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukan evaluasi dan pengecekan langsung sesuai pedoman penerimaan dan penyimpanan produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Penyimpanan persediaan jenis, mutu dan jumlah produk pengolahan ikan tuna yang diterima dievaluasi dan dicek sesuai data penerimaan unit pengolahan produk dan permintaan pasar perusahaan.</p> <p>1.3 Permintaan/ pengeluaran persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukanevaluasi dan pengecekan langsung sesuai daftar permintaan pasar produk pengolahan ikan tuna perusahaan.</p> <p>1.4 Persediaan bermasalah yang terjadi saat penerimaan produk pengolahan ikan tuna untuk penyimpanan dalam tuna persediaan produksi direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan pengawasan dan pengecekan <i>preventif</i> dan motivasi tuna persediaan produk pengolahan ikan</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini dari penyimpanan persediaan produk pengolahan ikan tuna bermasalah harus dilakukan sesuai standar mutu produksi dari perusahaan.</p> <p>2.2 Higienis dan sanitasi penyimpanan persediaan produk pengolahan ikan tuna harus dijaga dari kontaminasi bakteri</p> |

| | |
|--|--|
| tuna. | <p>patogen sesuai pedoman higienis dan sanitasi produksi dari perusahaan.</p> <p>2.3 Ketidaksesuaian antara permintaan jenis dan jumlah persediaan produk pengolahan ikan tuna 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 tuna pada pelaksana tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna diberikan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| 3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna. | <p>3.1 Krisis kekurangan kualitas penyimpanan persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukan monitoring khusus sesuai standar mutu produksi ikan tuna kepada unit produksi pengolahan ikan tuna.</p> <p>3.2 Kualitas produksi dari unit produksi pengolahan ikan tuna di tuna penyimpanan persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukan penjagaan khusus untuk menghindari timbulnya krisis permintaan hasil produk pengolahan ikan tuna sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>3.3 Monitoring khusus permintaan mutu persediaan produk pengolahan ikan tuna dari dari unit pemasaran produksi dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> <p>3.4 Monitoring khusus rutin tuna penyimpanan persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai standar penyimpanan dan pengeluaran tuna produksi perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan</p> |

| | |
|--|---|
| <p>persediaan produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>dan pengecekan tuna 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 tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, melakukan pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ catatan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku dan produk pengolahan tuna.
- 2.4. Kemasan persediaan produk pengolahan ikan tuna dalam tuna.
- 2.5. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.6. Pallet dan sekat.
- 2.7. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.8. Mesin pendingin.
- 2.9. SOP tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.
- 2.10. Manual tata cara penyimpanan dan pengeluaran produk industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Melakukan pengawasan dan pengecekan evaluasi visual tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,

- 3.2. Melakukan pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
4. Peraturan untuk melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.008.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.010.01, Melakukan administrasi dan laporan teknis pertunaan.

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 tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.

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 tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 3.2. Pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.

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 tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Melakukan pengawasan dan pengecekan *preventif* dan motivasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Melakukan pengawasan dan pengecekan khusus tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengecekan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.

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 tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pendataan persediaan produk pengolahan ikan tuna yang tidak sesuai dengan kondisi riil persediaan produk pengolahan ikan tuna ikan tuna dalam tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas hasil pengawasan dan pengecekan persediaan produk pengolahan ikan tuna dalam tuna.

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** : PHT. GT02. 010.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukan administrasi dan laporan teknis tuna industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan administrasi dan laporan teknis tuna industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Mengidentifikasi dan mengolah data tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>1.1 Data sortasi positif dan negatif (<i>grading</i>) mutu bahan baku ikan tuna penerimaan penyimpanan tuna persediaan bahan baku diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Data jumlah produk penerimaan penyimpanan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>1.3 Data jumlah pengeluaran permintaan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>1.4 Pendataan harian, mingguan, bulanan dan tahunan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengidentifikasi dan mengolah data tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode jenis produk pengolahan ikan tuna penerimaan penyimpanan tuna persediaan diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>2.2 Data jumlah produk penerimaan penyimpanan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>2.3 Data jumlah pengeluaran permintaan tuna</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>persediaan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>2.4 Pendataan harian, mingguan, bulanan dan tahunan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengidentifikasi dan mengolah data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban tuna.</p> | <p>3.1 Data kapasitas mesin pendingin (genset) tuna terpasang dan terpakai diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>3.2 Data penjagaan dan pemeliharaan tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>3.3 Data pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan diolah sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> <p>3.4 Pendataan harian, mingguan, bulanan dan tahunan kapasitas mesin pendingin (genset), penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman administrasi tuna perusahaan.</p> |
| <p>4. Membuat laporan teknis tuna industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pegolahan data tuna persediaan bahan baku ikan tuna dibuat laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan sesuai format laporan perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil pegolahan data tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dibuat laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan sesuai format laporan perusahaan.</p> <p>5.3 Hasil pegolahan data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan</p> |

| | |
|---|---|
| | kelembaban tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dibuat laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan sesuai format laporan perusahaan. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknisi tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan teknisi tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, mengidentifikasi dan mengolah data tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, mengidentifikasi dan mengolah data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban tuna, membuat teknisi tuna industri pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknisi tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan administrasi dan laporan teknisi tuna industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan administrasi dan laporan teknisi tuna industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.4. Data kemasan persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna.
- 2.5. Data Kemasan persediaan produk pengolahan ikan tuna dalam tuna.
- 2.6. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.7. Pallet dan sekat.
- 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi, mesin pendingin / gen set.
- 2.9. SOP tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.
- 2.10. Pedoman administrasi tuna industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan administrasi dan laporan teknisi tuna industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Mengidentifikasi dan mengolah data tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
 - 3.2. Mengidentifikasi dan mengolah data tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Mengidentifikasi dan mengolah data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban tuna,
 - 3.4. Membuat laporan teknis tuna industri pengolahan ikan tuna.
 - 3.5. Mengevaluasi pelaksanaan administrasi dan melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi laporan teknis tuna.
4. Peraturan untuk melakukan administrasi dan laporan teknis tuna industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.GT02.008.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.009.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, identifikasi dan pengolahan data tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, identifikasi dan pengolahan data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban tuna, pembuatan laporan teknis produksi dan pengemas produk, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknis tuna.

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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 3.2. Identifikasi dan pengolahan data tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Identifikasi dan pengolahan data penjagaan, pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban tuna,
- 3.4. Administrasi tuna persediaan industri pengolahan tuna.
- 3.5. Pembuatan laporan teknisi produksi dan pengemas produk,
- 3.6. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknisi tuna.

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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.3. Mengidentifikasi dan mengolah data tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Mengidentifikasi dan mengolah data penjagaan,
- 4.5. pemeliharaan, pengaturan suhu dan kelembaban tuna,
- 4.6. Membuat laporan teknisi tuna industri pengolahan ikan tuna. produk,
- 4.7. Mengevaluasi pelaksanaan administrasi laporan teknisi tuna.
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan administrasi laporan teknisi tuna.

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 teknisi tuna industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah administrasi laporan yang

tidak tertib.

5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas administrasi laporan tuna 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 : PHT. GT02. 011.01.
JUDUL UNIT : Mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Laporan keamanan penerimaan /penyimpanan harian, mingguan, bulanan dan tahunan di tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna dievaluasi visual sesuai standar keamanan tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Keamanan tuna persediaan jenis, mutu, jumlah bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dievaluasi visual sesuai standar keamanan mutu perusahaan.</p> <p>1.3 Laporan keamanan permintaan/ pengeluaran persediaan harian, mingguan, bulanan dan tahunan permintaan di tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar keamanan tuna perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan kontrol dan evaluasi <i>preventif</i> dan motivasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Pencegahan tangkal dini dari keamanan tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna bermasalah dilakukan dan dievaluasi sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>2.2 Keamanan higienis dan sanitasi tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna harus dijaga dan dievaluasi dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>2.3 Saran dan motivasi perbaikan keamanan tuna pada pelaksana tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan</p> |

| | |
|--|--|
| | tuna diberikan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Melakukan kontrol dan evaluasi khusus keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna. | <p>3.1 Krisis keamanan tuna persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dikontrol dan dievaluasi sesuai standar keamanan tuna perusahaan.</p> <p>3.2 Kuantitas dan kualitas pengawasan keamanan tuna persediaan untuk menghindari timbulnya krisis keamanan mutu, jumlah dan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika pada persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dikontrol dan dievaluasi sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna 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 tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna, melakukankontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna, melakukankontrol dan evaluasi khusus keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
 - 2.3. Alat tulis Kantor/administrasi tuna.
 - 2.4. Data keamanan tuna.
 - 2.5. Catatan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna.
 - 2.6. Pallet dan sekat
 - 2.7. Forklip, trolly barang dan timbangan barang.
 - 2.8. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
 - 2.9. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan ikan tuna. perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
 - 2.10. Mesin pendingin / gen set.
 - 2.11. SOP tuna industri pengolahan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan kontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan kontrol dan evaluasi khusus keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna.
 4. Peraturan untuk mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.008.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran bahan baku persediaan ikan tuna.

1.2. PHT.GT01.009.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna, pengontrolan dan evaluasi *preventif* dan motivasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna, pengontrolan dan evaluasi khusus keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna.

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 tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
- 3.2. Pengontrolan dan evaluasi khusus keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna.
- 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 tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Melakukan kontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Melakukan kontrol dan evaluasi khusus keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan dan evaluasi

keamanan tuna persediaan industri pengolahan ikan tuna.

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 tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah gangguan keamanan dari dalam dan luar tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pembuatan jadwal kontrol dan evaluasi keamanan tuna industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. GT02. 012.01.
- JUDUL UNIT** : Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna siap olah pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>1.1 Laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan penerimaan tuna persediaan bahan baku ikan tuna dilakukanevaluasi sesuai standar format administrasi bahan baku perusahaan.</p> <p>1.2 Catatan tuna persediaan jenis, mutu dan jumlah bahan baku ikan tuna yang diterima harus sesuai data pesanan perusahaan.</p> <p>1.3 Laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan permintaan persediaan bahan baku ikan tuna siap olah dilakukanevaluasi sesuai daftar permintaan bahan unit pengolahan dan format adminstrasi bahan baku perusahaan.</p> <p>1.4 Catatan tuna persediaan bermasalah yang terjadi saat penerimaan persediaan bahan baku ikan tuna untuk penyimpanan dalam tuna persediaan bahan baku direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan kontrol dan evaluasi <i>preventif</i> dan motivasi adminitrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah.</p> | <p>2.1 Catatan pencegahan tangkal dini dari catatan tuna persediaan bahan baku ikan tuna bermasalah harus dilakukan sesuai standar mutu bahan baku dari perusahaan.</p> <p>2.2 Catatan higienis dan sanitasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna harus dijaga dari kontaminasi bakteri patogen</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>sesuai pedoman mutu bahan dari perusahaan.</p> <p>2.3 Catatan ketidak sesuaian antara laporan permintaan jenis dan jumlah persediaan tuna bahan baku ikan tuna siap olah 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 administrasi tuna pada pelaksana tuna persediaan bahan baku ikan tuna diberikan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| 3. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah. | <p>3.1 Catatan krisis kekurangan kualitas bahan baku ikan tuna di tuna persediaan dikontrol sesuai standar mutu bahan baku ikan tuna kepada unit penerima bahan baku.</p> <p>3.2 Catatan kualitas bahan baku dari unit penerima bahan baku ikan tuna di tuna 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 ikan tuna dari tuna persediaan ke unit pengolahan dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> <p>3.4 Kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna harian, mingguan, bulanan dan tahunan dilakukan sesuai standar administrasi laporan tuna bahan baku perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan</p> |

| | |
|---|---|
| <p>persediaan bahan baku siap olah.</p> | <p>administrasi tuna 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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, melakukankontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi adminitrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, melakukankontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan bahan baku siap olah yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna siap olah (*in coming*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata kerja tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor/administrasi tuna.
- 2.4. Data Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna (*in coming*).
- 2.5. Catatan pengontrolan dan evaluasi adminstrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna
- 2.6. Pallet dan sekat
- 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.8. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.9. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi, mesin pendingin / gen set.
- 2.10. SOP tuna industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,

- 3.2. Melakukan kontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
 - 3.3. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan bahan baku siap olah.
4. Peraturan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna (*in coming*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.018.01, Membuat statistik data pertunaan.
- 1.2. PHT.GT02.019.01, Membuat administrasi dan laporan supervisor pertunaan.

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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, pengontrolan dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, pengontrolan khusus administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna 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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna.
- 3.2. Pengontrolan dan evaluasi visual administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 3.3. Pengontrolan dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 3.4. Pengontrolan khusus administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna 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 tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.3. Melakukan kontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.4. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan bahan baku ikan tuna siap olah,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan bahan baku siap olah.
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan bahan baku 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 Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah arsip administrasi tuna bahan baku ikan tuna yang belum teratur.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kerapihan arsip tuna dan kelancaran pembuatan laporan rutin dan khusus tuna persediaan bahan baku ikan tuna.

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** : PHT. GT02. 013.01.
- JUDUL UNIT** : Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*).
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi visual laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan penerimaan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukanevaluasi sesuai standar format administrasi hasil produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Catatan tuna persediaan jenis, mutu dan jumlah produk pengolahan ikan tuna yang diterima harus sesuai data permintaan pasar perusahaan.</p> <p>1.3 Laporan harian, mingguan, bulanan dan tahunan permintaan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dilakukanevaluasi sesuai daftar permintaan bahan unit pengolahan dan format adminstrasi bahan baku perusahaan.</p> <p>1.4 Catatan tuna persediaan bermasalah yang terjadi saat penerimaan persediaan produk pengolahan ikan tuna untuk penyimpanan dalam tuna persediaan produksi direkomendasikan pada manajemen perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan kontrol dan evaluasi <i>preventif</i> dan motivasi adminitrasi laporan tuna persediaan produk</p> | <p>2.1 Catatan pencegahan tangkal dini dari catatan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna bermasalah harus dilakukan sesuai standar mutu produksi dari perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.2 Catatan higienis dan sanitasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna harus dijaga dari kontaminasi bakteri patogen sesuai pedoman mutu produksi dari perusahaan.</p> <p>2.3 Catatan ketidak sesuaian antara laporan permintaan jenis dan jumlah persediaan produk pengolahan ikan tuna dengan permintaan produksi dari unit pemasaran dievaluasi sesuai kebutuhan daftar permintaan produksi unit pemasaran produksi perusahaan.</p> <p>2.4 Catatan saran dan motivasi perbaikan administrasi tuna pada pelaksana tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna diberikan sesuai SOP perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Catatan krisis kekurangan kualitas tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dikontrol sesuai standar mutu produksi ikan tuna kepada unit produksi pengolahan ikan tuna.</p> <p>3.2 Catatan kualitas produksi dari unit produksi pengolahan ikan tuna di tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dikontrol dan dilakukan penjagaan untuk menghindari timbulnya krisis permintaan hasil produk pengolahan ikan tuna sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>3.3 Kontrol khusus catatan permintaan mutu tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dari unit pemasaran produksi dilakukan untuk pencegahan kritis cemaran bakteri patogen, cemaran kimia dan fisika.</p> <p>3.4 Kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna harian, mingguan, bulanan dan tahunan dilakukan sesuai standar administrasi laporan tuna produksi perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produksi 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 visual laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, melakukan kontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, melakukankontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata kerja tuna.
- 2.3. Alat tulis Kantor/administrasi tuna.
- 2.4. Data Kemasan persediaan produk pengolahan ikan tuna (*out going*).
- 2.5. Catatan pengontrolan dan evaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan produk pengolahan ikan tuna
- 2.6. Pallet dan sekat.
- 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.8. Kemasan persediaan produk pengolahan ikan tuna.
- 2.9. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi, mesin pendingin / gen set.
- 2.10. SOP tuna industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna

penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Melakukan kontrol dan evaluasi visual administrasi visual laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan kontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.
4. Peraturan untuk mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.018.01, Membuat statistik data pertunaan.
- 1.2. PHT.GT02.019.01, Membuat administrasi dan laporan supervisor pertunaan.

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 visual laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, pengontrolan dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, pengontrolan khusus administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.

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 tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.
 - 3.2. Pengontrolan dan evaluasi visual administrasi visual laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Pengontrolan dan evaluasi preventif dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Pengontrolan khusus administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.

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 visual laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 4.3. Melakukan kontrol dan evaluasi *preventif* dan motivasi administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 4.4. Melakukan kontrol khusus administrasi laporan tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna,
 - 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.
 - 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan administrasi tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.

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 tuna penyimpanan dan pengeluaran persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna (*out going*) pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah arsip administrasi tuna produk pengolahan ikan tuna yang belum teratur.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kerapian arsip tuna dan kelancaran pembuatan laporan rutin dan khusus tuna persediaan produk pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. GT02. 014.01.
- JUDUL UNIT** : Mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Mengidentifikasi prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna.</p> | <p>1.1 Prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna persediaan, diidentifikasi sesuai standar suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Ukuran ambang aman pada temperatur ruang , cahaya ruang dan kelembaban tuna persediaan untuk mengurangi kerugian diidentifikasi sesuai standar tuna perusahaan.</p> <p>1.3 Kerusakan dan kehilangan air persediaan bahan baku dan hasil jenis produk pengolahan ikan tuna diidentifikasi dan disimpan secara benar dan aman dalam tuna persediaan sesuai standar suhu, cahaya rang dan kelembaban gudang pendingin (<i>cold storage</i>) yang dipersyaratkan perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan kontrol prosedur pencatatan pengawasan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna persediaan (<i>cold storage</i>).</p> | <p>2.1 Kontrol prosedur pengawasan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna persediaan dilaksanakan secara efektif sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Perlengkapan peralatan kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna persediaan digunakan untuk memastikan kontrol prosedur benar sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Persyaratan minimum suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>dilakukan rotasi, didokumentasikan sesuai standar suhu cahaya ruang dan kelembaban tuna perusahaan.</p> <p>2.4 Keteraturan penataan, kecukupan suhu ruang, cahaya ruang dan kelembaban tuna persediaan, dilakukan untuk memudahkan penyimpanan dan pengambilan dan menekan kerusakan barang sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.5 Pengecekan dan pendataan jumlah persediaan bahan baku dan hasil produksi pengolahan ikan tuna pada kecukupan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna dilakukan evaluasi tingkat kerusakan dan kehilangan air sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: mengidentifikasi prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna, melakukan kontrol prosedur pencatatan pengawasan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna persediaan (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
 - 2.3. Alat tulis Kantor/administrasi tuna.
 - 2.4. Data suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna.
 - 2.5. Catatan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembabam dalam tuna.
 - 2.6. Pallet dan sekat.
 - 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
 - 2.8. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
 - 2.9. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan ikan tuna.
 - 2.10. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi, mesin pendingin / gen set.
 - 2.11. SOP tuna industri pengolahan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna,
 - 3.2. Melakukan kontrol prosedur pencatatan pengawasan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna persediaan (*cold storage*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna.
 4. Peraturan untuk mengontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.007.01, Mengatur suhu dan kelembaban tuna.
- 1.2. PHT.GT02.004.01, Menjaga dan memelihara keamanan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna, pengontrolan prosedur pencatatan pengawasan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna persediaan (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna.

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, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna.
- 3.2. Identifikasi prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna,
- 3.3. Pengontrolan prosedur pencatatan pengawasan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna persediaan (*cold storage*),
- 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi prosedur kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna,
- 4.3. Melakukan kontrol prosedur pencatatan pengawasan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna persediaan (*cold storage*),
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengontrolan suhu, cahaya ruang dan kelembaban tuna.

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 suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah gangguan suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pembuatan jadwal kontrol suhu, cahaya ruang dan kelembaban dalam tuna industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. GT02. 015.01.
- JUDUL UNIT** : Mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut tuna dalam industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut tuna dalam pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1 Mengidentifikasi dan melakukan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna.</p> | <p>1.1 Alat angkat (<i>forklip</i>) dan alat angkut (<i>trolly</i>) diidentifikasi dan disiapkan dalam tuna sesuai kebutuhan kapasitas pengangkatan persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna.</p> <p>1.2 Kendaraan pengangkut persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna persediaan yang dipilih/disiapkan sesuai standar kendaraan box dingin perusahaan.</p> <p>1.3 Kemasan/wadah berisi bahan baku dan kemasan/packing hasil produk pengolahan ikan tuna dimuat, diangkut dan dibongkar dari kendaran angkut secara tepat, cermat, cepat, saniter sesuai standar suhu pusat ikan yang ditetapkan perusahaan.</p> <p>1.4 Pengangkutan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna ke dalam tuna persediaan dicatat sesuai standard penerimaan / penyimpanan perusahaan.</p> <p>1.5 Pengangkutan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna ke luar tuna persediaan dicatat sesuai standard pengeluaran perusahaan.</p> |
| <p>2 Melakukan pengawasan dan pengaturan penyimpanan dan pengeluaran</p> | <p>2.1 Pengawasan dan pengaturan penyimpanan ke tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai standar keamanan, higienis dan saniter perusahaan.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>persediaan ke dan dari dalam tuna secara aman, higienis dan saniter.</p> | <p>2.2 Pengawasan dan pengaturan pengeluaran dari tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai standar keamanan, higienis dan saniter perusahaan.</p> <p>2.3 Kondisi alat angkat dan alat angkut yang aman, sehat dan saniter untuk persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna harus dijaga, sesuai standard alat angkat dan alat angkut perusahaan.</p> <p>2.4 Kondisi dalam/lingkungan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna yang aman, sehat dan saniter harus dijaga, sesuai standard keamanan, temperatur, cahaya ruang dan kelembaban tuna perusahaan.</p> |
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2. Hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan .</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: mengidentifikasi dan melakukan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna, Melakukan pengawasan dan pengaturan penyimpanan dan pengeluaran persediaan ke dan dari dalam tuna secara aman, higienis dan saniter, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan Tuna
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna

- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi tuna.
 - 2.4. Kemasan dan packing produk pengolahan tuna.
 - 2.5. Kemasan bahan baku ikan tuna.
 - 2.6. Pallet dan sekat.
 - 2.7. Forklip,
 - 2.8. Trolley barang
 - 2.9. Timbangan barang
 - 2.10. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
 - 2.11. Mesin pendingin / gen set.
 - 2.12. SOP tuna industri pengolahan ikan tuna.
 - 2.13. Pedoman pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut dalam tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan melakukan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna,
 - 3.2. Melakukan pengawasan dan pengaturan penyimpanan dan pengeluaran persediaan ke dan dari dalam tuna secara aman, higienis dan saniter,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut.
 4. Peraturan untuk mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.011.01, Mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.009.01, Melakukan pengawasan dan pengecekan penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

- 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna, pengawasan pengaturan penyimpanan dan pengeluaran persediaan ke dan dari dalam tuna secara aman, higienis dan saniter, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut.

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. Fungsi dan kegunaan alat angkat dan alat angkut di tuna.

3.2. Identifikasi pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna,

3.3. Pengawasan pengaturan penyimpanan dan pengeluaran persediaan ke dan dari dalam tuna secara aman, higienis dan saniter,

3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut.

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 melakukan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna,

4.3. Melakukan pengawasan dan pengaturan penyimpanan persediaan ke dalam tuna secara aman, higienis dan saniter,

4.4. Melakukan pengawasan pengeluaran persediaan dari dalam tuna secara aman, higienis dan saniter,

4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut.

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengawasan dan pengaturan alat angkat dan alat angkut.

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 dan alat angkut dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kekurangan dan ketidaksiapan alat angkat dan alat angkut di tuna pada waktu digunakan.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kelengkapan dan kesiapan alat angkat dan alat angkut di tuna.

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** : PHT. GT02. 016.01.
- JUDUL UNIT** : Menyusun *tata letak (lay out)* barang di dalam tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan desain lay out /tata letak barang di dalam tuna persediaan (<i>cold storage</i>).</p> | <p>1.1 Desain lay out /tata letak barang persediaan bahan baku ikan tuna dirancang dan disiapkan sesuai dengan bentuk, luas dan kapasitas tuna persediaan.</p> <p>1.2 Desain tata letak (<i>lay out</i>) barang persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna dirancang dan disiapkan sesuai dengan bentuk, luas dan kapasitas tuna persediaan.</p> <p>1.3 Persetujuan rancangan tata letak (<i>lay out</i>) barang dalam tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna dari manajemen perusahaan pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai standar tuna perusahaan.</p> <p>1.4 Daya tampung tuna persediaan dihitung sesuai kebutuhan penyimpanan perediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna.</p> |
| <p>2. Menyimpan dan menata barang sesuai desain lay out/tata letak barang dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> | <p>2.1 Penyimpanan dan penataan tumpukan wadah berisi persediaan bahan baku ikan tuna siap olah disusun sesuai ambang batas kekuatan wadah dan kapasitas lay out/tata letak barang dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.2 Penyimpanan dan penataan tumpukan packing hasil produk pengolahan ikan tuna disusun sesuai ambang batas kekuatan packing dan kapasitas tata letak (<i>lay out</i>) barang dalam gudang pendingin (<i>cold</i></p> |

| | |
|---|--|
| | <p><i>storage</i>).</p> <p>2.3 Keteraturan penyimpanan dan penataan sesuai tata letak (<i>lay out</i>) barang dilakukan untuk memudahkan pengambilan barang dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>).</p> <p>2.4 Pengecekan dan pencatatan jumlah persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>) ter-<i>lay out</i> dilakukan sesuai standar administrasi tuna perusahaan.</p> |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan <i>lay out</i> /tata letak barang dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>). | <p>3.1 Hasil pelaksanaan penyusunan tata letak (<i>lay out</i>) barang dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>) dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan penyusunan tata letak (<i>lay out</i>) barang dalam gudang pendingin (<i>cold storage</i>) direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan desain tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna persediaan (*cold storage*), menyimpan dan menata barang sesuai desain tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*), mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*), yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menyusun tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menyusun tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :
 - 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna
 - 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
 - 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi tuna.
 - 2.4. Kemasan perseiaan bahan baku ikan tuna.

- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
 - 2.5. Rancangan tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna.
 - 2.6. Pallet dan sekat,
 - 2.7. Forklift, trolley barang dan timbangan barang.
 - 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
 - 2.9. Mesin pendingin.
 - 2.10. SOP tuna industri pengolahan ikan tuna.
 - 2.11. Pedoman penyusunan tata letak barang perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk menyusun tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Menyiapkan desain tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna persediaan (*cold storage*),
 - 3.2. Menyimpan dan menata barang sesuai desain tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*),
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*)
4. Peraturan untuk menyusun tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.014.01, Mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut di dalam tuna.
- 1.2. PHT.GT02.003.01, Menata dan menyimpan produk pengolahan ikan tuna dalam tuna.

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 tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna persediaan (*cold storage*), penyimpanan dan penataan barang sesuai desain tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*), evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*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. Desain tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna.

3.2. Penyiapan desain tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna persediaan (*cold storage*),

3.3. Penyimpanan dan penataan barang sesuai desain tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*),

3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan penyusunan tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*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 desain tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna persediaan (*cold storage*),

4.3. Menyimpan dan menata barang sesuai desain tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*),

4.4. Mengevaluasi pelaksanaan penyusunan tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*cold storage*).

4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan penyusunan tata letak (*lay out*) barang dalam gudang pendingin (*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 menyusun tata letak (*lay out*) barang di dalam tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kesemrawutan tata letak barang di dalam tuna.

5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kerapihan penataan barang di dalam tuna.

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 | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. GT02. 017.01.
- JUDUL UNIT** : Mengatur distribusi barang dari dan ke tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur distribusi barang dari dan ke tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menghitung persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dan persyaratan HACCP di dalam tuna persediaan.</p> | <p>1.1 Persediaan bahan baku ikan tuna dalam mtuna persediaan dihitung ulang sesuai kebutuhan distribusi barang.</p> <p>1.2 Persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna dalam tuna persediaan dihitung ulang sesuai kebutuhan distribusi barang.</p> <p>1.3 Persyaratan Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) dalam pendistribusian persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna dari dan ke tuna dipatuhi sesuai putaran pendinginan secara keseluruhan.</p> |
| <p>2. Menyiapkan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna.</p> | <p>2.1 Penggunaan alat angkat dan alat angkut persediaan bahan baku ikan tuna ke dan dari tuna persediaan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan distribusi barang.</p> <p>2.2 Penggunaan alat angkat dan alat angkut persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna persediaan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan distribusi barang.</p> <p>2.3 Penggunaan alat angkat dan alat angkut untuk pendistribusi bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan dicatat sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pengaturan distribusi persediaan bahan baku dan produk</p> | <p>3.1 Pengaturan distribusi persediaan bahan baku ikan tuna ke dan dari tuna persediaan dilakukan sesuai penerimaan dan permintaan bahan.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna sesuai penerimaan dan permintaan.</p> | <p>3.2 Pengaturan distribusi persediaan hasil produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna persediaan dilakukan sesuai penerimaan dan permintaan produk.</p> <p>3.3 Penyimpanan dan pengeluaran dalam pendistribusian bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan dicatat sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna. dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna. direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menghitung persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dan persyaratan HACCP di dalam tuna persediaan, menyiapkan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna, melakukan pengaturan distribusi persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna sesuai penerimaan dan permintaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengatur distribusi barang dari dan ke tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengatur distribusi barang dari dan ke tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi tuna.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
- 2.5. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.6. Pallet dan sekat,
- 2.7. Forklip, trolley barang dan timbangan barang.
- 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,

- 2.9. Mesin pendingin
 - 2.10. SOP tuna industri pengolahan tuna.
 - 2.11. Pedoman distribusi barang dari dan ke tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengatur distribusi barang dari dan ke tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menghitung persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dan persyaratan HACCP di dalam tuna persediaan,
 - 3.2. Menyiapkan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna,
 - 3.3. Melakukan pengaturan distribusi persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna sesuai penerimaan dan permintaan,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna
 4. Peraturan untuk mengatur distribusi barang dari dan ke tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.GT02.014.01, Mengawasi dan mengatur alat angkat dan alat angkut dalam tuna.
- 1.2. PHT.GT02.011.01, Mengontrol dan mengevaluasi keamanan tuna.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penghitungan persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dan persyaratan HACCP di dalam tuna persediaan, penyiapan pengangkatan dan pengangkutan

yang tepat ke dan dari tuna, pengaturan distribusi persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna sesuai penerimaan dan permintaan, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna.

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. Prosedur Pendistribusian barang dai dan ke tuna.
- 3.2. Penghitungan persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna dan persyaratan HACCP di dalam tuna persediaan,
- 3.3. Penyiapan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna,
- 3.4. Pengaturan distribusi persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna sesuai penerimaan dan permintaan,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menghitung persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna
- 4.3. Memenuhi persyaratan HACCP di dalam tuna persediaan,
- 4.4. Menyiapkan pengangkatan dan pengangkutan yang tepat ke dan dari tuna,
- 4.5. Melakukan pengaturan distribusi persediaan bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna ke dan dari tuna sesuai penerimaan dan permintaan,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan distribusi barang dari dan ke tuna.

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 distribusi barang dari dan ke tuna pada

- industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kelambatan distribusi barang dari dan ke tuna industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kecepatan, kecermatan dan keamanan distribusi barang dari dan ke tuna industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. GT02. 018.01.
- JUDUL UNIT** : Membuat statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat statistik data pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Mengidentifikasi dan mencatat data tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna. | <p>1.1 Data penerimaan dan pengeluaran persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna persediaan diidentifikasi dan dicatat untuk kebutuhan pembuatan statistik pertunaan.</p> <p>1.2 Data penerimaan dan pengeluaran persediaan hasil jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna dalam tuna persediaan diidentifikasi dan dicatat untuk kebutuhan pembuatan statistik pertunaan.</p> |
| 2. Mengolah data statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna. | <p>2.1 Pengolahan data persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna persediaan dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengolahan data persediaan hasil jenis – jenis produk pengolahan ikan tuna (tuna segar untuk sashimi, tuna loin segar dan loin beku, tuna <i>steak</i> beku) dalam tuna persediaan dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> |
| 3. Membuat grafik statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna. | <p>3.1 Grafik balok / garis statistik data persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna persediaan dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Grafik balok / garis statistik data persediaan hasil jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna (tuna segar untuk sashimi, tuna loin segar dan loin beku, tuna <i>steak</i> beku) dalam</p> |

| | |
|--|--|
| | tuna persediaan dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: mengidentifikasi dan mencatat data tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna, mengolah data statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna, membuat grafik statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi membuat stastistik data pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk membuat stastistik data pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi tuna.
- 2.4. Data Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
- 2.5. Data kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.6. Data distribusi barang dari dan ke tuna.
- 2.7. Data peralatan forkilp, trolly dan timbangan barang di tuna.
- 2.8. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi, mesin pendingin/ genset.
- 2.9. SOP tuna industri pengolahan ikan tuna.
- 2.10. Pedoman pembuatan statistik data pertunaan perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk membuat statistik data pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan mencatat data tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Mengolah data statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Membuat grafik statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna.
4. Peraturan untuk membuat statistik data pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
 - 4.1. Undang-undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.5. Peraturan Perusahaan Industri Pengolahan ikan tuna.

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. PHT.GT02.013.01, Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran hasil produk pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.GT02.019.01, Membuat administrasi dan laporan supervisor pertunaan.

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 data tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna, pengolahan data statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna, pembuatan grafik statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan

industri pengolahan ikan tuna.

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. Statistik dan grafik data pertunaan.
- 3.2. Identifikasi dan pencatatan data tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Pengolahan data statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Pembuatan grafik statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna.

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 mencatat data tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
- 4.3. Mengolah data statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Membuat grafik statistik tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pembuatan statistik data pertunaan industri pengolahan ikan tuna.

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 Membuat stastistik data pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah data pertunaan yang kurang valid.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyajian data tuna yang valid dan terbaru.

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** : PHT. GT02. 019.01.
- JUDUL UNIT** : Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan administrasi dan laporan supervisor tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan administrasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Administrasi data supervisor tuna persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) disiapkan sesuai pedoman pengawasan tuna perusahaan.</p> <p>1.2 Administrasi data supervisor tuna persediaan hasil jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna hasil packaging disiapkan sesuai pedoman pengawasan tuna perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan komputerisasi tabulasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Komputerisasi tabulasi data pengawasan tuna persediaan bahan baku ikan tuna disusun menurut jenis ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>)</p> <p>2.2 Komputerisasi tabulasi data pengawasan tuna persediaan hasil jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna disusun menurut jenis ikan tuna hasil packaging.</p> <p>2.3 Dokumen komputer tabulasi data pengawasan tuna persediaan bahan baku ikan tuna hasil sortasi mutu (<i>grading</i>) digunakan untuk bahan laporan mingguan, bulanan dan tahunan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Dokumen komputer tabulasi data pengawasan tuna persediaan hasil jenis-jenis produk pengolahan ikan tuna hasil packaging digunakan untuk bahan laporan mingguan, bulanan dan tahunan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>3. Membuat laporan</p> | <p>3.1 Laporan administrasi pengawasan tuna</p> |

| | |
|---|---|
| <p>administrasi supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna akhir mingguan dibuat sesuai format laporan mingguan perusahaan.</p> <p>3.2 Laporan administrasi pengawasan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna akhir bulanan dibuat sesuai format laporan bulanan perusahaan.</p> <p>3.3 Laporan administrasi pengawasan tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna akhir tahunan dibuat sesuai format laporan tahunan perusahaan.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan administrasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna, melakukankomputerisasi tabulasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna, membuat laporan administrasi supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk:penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melaksanakan administrasi dan laporan supervisor pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi tuna.
- 2.4. Data pelaksanaan supervisi tuna industri pengolahan tuna.

- 2.5. Data Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
 - 2.6. Data kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
 - 2.7. Data distribusi barang dari dan ke tuna.
 - 2.8. Data peralatan forklift, trolley dan timbangan barang di tuna.
 - 2.9. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
 - 2.10. Komputer dan alat komunikasi.
 - 2.11. SOP tuna industri pengolahan ikan tuna.
 - 2.12. Pedoman pembuatan administrasi dan laporan pertunaan perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk melaksanakan administrasi dan laporan supervisor pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyiapkan administrasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan komputerasi tabulasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Membuat laporan administrasi supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.
 4. Peraturan untuk Melaksanakan administrasi dan laporan supervisor pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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.PHT.GT02.013.01, Mengontrol dan mengevaluasi administrasi tuna penyimpanan dan pengeluaran produk pengolahan ikan tuna.
- 1.2.PHT.GT02.017.01, Membuat statistik data pertunaan.

2. Kondisi Penilaian :

2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan penyiapan administrasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna, komputerisasi tabulasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna, pembuatan laporan administrasi supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.

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 dan laporan supervisor tuna.

3.2. Penyiapan administrasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,

3.3. Komputerisasi tabulasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,

3.4. Pembuatan laporan administrasi supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,

3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.

4.2. Menyiapkan administrasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,

4.3. Melakukan komputerisasi tabulasi data supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,

4.4. Membuat laporan administrasi supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna,

4.5. Mengevaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor tuna industri pengolahan ikan tuna.

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 melaksanakan administrasi dan laporan supervisor pertunaan pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah ketidaksamaan data pada administrasi tuna dengan data supervisor tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab penyajian laporan supervisor tuna hasil pelaksanaan supervisi tuna.

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 |

KELOMPOK KOMPETENSI KHUSUS

KODE KOMPETENSI KHUSUS PENGOLAHAN IKAN TUNA : (KS).

- KODE UNIT** : PHT. KS03. 001.01.
JUDUL UNIT : Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna.
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna. | 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 ikan tuna 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 ikan tuna sesuai pedoman perusahaan. |
| 2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan tuna. | 2.1 Kebersihan dan kesehatan wadah/ peti bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan. 2.2 Kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja penanganan bahan baku ikan tuna |

| | |
|--|---|
| | <p>dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.3 Peralatan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p> |
| 3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna. | <p>3.1 Bahan baku ikan tuna disortir dan dipisahkan ikan tuna yang segar dan baik dari ikan tuna yang rusak dan busuk sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Bahan baku ikan tuna bersih, bebas dari kotoran, bau busuk, dekomposisi dan pemalsuan dilakukan teknik sanitasi dan higienis sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Pencucian bahan baku ikan tuna 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 sesuai dengan standar perusahaan.</p> <p>3.5 Peralatan teknik sanitasi dan higienis unit bahan baku ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p> |
| 4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku ikan tuna. | <p>4.1 Limbah sisa sanitasi dan higienis disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>4.2 Bahan baku ikan tuna segar / atau beku , bersih dan sehat disortir dan dipindahkan secara aman, cepat, cermat dan saniter sesuai dengan pedoman perusahaan.</p> |
| 5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil | 5.1 Hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna dievaluasi sesuai |

| | |
|---|--|
| pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna. | pedoman perusahaan. 5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan. |
|---|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna, melakukan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan tuna, melakukan teknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna, melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi bahan baku ikan tuna.
- 2.3. Bahan baku berbagai jenis ikan tuna segar/ beku.
- 2.4. kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku tuna.
- 2.6. Wadah / peti bahan baku ikan tuna.
- 2.7. Tempat pembuangan limbah.
- 2.8. SOP penanganan bahan baku ikan tuna.
- 2.9. Pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
- 3.2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
- 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku ikan tuna,
- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,

4. Peraturan untuk melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, adalah :
 - 4.1. Undang tentang Perindustrian.
 - 4.2. Peraturan tentang Sanitasi Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.3. Peraturan , tentang Industri Pengolahan Hasil Perikanan.
 - 4.4. Peraturan Undang- Perusahaan Industri Pengolahan Ikan Tuna.

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. PHT.KS02.003.01, Melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan baku dan tuna hasil produk pengolahan ikan tuna.
 - 1.2. PHT.KS02.002.01, Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna
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 ikan tuna, Melakukan sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan tuna, melakukanteknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna, penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
 - 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. Bahan baku ikan tuna berkualitas.
 - 3.2. Pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.
 - 3.3. Penyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis bahan baku ikan

- tuna,
- 3.3. Teknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan tuna,
 - 3.4. Teknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
 - 3.5. Penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku ikan tuna,
 - 3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
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 ikan tuna,
 - 4.3. Melakukanteknik sanitasi dan higienis wadah dan lokasi / meja kerja bahan baku ikan tuna,
 - 4.4. Melakukanteknik sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
 - 4.5. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan bahan baku ikan tuna,
 - 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
 - 4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna,
5. Aspek Kritis :
- Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencemaran bakteri patogen dan kerusakan bahan baku ikan tuna.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas bahan baku ikan tuna 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** : PHT. KS03. 002.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| <p>1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna.</p> | <p>1.1 Bahan kimia untuk pembersihan dan /atau sanitasi perlengkapan unit praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna 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 praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna 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 praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna dalam tuna sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi</p> | <p>2.1 Kebersihan dan kesehatan wadah bahan baku dan wadah produk akhir pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>pengolahan tuna.</p> | <p>2.2 Kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja, peralatan / mesin proses praproduksi ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.3 Peralatan teknik sanitasi dan higienis Unit praproduksi pengolahan ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p> |
| <p>3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan tuna.</p> | <p>3.1 Produk akhir pengolahan ikan tuna disortir dan dipisahkan antara produk akhir yang baik dari produk akhir yang rusak sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Berbagai jenis produk akhir pengolahan ikan tuna yang baik sebelum dikemas / dipacking dilakukan teknik sanitasi dan higienis sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Teknik kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja, peralatan / mesin pengemas praproduksi akhir pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.4 Peralatan teknik sanitasi dan higienis Unit kemasan produk akhir pengolahan ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p> |
| <p>4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna.</p> | <p>4.1 Limbah hasil sanitasi dan higienis disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>4.2 Kemasan produk akhir pengolahan ikan tuna 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</p> | <p>5.1 Hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna dievaluasi sesuai</p> |

| | |
|---|--|
| dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna. | 5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan. |
|---|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna, melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi pengolahan tuna, melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan tuna, melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi unit operasi praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna.
- 2.3. Bahan baku berbagai jenis ikan tuna segar/ beku.
- 2.4. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.
- 2.5. Produk akhir pengolahan tuna.
- 2.6. Kemasan produk akhir pengolahan tuna.
- 2.7. Bahan dan peralatan teknik sanitasi dan higienis.
- 2.8. Tempat pembuangan limbah.
- 2.9. SOP unit praproduksi dan unit pengemas produk akhir.
- 2.10. Pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna,
 - 3.2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi pengolahan tuna,
 - 3.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan tuna,
 - 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna,
 - 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna.
4. Peraturan untuk Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.KS02.001.01, Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT.KS01.004.01. Merawat sanitasi dan higienis tuna bahan baku dan tuna hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna, teknik sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi pengolahan tuna, teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan tuna, penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna.

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 praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna,
- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi pengolahan tuna,
- 3.3. Teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan tuna,
- 3.4. Penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna.

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 praproduksi dan kemasan produk pengolahan tuna,
- 4.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi pengolahan tuna,
- 4.4. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit kemasan produk akhir pengolahan tuna,
- 4.5. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit operasi praproduksi dan kemasan produk akhir pengolahan tuna.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penjagaan mutu produk akhir

- pengolahan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelaksanaan kebersihan dan kesehatan dilingkungan unit praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna.

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** : PHT. KS03. 003.01.
- JUDUL UNIT** : Melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan baku dan tuna hasil praproduksi pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil praproduksi pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna.</p> | <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 tuna 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 tuna industri pengolahan tuna dalam tuna sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan bahan baku ikan tuna.</p> | <p>2.1 Kebersihan dan kesehatan wadah persediaan bahan baku ikan tuna dalam tuna dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.2 Teknik kebersihan dan kesehatan lokasi, gen set dan gudang pendingin (<i>cold storage</i>) persediaan bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.3 Peralatan teknik sanitasi dan higienis kemasan persediaan berbagai bahan baku</p> |

| | |
|--|--|
| | ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai. |
| 3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan praproduksi pengolahan tuna. | <p>3.1 Kemasan produk akhir pengolahan ikan tuna 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 ikan tuna yang baik dalam tuna dilakukan teknik sanitasi dan higienis sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Teknik kebersihan dan kesehatan tuna persediaan kemasan praproduksi akhir pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.4 Peralatan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan kemasan berbagai jenis produk akhir pengolahan ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p> |
| 4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit tuna industri pengolahan tuna. | <p>4.1 Limbah hasil sanitasi dan higienis tuna industri disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>4.2 Kemasan produk akhir pengolahan ikan tuna segar / atau beku , bersih dan sehat disortir dan dipindahkan secara aman, cepat, cermat dan saniter dalam tuna sesuai dengan pedoman perusahaan.</p> |
| 5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna. | <p>5.1 Hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai standar perusahaan.</p> |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna, melakukanteknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan bahan baku ikan tuna, melakukan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan praproduksi pengolahan tuna, melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit tuna industri pengolahan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil praproduksi pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil praproduksi pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan
- 2.2. Organisasi dan tata Kerja tuna
- 2.3. Alat tulis Kantor/ administrasi sanitasi dan higienis tuna.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk pengolahan tuna.
- 2.5. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna segar dan beku.
- 2.6. Alat dan bahan teknis sanitasi dan higienis tuna.
- 2.7. Pallet dan sekat.
- 2.8. Forklip, trolley barang dan yimbangan barang.
- 2.9. Perlengkapan pendukung tuna penyimpanan, seperti pest control, lampu, kipas, ventilasi,
- 2.10. Mesin pendingin dan genset.
- 2.11. Tempat pembuangan limbah.
- 2.12. SOP tuna industri penglohana tuna.
- 2.13. Pedoman teknik sanitasi dan higienis tuna perusahaan.

3. Tugas pekerjaan untuk melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil praproduksi pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna,
- 3.2. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan bahan baku ikan tuna,
- 3.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan praproduksi pengolahan tuna,
- 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit tuna industri pengolahan tuna,

- 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna.
4. Peraturan untuk melakukan sanitasi dan higienis tuna bahan dan tuna hasil praproduksi pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.KS02.001.01, Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT.KS02.004.01, Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna.

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 tuna industri pengolahan tuna, teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan bahan baku ikan tuna, teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan praproduksi pengolahan tuna, penanganan limbah bekas pembersihan unit tuna industri pengolahan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna,

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 tuna industri pengolahan tuna,

- 3.2. Teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan bahan baku ikan tuna,
 - 3.3. Teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan praproduksi pengolahan tuna,
 - 3.4. Penanganan limbah bekas pembersihan unit tuna industri pengolahan tuna,
 - 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna,
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
- Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melaksanakan SOP tuna industri pengolahan tuna.
- 4.2. Menyiapkan bahan dan peralatan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna,
- 4.3. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan bahan baku ikan tuna,
- 4.4. Melakukan teknik sanitasi dan higienis unit tuna persediaan praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 4.5. Menata kemasan persediaan bahan baku ikan tuna dan kemasan produk akhir ikan tuna.
- 4.6. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan unit tuna industri pengolahan tuna,
- 4.7. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna,
- 4.8. Melaporkan hasil pelaksanaan sanitasi dan higienis unit tuna industri pengolahan tuna,

5. Aspek Kritis :

- Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 tuna bahan dan tuna hasil praproduksi pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencegahan bakteri Patogen dalam tuna pada industri pengolahan tuna.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kualitas persediaan bahan baku dan persediaan produk akhir dalam tuna industri pengolahan tuna.

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** : PHT. KS03. 004.01.
- JUDUL UNIT** : Merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi disiapkan sesuai kebutuhan perawatan.</p> <p>1.2 Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna disiapkan sesuai kebutuhan</p> <p>1.3 Pakaian kerja bersih dan sarung tangan bersih untuk pencegahan kontaminasi bakteri patogen pada unit operasi praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna digunakan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| <p>2. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi.</p> | <p>2.1 Teknik perawatan kebersihan dan kesehatan wadah bahan baku dan wadah produk akhir pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>2.2 Teknik perawatan kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja, Teknik perawatan kebersihan dan sanitasi peralatan / mesin proses praproduksi ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> |

| | |
|---|--|
| | 2.3 Peralatan teknik perawatan sanitasi dan higienis Unit praproduksi pengolahan ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai. |
| 3. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna. | <p>3.1 Perawatan perlengkapan peralatan pensortir produk akhir pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman perawatan teknik sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.2 Teknik perawatan kebersihan dan kesehatan lokasi dan meja kerja dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.3 Tehnik perawatan kebersihan dan kesehatan peralatan / mesin pengemas praproduksi akhir pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman teknik perawatan sanitasi dan higienis perusahaan.</p> <p>3.4 Peralatan teknik sanitasi dan higienis Unit kemasan produk akhir pengolahan ikan tuna disimpan ditempat yang sudah disediakan dan dalam kondisi siap pakai.</p> |
| 4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna. | <p>4.1 Limbah sisa perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna disortir dan dibuang pada saluran pembuangan limbah industri pengolahan ikan tuna sesuai dengan peraturan kesehatan dan pedoman amdal perusahaan.</p> <p>4.2 Perlengkapan peralatan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir bersih dan sehat didata seperti semula secara aman, cepat, cermat dan saniter sesuai dengan pedoman perusahaan.</p> |
| 5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan | 5.1 Hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir dievaluasi sesuai |

| | |
|--|--|
| <p>perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir.</p> | <p>standar perusahaan.</p> <p>5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi 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 praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan ikan tuna, melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi, melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna, melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna, 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 tuna.
- 2.4. Perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi.
- 2.5. Perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna.
- 2.6. Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis.
- 2.7. Tempat pembuangan limbah.
- 2.8. Pedoman teknis perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemas praproduksi.

3. Tugas pekerjaan untuk merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna, meliputi:

- 3.1. Menyiapkan bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi,
 - 3.3. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna,
 - 3.4. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna,
 - 3.5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir,
4. Peraturan untuk merawat sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS02.001.01, Melakukan sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna.
- 1.2. PHT.KS01.006.01, Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan ikan tuna, perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi, perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan

tuna, penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir.

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. Standardisasi sanitasi dan higienis perusahaan.

3.2. Bahan dan alat perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan ikan tuna,

3.3. Melakukan Perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi,

3.4. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna,

3.5. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna,

3.6. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir.

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 praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan ikan tuna,

4.3. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin operasi praproduksi,

4.4. Melakukan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin pengemas produk akhir pengolahan tuna,

4.5. Melakukan penanganan limbah bekas pembersihan perlengkapan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir pengolahan tuna,

4.6. Mengevaluasi pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir,

4.7. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan perawatan sanitasi dan higienis alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 praproduksi dan pengemasan hasil pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pencemaran bakteri patogen produk akhir pengolahan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan bakteri patogen dengan perawatan sanitasi dan higienis perlengkapan alat dan mesin praproduksi dan pengemas produk akhir.

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** : PHT. KS03. 0005.01.
- JUDUL UNIT** : Melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| <p>1. Menangani layanan produk pengolahan ikan tuna berkualitas pada konsumen.</p> | <p>1.1 Permintaan layanan produk berkualitas dari konsumen diidentifikasi dan ditepati sesuai standar produk perusahaan.</p> <p>1.2 Sarana dan fasilitas layanan produk berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna berkualitas dipenuhi sesuai dengan standar layanan produk perusahaan.</p> <p>1.3 Keluhan konsumen karena produk 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 tuna rusak, busuk, kedaluwarsa dan tercemar bakteri patogen dilakukan penarikan dari pasaran sesuai peraturan kesehatan dan pedoman perusahaan.</p> |
| <p>2. Menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Permintaan layanan jenis produk pengolahan ikan tuna dari konsumen /pelanggan diidentifikasi dan dicatat.</p> <p>2.2 Kesesuaian isi kemasan / packaging jenis produk pengolahan ikan tuna dilakukan pengecekan dan dipenuhi sesuai permintaan konsumen.</p> <p>2.3 Sarana dan fasilitas layanan jenis</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>produk pengolahan ikan tuna dipenuhi sesuai dengan standar layanan permintaan perusahaan.</p> <p>2.4 Keluhan konsumen / distributor produk pengolahan tuna karena kelambatan standar layanan permintaan ditindaklanjuti dan dipenuhi dengan cepat sesuai standar pelayanan minimum perusahaan.</p> |
| <p>3. Melakukan pendistribusian produk pengolahan ikan tuna kepada konsumen.</p> | <p>3.1 Permintaan produk pengolahan ikan tuna dialkikan pendistribusian dengan cepat dan tepat sesuai pedoman distribusi perusahaan.</p> <p>3.2 Kemasan produk pengolahan ikan 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 tuna 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 tuna.</p> |
| <p>4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna produksi dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menangani layanan produk pengolahan ikan tuna berkualitas pada konsumen, Menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna, melakukan pendistribusian produk pengolahan ikan tuna kepada konsumen, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar pelayanan minimum perusahaan.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi permintaan konsumen/distributor.
- 2.3. Kemasan dan packing produk akhir pengolahan ikan tuna..
- 2.4. Catatan pengiriman barang / produk.
- 2.5. Alat komunikasi (telepon, HP, faximile, internet.)
- 2.6. Alat angkat barang/produk.
- 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 ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menangani layanan produk pengolahan ikan tuna berkualitas pada konsumen,
- 3.2. Menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Melakukan pendistribusian produk pengolahan ikan tuna kepada konsumen,
- 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna,

4. Peraturan untuk melaksanakan pelayanan konsumen untuk produk pengolahan ikan tuna, 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 tuna.

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. PHT.KS02.006.01, Mengikuti prosedur HACCP.
- 1.2. PHT.KS02.002.01, Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna berkualitas pada konsumen, layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna, pendistribusian produk pengolahan ikan tuna kepada konsumen, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna,

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 ikan tuna berkualitas pada konsumen,
- 3.3. Layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Pendistribusian produk pengolahan ikan tuna kepada konsumen,
- 3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna.

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 ikan tuna berkualitas dari konsumen,

- 4.3. Menangani layanan permintaan berbagai jenis produk pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Melakukan pendistribusian produk pengolahan ikan tuna kepada konsumen.
- 4.5. Melakukan pelayanan prima kepada konsumen produk.konsumen,
- 4.6. Mengevaluasi pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna.
- 4.7. Melaporkan hasil pelaksanaan pelayanan konsumen produk akhir pengolahan tuna.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah produk akhir pengolahan ikan tuna tetap baik, tidak rusak selama transportasi pendistribusian ke konsumen/ distributor.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pelayanan prima kepada konsumen produk akhir pengolahan ikan tuna..

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** : PHT. KS03. 006.01.
- JUDUL UNIT** : Menganalisis bahaya dan pengendalian titik kritis sesuai prosedur HACCP
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menganalisis bahaya dan pengendalian titik kritis sesuai prosedur HACCP pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan bahan baku dan produk hasil pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Bahaya mikroorganisme patogen (bakteri, jamur, ragi, virus) diidentifikasi dan didata sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>1.2 Bahaya akibat bahan fisika (pecahan kaca, metal/logam) diidentifikasi dan didata sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>1.3 Bahaya akibat bahan kimiawi racun dan alami dan bahan tambahan yang dilarang diidentifikasi dan didata sesuai estandar mutu perusahaan.</p> <p>1.4 Keamanan makanan produk ikan tuna dilakukan sesuai standard mutu perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengidentifikasi pengendalian titik kritis dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP.</p> | <p>2.1 Pengendalian titik kritis dalam sistem pengawasan praproduksi makanan diidentifikasi sesuai HACCP (analisis bahaya dan pengendalian titik kritis).</p> <p>2.2 Pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan baku ikan tuna dilakukan sesuai rencana penggunaan HACCP.</p> <p>2.3 Persiapan penanganan pengolahan pengemasan, penyimpanan dan pengiriman produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai rencana penggunaan HACCP dan standar mutu perusahaan.</p> |
| <p>3. Melaksanakan</p> | <p>3.1 Produk hasil pengolahan ikan tuna sesuai</p> |

| | |
|---|---|
| rencana penggunaan HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna. | <p>dengan spesifikasi keselamatan makanan yang berdasarkan HACCP dipilih, ditetapkan dan dilakukan.</p> <p>3.2 Proses grafik alur diikuti sesuai rencana penggunaan HACCP perusahaan.</p> <p>3.3 Ketepatan pencatatan data, dimonitor, dan dikoreksi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.4 Validasi audit internal dan eksternal HACCP perusahaan dilaksanakan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan diikutinya prosedur HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan diikutinya prosedur HACCP dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan diikutinya prosedur HACCP direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan bahan baku dan produk hasil pengolahan ikan tuna, mengidentifikasi pengendalian titik kritis dalam sistem produksi dengan menggunakan metode HACCP, melaksanakan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menganalisis bahaya dan mengendalikan titik kritis sesuai prosedur HACCP pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menganalisis bahaya dan mengendalikan titik kritis sesuai prosedur HACCP pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. Standar sanitasi dan higienis perusahaan
- 2.2. Alat dan bahan analisis resiko dan pengendalian titik kritis (HACCP).
- 2.3. Alat tulis kantor/ administrasi prosedur HACCP.
- 2.4. Kemasan dan packing persediaan produk akhir industri pengolahan ikan tuna.
- 2.5. Kemasan persediaan bahan baku ikan tuna.

- 2.6. Tuna penyimpanan bahan baku dan hasil produk.
- 2.7. Pedoman mutu perusahaan.
3. Tugas pekerjaan untuk menganalisis bahaya dan mengendalikan titik kritis sesuai prosedur HACCP pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keamanan bahan baku dan produk hasil pengolahan ikan tuna,
 - 3.2. Mengidentifikasi pengendalian titik kritis dalam system produk dengan menggunakan metode HACCP,
 - 3.3. Melaksanakan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan diikutinya prosedur metode HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna.
4. Peraturan untuk menganalisis bahaya dan mengendalikan titik kritis sesuai prosedur HACCP pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS02.005.01, Melaksanakan pelayanan konsumen produk pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.KS02.002.01, Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemas hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna, identifikasi pengendalian titik kritis dalam sistem produk dengan menggunakan HACCP, pelaksanaan rencana penggunaan metode HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan diikutinya prosedur HACCP perusahaan pengolahan ikan

tuna.

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 bahaya dan resiko keamanan mutu.

3.2. Prosedur HACCP (analisis bahaya dan pengendalian titik kritis).

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 ikan tuna,

4.3. Mengidentifikasi pengendalian titik kritis dalam sistem produk dengan menggunakan HACCP,

4.4. Melaksanakan rencana penggunaan HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna,

4.5. Mengevaluasi pelaksanaan diikutinya prosedur HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna.

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan diikutinya prosedur HACCP perusahaan pengolahan ikan tuna.

5. Aspek Kritis :

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

5.1. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas.

5.2. Memiliki kemampuan menganalisis bahaya dan mengendalikan titik kritis sesuai prosedur HACCP pada industri pengolahan ikan tuna.

5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah pengendalian titik kritis bahaya mikroorganisme patogen dan mutu bahan baku dan produk pengolahan ikan tuna.

5.6. Menunjukkan tanggung jawab atas keamanan produk akhir 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** : PHT. KS03. 007.01.
- JUDUL UNIT** : Mengelola sanitasi dan higienis pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola sanitasi dan higienis pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna. | <p>1.1 Data higienis dan sanitasi perusahaan pengolahan ikan tuna diidentifikasi sesuai kebutuhan pengelolaan dan HACCP (analisis bahaya dan pengendalian titik kritis).</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan penyelesaian masalah.</p> <p>1.3 Format laporan program pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| 2. Melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna. | <p>2.1 Komunikasi dengan unit-unit/bagian dan seksi perusahaan dilakukan sesuai kebutuhan pengelolaan higienis dan sanitasi perusahaan.</p> <p>2.2 Pengelolaan higienis dan sanitasi personal, unit bahan baku, unit operasi praproduksi, unit pasterurisasi / pengalengan tuna, unit pertunaan, unit peralatan dan mesin praproduksi pengolahan ikan tuna dilakukan dan dilakukan sesuai pedoman K3 dan SOP perusahaan.</p> <p>2.3 Penyelesaian masalah higienis dan sanitasi perusahaan diatur dan dimonitor sesuai jenis permasalahan dan pedoman higienis dan sanitasi perusahaan.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |
|---|--|

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel,

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna, melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

2.1. Metode HACCP.

2.2. Alat tulis Kantor / administrasi pengelolaan sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna.

2.3. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)

2.4. Personil, Unit bahan baku, unit praproduksi, unit pengalengan, unit pertunaan, unit alat dan mesin pengolahan tuna.

2.5. Data sanitasi dan higienis kemasan bahan baku ikan tuna.

2.6. Data sanitasi dan higienis kemasan produk akhir pengolahan tuna.

2.7. Pedoman pengelolaan sanitasi dan higienis industri pengolahan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,

3.2. Melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,

3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,

4. Peraturan untuk mengelola sanitasi dan higienis industri pengolahan ikan

tuna pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS02.005.01, Melaksanakan pelayanan konsumen produk pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.KS02.002.01, Melakukan sanitasi dan higienis operasi praproduksi dan pengemas hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna, pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna,
- 3.3. Pengelolaan sanitasi dan higienis personil, unit bahan baku ikan tuna, unit operasi praproduksi, unit pengemasan produk akhir pengolahan tuna, unit pengalengan tuna, unit alat dan mesin, unit pertunaan industri pengolahan ikan tuna.

- 3.4. Pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,.

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 ikan tuna,
- 4.3. Mengelola sanitasi dan higienis personil, unit bahan baku ikan tuna, unit operasi praproduksi, unit pengemasan produk akhir, unit pengalengan tuna, unit alat dan mesin, dan unit pertunaan.
- 4.4. Melakukan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengelolaan higienis dan sanitasi pengolahan ikan tuna,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemuknenali pengendalian 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 higienis industri pengolahan ikan tuna pada industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan tentang higienis dan sanitasi dan pemahaman bakteri patogen pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penyelenggaraan program pengelaolaan sanitasi dan higienis sesuai perencanaan 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** : PHT. KS03. 008.01.
- JUDUL UNIT** : Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan limbah praproduksi. | <p>1.1 Data amdal limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna diidentifikasi sesuai kebutuhan pencegahan cemaran limbah dan HACCP (analisis bahaya dan pengendalian titik kritis).</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan program pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan pencegahan limbah.</p> <p>1.3 Pedoman pelaksanaan K3 pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai pedoman K3 perusahaan.</p> <p>1.4 Format laporan program pencegahan cemaran limbah praproduksi pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai pedoman perusahaan.</p> |
| 2. Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi. | <p>2.1 Komunikasi dengan unit bahan baku, operasi praproduksi dan tuna persediaan dilakukan sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.2 Pengelompokkan cemaran limbah dari unit bahan baku, operasi praproduksi, <i>packing</i> produk, tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengaturan pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi melalui saluran sanitasi limbah dan bak pembuangan dan</p> |

| | |
|--|--|
| | pengolahan limbah pengolahan ikan tuna dilakukandan dimonitor sesuai jenis cemaran dan jumlah limbah. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan limbah praproduksi, mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi pencegahan cemaran limbah.
- 2.3. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.4. Data amdal limbah praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 2.5. Data perlengkapan peralatan pencegahan limbah praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 2.6. Saluran sanitasi limbah praproduksi.
- 2.7. Bak pembuangan dan pengolahan limbah praproduksi.
- 2.8. Format laporan pencegahan cemaran limbah.
- 2.9. Buku pedoman pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan pencegahan limbah praproduksi,
- 3.2. Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi,

- 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi.
4. Peraturan untuk mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS02.007.01, Mengelola higienis dan dsanitasi industri pengolahan ikan tuna.
 - 1.1. PHT.KS02.009.01, Mengkoordinasikan operasi praproduksi industri pengolahan ikan tuna.
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 pencegahan limbah praproduksi, pengaturan pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi.
 - 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 praproduksi pengolahan ikan tuna.
 - 3.2. Fasilitas sarana dan prasarana pembuangan limbah praproduksi.
 - 3.3. Perlengkapan peralatan pencegahan cemaran limbah.
 - 3.4. Tata cara pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi.
 - 3.5. Evaluasi dan laporan pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran

limbah praproduksi.

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 praproduksi,
- 4.3. Mengatur pencegahan cemaran limbah operasi praproduksi,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi.
- 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan pencegahan cemaran limbah praproduksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah disiplin membuang limbah unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penanggulangan cemaran limbah pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. KS03. 009.01.
- JUDUL UNIT** : Mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal.</p> | <p>1.1 Data higienis dan sanitasi personal masing-masing unit pengolahan ikan tuna diidentifikasi, dianalisis dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi dan HACCP (analisis bahaya dan pengendalian titik kritis).</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 disusun sesuai manajemen koordinasi perusahaan.</p> <p>1.4 Peraturan dan pedoman penanganan higienis dan sanitasi perusahaan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p> <p>1.5 Format laporan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p> |
| <p>2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Rencana program operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna didiskusikan sesuai hasil koordinasi dan pedoman K3 perusahaan.</p> <p>2.2 Koordinasi program operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna diterapkan sesuai SOP dan pedoman K3 perusahaan.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>2.3 Operasi penanganan higienis dan sanitasi personal 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 higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi : mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal, melakukan program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone).
- 2.4. Data higienis dan sanitasi personal.
- 2.5. Data perlengkapan peralatan koordinasi higienis dan sanitasi personal.
- 2.6. Format laporan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal
- 2.7. Pedoman koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal.

3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal,
 - 3.2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.
4. Peraturan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS02.006.01, Mengikuti prosedur HACCP.
- 1.2. PHT.KS02.005.01, Melaksanakan pelayanan konsumen produk pengolahan ikan tuna.

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 ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna,

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,
- 3.3. Program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Resiko bahaya produk akhir pengolahan tuna bagi yang tidak higienis dan saniter bagi kesehatan manusia.
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Merencanakan program koordinasi penanganan sanitasi dan higienis perusahaan.
- 4.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal,
- 4.3. Melakukan program koordinasi operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan higienis dan sanitasi personal masing-masing unit pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan dini bagi kesehatan manusia terhadap produk pengolahan ikan tuna 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** : PHT. KS03. 010.01.
- JUDUL UNIT** : Mengkoordinasikan operasi praproduksi industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinasikan operasi praproduksi industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| <p>1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi praproduksi.</p> | <p>1.1 Data operasi praproduksi diidentifikasi, dianalisis dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi dan HACCP (analisis bahaya dan pengendalian titik kritis).</p> <p>1.2 Data perlengkapan peralatan operasi praproduksi diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi dan pedoman perusahaan.</p> <p>1.3 Rencana program koordinasi operasi praproduksi disusun sesuai manajemen koordinasi perusahaan.</p> <p>1.4 Peraturan dan pedoman operasi praproduksi perusahaan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p> <p>1.5 Format laporan desain <i>lay out</i> dan operasi praproduksi disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi.</p> |
| <p>2. Melakukan program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Rencana program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna didiskusikan sesuai hasil koordinasi dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna diterapkan sesuai peraturan amdal dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Operasi penanganan limbah dengan perlengkapan peralatan instalasi pengolahan limbah dilakukan sesuai analisis amdal dan pedoman operasi praproduksi perusahaan.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>3. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>3.1 Koordinasi dengan unit praproduksi terkait dengan operasi praproduksi pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai K3 dan SOP perusahaan.</p> <p>3.2 Peraturan tentang amdal limbah industri pengolahan ikan tuna diikuti dan diterapkan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Operasi praproduksi 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 praproduksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna 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 praproduksi, melakukan program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengkoordinasikan operasi praproduksi industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan operasi praproduksi industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Alat tulis Kantor.
 - 2.3. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone).
 - 2.4. Data praproduksi industri pengolahan ikan tuna.
 - 2.5. Data perlengkapan peralatan koordinasi operasi praproduksi.
 - 2.6. Format laporan desain lay out dan operasi praproduksi.
 - 2.7. Buku pedoman operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan operasi praproduksi industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi praproduksi,
 - 3.2. Melakukan program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
 4. Peraturan untuk mengkoordinasikan operasi praproduksi industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS03.007.01, Mengelola sanitasi dan higienis bahan baku pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.KS03.008.01, Mengelola sanitasi dan higienis proses praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna.

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 praproduksi, pelaksanaan program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, koordinasi dan pemeriksaan kondisi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,

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 praproduksi.
- 3.2. Identifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi praproduksi,
- 3.3. Pelaksanaan program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
- 3.4. Koordinasi dan pemeriksaan kondisi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
- 3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Merencanakan program koordinasi operasi praproduksi.
- 4.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan peralatan koordinasi operasi praproduksi,
- 4.3. Melakukan program operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
- 4.4. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
- 4.6. Melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukannya pengendalian 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 praproduksi industri pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah disiplin operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kualitas produk akhir pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. KS03. 011.01.
- JUDUL UNIT** : Mengatur sistem pengendalian mutu operasi praproduksi pada industri pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan sistem pengendalian mutu operasi praproduksi pada industri pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| <p>1. Menyiapkan perlengkapan peralatan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>1.1 Data kendali mutu kegiatan operasi praproduksi pengolahan ikan tuna diidentifikasi sesuai pedoman mutu praproduksi perusahaan.</p> <p>1.2 Perlengkapan peralatan program kendali mutu produk pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan pengaturan sistem kendali mutu perusahaan.</p> <p>1.3 Perencanaan sistem kendali mutu operasi praproduksi disusun sesuai kebutuhan manajemen perusahaan.</p> <p>1.4 Format laporan pengaturan sistem kendali mutu produk pengolahan ikan tuna disiapkan sesuai pedoman mutu praproduksi perusahaan.</p> |
| <p>2. Mengatur sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.</p> | <p>2.1 Komunikasi dengan unit bahan baku, operasi praproduksi dan tuna persediaan dilakukan sesuai pengaturan sistem kendali mutu perusahaan.</p> <p>2.2 Pengaturan mutu bahan baku, operasi praproduksi, packing produk, tuna persediaan bahan baku dan hasil produk pengolahan ikan tuna dilakukandan dipenuhi sesuai standar mutu perusahaan.</p> <p>2.3 Sistem uji mutu secara fisika, kimia, mikro biologi dan organoleptik operasi praproduksi pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai pedoman mutu perusahaan.</p> |

| | |
|--|---|
| | 2.4 Pengelompokkan hasil uji mutu dalam kegiatan operasi praproduksi pengolahan ikan tuna diatur dan dimonitor sesuai sistem kendali mutu perusahaan. |
| 3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi. | <p>3.1 Hasil pelaksanaan pengaturan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyiapkan perlengkapan peralatan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, mengatur sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi menerapkan sistem pengendalian mutu operasi praproduksi pada industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk menerapkan sistem pengendalian mutu operasi praproduksi pada industri pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat tulis Kantor.
- 2.3. Peralatan komunikasi (telepon, faximile,handphone).
- 2.4. Data praproduksi industri pengolahan ikan tuna.
- 2.5. Data perlengkapan peralatan sistem kendali mutu.
- 2.6. Format laporan sistem kendali mutu industri pengolahan ikan tuna.
- 2.7. Manajemen sistem kendali mutu operasi praproduksi di industri pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk menerapkan sistem pengendalian mutu operasi praproduksi pada industri pengolahan ikan tuna, meliputi :

- 3.1. Menyiapkan perlengkapan peralatan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,

- 3.2. Mengatur sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi,
4. Peraturan untuk menerapkan sistem pengendalian mutu operasi praproduksi pada industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS03.007.01, Mengelola sanitasi dan higienis bahan baku pengolahan ikan tuna.
 - 1.2. PHT.KS03.008.01, Mengelola sanitasi dan higienis proses praproduksi dan pengemasan hasil produk pengolahan ikan tuna
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 peralatan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, mengatur sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi,
 - 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 sistem kendali mutu.
 - 3.2. Penyiapan perlengkapan peralatan sistem kendali mutu operasi

- praproduksi pengolahan ikan tuna,
- 3.3. Pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
 - 3.4. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi,
4. Keterampilan yang dibutuhkan :
Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :
 - 4.1. Menyusun rencana sistem kendali mutu operasi praproduksi.
 - 4.2. Menyiapkan perlengkapan peralatan sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
 - 4.3. Mengatur sistem kendali mutu operasi praproduksi pengolahan ikan tuna,
 - 4.4. Mengevaluasi pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi,
 - 4.5. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan pengaturan sistem kendali mutu operasi praproduksi,
 5. Aspek Kritis :
Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 sistem pengendalian mutu operasi praproduksi pada industri pengolahan ikan tuna.
 - 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah penjagaan disiplin mutu bahan baku dan mutu persediaan produk pengolahan ikan tuna.
 - 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas kualitas produk akhir pengolahan tuna.

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 | 1 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

- KODE UNIT** : PHT. KS03. 012.01.
- 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 tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah. | 1.1 Data amdal limbah diidentifikasi, dianalisis dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi. 1.2 Data perlengkapan peralatan penanganan limbah diidentifikasi sesuai kebutuhan koordinasi dan pedoman amdal perusahaan. 1.3 Rencana koordinasi penanganan limbah disusun sesuai kebutuhan manajemen perusahaan. 1.4 Peraturan dan pedoman penanganan limbah perusahaan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi. 1.5 Format laporan desain <i>lay out</i> dan operasi penanganan limbah disiapkan sesuai kebutuhan koordinasi. |
| 2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna. | 2.1 Rencana program operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna didiskusikan sesuai hasil koordinasi dan pedoman amdal perusahaan. 2.2 Program operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna diterapkan sesuai peraturan amdal dan pedoman amdal perusahaan. 2.3 Operasi penanganan limbah dengan perlengkapan peralatan instalasi pengolahan limbah dilakukan sesuai analisis |

| | |
|--|---|
| | amdal dan pedoman amdal perusahaan. |
| 3. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah. | <p>3.1 Koordinasi dengan instansi / lembaga terkait dengan penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna dilakukan.</p> <p>3.2 Peraturan tentang amdal limbah industri pengolahan ikan tuna 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 ditindaklanjuti dengan berkoordinasi dengan instansi/ lembaga terkait sesuai hasil analisis amdal perusahaan dan peraturan tentang amdal.</p> |
| 4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna direkomendasikan dan dilaporkan kepada manajemen perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah, melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna, melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna, yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan ikan tuna,

mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
 - 2.2. Alat tulis Kantor.
 - 2.3. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
 - 2.4. Data amdal limbah industri pengolahan ikan tuna.
 - 2.5. Data perlengkapan peralatan koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna.
 - 2.6. Rencana koordinasi operasi penanganan limbah.
 - 2.7. Format laporan desain lay out dan operasi penanganan limbah.
 - 2.8. Buku pedoman operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna.
3. Tugas pekerjaan untuk mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan ikan tuna, meliputi :
- 3.1. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah,
 - 3.2. Melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna,
 - 3.3. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna,
4. Peraturan mengkoordinasikan operasi penanganan limbah dengan instansi / lembaga terkait dengan industri pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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. PHT.KS03.010.01, Mengkoordinir pengendalian sisa limbah lingkungan industri pengolahan ikan tuna.
- 1.2. PHT.KS03.011.01, Menerapkan sistem pengendalian mutu di Industri pengolahan ikan tuna.

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, pelaksanaan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna, pelaksanaan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna,

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.

3.2. Identifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah,

3.3. Pelaksanaan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna,

3.4. Pelaksanaan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah,

3.5. Evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna,

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

4.1. Menyusun rencana koordinasi penanganan limbah,

4.2. Mengidentifikasi dan menyiapkan perlengkapan koordinasi penanganan limbah,

4.3. Melakukan program koordinasi operasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna,

4.4. Melakukan koordinasi dan memeriksa kondisi operasi penanganan limbah,

4.5. Mengevaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna,

4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi penanganan limbah industri pengolahan ikan tuna.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah disiplin operasi penanganan limbah dan dampak lingkungan akibat limbah industri pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas pencegahan cemaran limbah industri pengolahan ikan tuna.

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** : PHT. KS03. 013.01.
- JUDUL UNIT** : Merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi praproduksi. | 1.1 Rencana kegiatan operasional produk pengolahan ikan tuna, disusun sesuai kebutuhan dan SOP perusahaan. 1.2 Rencana kegiatan operasional peralatan dan permesinan praproduksi industri pengolahan tuna disusun sesuai kebutuhan dan SOP perusahaan. 1.3 Jadwal kerja operasi praproduksi 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 praproduksi. | 2.1 Penempatan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna dilakukan sesuai kebutuhan dan SOP perusahaan. 2.2 Jumlah kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit praproduksi diatur sesuai rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna. |
| 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 praproduksi pengolahan ikan tuna |

| | |
|--|---|
| | <p>diterapkan dan dikontrol sesuai kapasitas peralatan/mesin unit operasi praproduksi terpakai.</p> <p>3.3 Data kontrol pelaksanaan kegiatan dan jadwal kerja dicatat sesuai format pengawasan kerja perusahaan.</p> |
| 4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi. | <p>4.1 Hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi dievaluasi sesuai standar perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi penerapan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi direkomendasi dan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Kontek Variabel

Kontek variabel unit kompetensi ini meliputi: menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi praproduksi, mengatur kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi praproduksi, mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi yang digunakan untuk: penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.

2. Perlengkapan untuk merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, mencakup :

- 2.1. K3 dan SOP Perusahaan Pengolahan ikan tuna.
- 2.2. Alat tulis Kantor/ administrasi personal operasi praproduksi.
- 2.3. Alat komunikasi (telepon, faximile, handphone)
- 2.4. Data tenaga kerja kompetensi unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 2.5. Rencana kegiatan dan jadwal kerja unit operasi praproduksi.
- 2.6. Fasilitas kapasitas peralatan/mesin terpasang dan terpakai.
- 2.7. Format laporan pengaturan penempatan tenaga kompeten perusahaan.
- 2.8. Pedoman penempatan tenaga kompeten perusahaan pengolahan ikan tuna.

3. Tugas pekerjaan untuk merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, meliputi :
 - 3.1. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi praproduksi,
 - 3.2. Mengatur kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi praproduksi,
 - 3.3. Mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja,
 - 3.4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi.
4. Peraturan merencanakan pengaturan penempatan tenaga kompeten unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna, 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 Tuna.

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.PHT.KS03.010.01, Mengkoordinasikan operasional praproduksi industri pengolahan ikan tuna.
- 1.2.PHT.KS03.009.01, Mengkoordinasikan operasi penanganan higienis dan sanitasi personal industri pengolahan ikan tuna.

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 praproduksi, pengaturan kebutuhan tenaga kompeten per kegiatan unit operasi praproduksi, kontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja, evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi.

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 praproduksi.
- 3.2. Pembuatan jadwal kerja operasi praproduksi.
- 3.3. Kapasitas peralatan / mesin operasi praproduksi terpasang dan terpakai.
- 3.4. Pengaturan kebutuhan tenaga kompeten unit operasi praproduksi per kegiatan pekerjaan.
- 3.5. Kontroling, evaluasi dan pelaporan hasil pelaksanaan pengaturan penempatan tenaga kompeten.

4. Keterampilan yang dibutuhkan :

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- 4.1. Melakukan K3 dan SOP perusahaan.
- 4.2. Menyusun rencana kegiatan pekerjaan dan jadwal kerja unit operasi praproduksi,
- 4.3. Mengatur kebutuhan tenaga kompeten per-kegiatan unit operasi praproduksi,
- 4.4. Mengontrol pelaksanaan rencana kegiatan dan jadwal kerja,
- 4.5. Mengevaluasi pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi.
- 4.6. Melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan rencana pengaturan tenaga kompeten unit praproduksi.

5. Aspek Kritis :

Merupakan aspek untuk menemukenali pengendalian 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 praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 5.3. Memiliki kemampuan menangani masalah kedisiplinan dan kompetensi tenaga unit operasi praproduksi pengolahan ikan tuna.
- 5.4. Menunjukkan tanggung jawab atas penempatan tenaga profesional di unit operasi praproduksi 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 | 2 |
| 7. | Menggunakan teknologi | 1 |

DAFTAR PUSTAKA

- 2004, Undang-undang Nomor : 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan;
- 2004, Undang-undang Nomor : 31 Tahun 2004 tentang Perikanan;
- 2005, Klasifikasi Baku Lapangan Usaha (KBLI) Revisi KBLI Tahun 2000 Cetakan II Tahun 2005, Badan Pusat Statistik Jakarta, Press By : CV. Pratama Persada;
- 2006, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor : 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional;
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2693.1-2006) Tuna Segar Untuk Sashimi Bagian 1 : Spesifikasi, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2693.2-2006) Tuna Segar Untuk Sashimi Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2693.3-2006) Tuna Segar Untuk Sashimi Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2712.1-2006) Ikan Tuna Kaleng Bagian 1 : Spesifikasi, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2712.2-2006) Ikan Tuna Kaleng Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2712.3-2006) Ikan Tuna Kaleng Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2710.1-2006) Tuna Beku Bagian 1 : Spesifikasi, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);

- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2710.2-2006) Tuna Beku Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2710.3-2006) Tuna Beku Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4485.1-2006) Tuna *Steak* Beku Bagian 1 : Spesifikasi, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4485.2-2006) Tuna *Steak* Beku Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4485.3-2006) Tuna *Steak* Beku Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4104.1-2006) Tuna Loin Beku Bagian 1 : Spesifikasi, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4104.2-2006) Tuna Loin Beku Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2006, Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4104.3-2006) Tuna Loin Beku Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan, Badan Standardisasi Nasional Jakarta (ICS 67.120.30 BSN);
- 2007, Peraturan Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor : 21 Tahun 2007 tentang Tata Caca Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia.

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 Tuna, 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 5 Maret 2009

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



[Handwritten Signature]

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