

PAKET
KREDENSIAL MIKRO GURU SMK
(Pembuatan Pastry)
KODE PAKET :

BBPPMPV BISNIS DAN PARIWISATA
JALAN RAYA PARUNG KM. 22-23 BOJONGSARI, DEPOK, JAWA BARAT
2025
DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
PAKET KREDENSIAL MIKRO.....	1
1. Nama Paket	1
2. Kode Paket	1
3. Kualifikasi/Jenjang	1
4. Tujuan Pelatihan	1
5. Unit Kompetensi yang ditempuh	1
6. Perkiraan Waktu Pelatihan	2
7. Persyaratan Peserta Pelatihan	2
8. Persyaratan Instruktur	2
KURIKULUM PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI	3
I. Kelompok Unit Kompetensi	3
II. Praktek/Magang	
SILABUS PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI.....	
I. Kelompok Unit Kompetensi Teknis.....	
II. Praktek/Magang	

PROGRAM PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI

1. Nama Pelatihan : Pembuatan Pastry
2. Kode Program Pelatihan :
3. Jenjang Program Pelatihan : Kualifikasi 4
4. Tujuan Pelatihan : Peserta mampu:
 1. Menyiapkan dan membuat pastry
 2. Melaksanakan Prosedur Keamanan Makanan
 3. Mengangkut dan menyimpan makanan secara aman dan bersih
5. Unit Kompetensi yang ditempuh :

Kode Unit Kompetensi	Unit Kompetensi
I.55HDR00.074.3	Menyiapkan dan Membuat Pastry
I.55HDR00.068.3	Melaksanakan Prosedur Keamanan Makanan
I.55HDR00.086.3	Mengangkut dan Menyimpan Makanan dengan Cara yang Aman

6. Perkiraan Waktu Pelatihan : 50 Jp
7. Persyaratan Peserta Pelatihan :
 - a. Pendidikan : -
 - b. Pelatihan : -
 - c. Pengalaman Kerja : -
 - d. Jenis Kelamin : Laki-laki atau Perempuan
 - e. Umur : Maksimal 45 tahun
 - f. Kesehatan : sehat jasmani Rohani
 - g. Persyaratan Khusus : -
8. Persyaratan Instruktur
 - a. Pendidikan Formal : S2
 - b. Kompetensi Teknis : Menguasai Bidang Kuliner
 - c. Pengalaman Kerja : Minimal 3 tahun
 - d. Kesehatan : Sehat jasmani rohani
 - e. Persyaratan khusus : -

KURIKULUM PELATIHAN BERBASISI KOMPETENSI

No	MATERI PELATIHAN	KODE UNIT	PERKIRAAN WAKTU PELATIHAN (JP)		
			PENGETAHUAN	KETERAMPILAN	JUMLAH
1	Kelompok Unit Kompetensi				
	Menyiapkan dan Membuat Pastry	I.55HDR00.074.3	6	20	26
	Melaksanakan Prosedur Keamanan Makanan		2	3	5
	Mengangkut dan Menyimpan Makanan dengan Cara yang Aman		2	3	5
2	PRAKTEK /MAGANG				
3	JUMLAH		10	26	36

SILABUS PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI

Unit Kompetensi

: Menyiapkan dan Membuat Pastry

Kode Unit

: I.55HDR00.074.3

Perkiraan Waktu Pelatihan

: 26 JP

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Materi pelatihan			Perkiraan Waktu pelatihan (JP)	
		Pengetahuan	keterampilan	Sikap	Pengetahuan	keterampilan
Menyiapkan dan menyajikan produk <i>pastry</i>	1.1 Beragam produk <i>pastry</i> dibuat sesuai dengan resep standar dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 1.2 Persiapan bahan hiasan dibuat sesuai dengan standar perusahaan.	1. Istilah kuliner dan nama/merk dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak	1. Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan	Cekatan dalam pembuatan beragam produk <i>pastry</i> sesuai dengan resep standar dan sesuai dengan kebijakan perusahaan	6	20
Menentukan porsi dan menyimpan <i>pastry</i>	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan bahan makanan. 2.2 Produk kue dan roti disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan	2. Jenis bahan makanan yang akan diolah 3. Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam	2. Menampilkkan kemampuan memasak di hadapan tamu 3. Melakukan komunikasi secara efektif 4. Membuat <i>pastry</i>	Teliti dalam menerapkan kontrol porsi untuk memin		

		olahan pembuat n roti sebagai penguat rasa 4. Teknik membuat <i>pastry</i>	5. Melaku kan kerja sama dalam tim	imalka n pembo rosan bahan makan an		
--	--	---	---	---	--	--

SILABUS PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI

Unit Kompetensi

Melaksanakan Prosedur Keamanan Makanan

Kode Unit

: I.55HDR00.068.3

Perkiraan Waktu Pelatihan

: 5 JP

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Materi pelatihan			Perkiraan Waktu pelatihan (JP)	
		Pengetahuan	keterampilan	Sikap	Pengetahuan	keterampilan
1. Mengidentifikasi bahaya dan risiko keamanan makanan	1.1 Bahaya dan risiko keamanan makanan yang ditimbulkan oleh zat biologi diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.2 Bahaya dan risiko	- Keamanan makanan sesuai kebijakan manajemen - Metode HACCP tentang	- Merencanakan metode HACCP perusahaan - Mengidentifikasi tingkat bahaya	Cekatan dalam melakukan keamanan makanan sesuai	2	3

	keamanan makanan yang ditimbulkan oleh bahan fisika diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.3 Bahaya dan risiko keamanan makanan yang ditimbulkan oleh zat kimia diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.4 Keamanan makanan dilakukan sesuai standar perusahaan..	produksi makanan • Pengetahuan tentang kebersihan, higiene, dan sanitasi • produk makanan • Rencana HACCP Perusahaan • <i>Food safety plan</i>	dan risiko yang ditimbulkan • Melakukan kerja sama dalam tim • Melakukan komunikasi yang efektif dan efisien • Melakukan identifikasi titik rawan dalam sistem produksi makanan • Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	standar perusahaan • Teliti dalam memilih, menetapkan, dan melakukan produksi makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan yang berdasarkan metode HACCP • Tanggung jawab pada pelaporan hasil evaluasi		
2. Mengidentifikasi titik kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP	2.1 Titik rawan makanan diidentifikasi dan diawasi dengan seksama sesuai metode HACCP. 2.2 Proses alur kerja produksi makanan diidentifikasi dan disiapkan sesuai metode HACCP.					
3. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan	3.1 Produksi makanan yang sesuai dengan spesifikasi keamanan					

	makanan berdasarkan metode HACCP ditentukan dan dilaksanakan. 3.2 Proses alur produksi makanan diikuti sesuai rencana HACCP. 3.3 Ketepatan pencatatan data dimonitor dan dikoreksi sesuai standar perusahaan. 3.4 Validasi audit internal dan eksternal metode HACCP perusahaan dilaksanakan sesuai dengan prosedur.			si kegiatan keamanan makanan kepada manajemen atau pimpinan		
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan keamanan makanan dievaluasi dan didokumentasikan untuk perbaikan pada kegiatan selanjutnya. 4.2 Hasil evaluasi kegiatan keamanan makanan					

	dilaporkan kepada manajemen atau pimpinan.					
--	--	--	--	--	--	--

SILABUS PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI

Unit Kompetensi

Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman

Kode Unit

: I.55HDR00.086.3

Perkiraan Waktu Pelatihan

: 5 JP

Elemen Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja	Materi pelatihan			Perkiraan Waktu pelatihan (JP)	
		Pengetahuan	keterampilan	Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1. Mendeskripsikan pengangkutan makanan yang tepat	Kendaraan pengangkut diidentifikasi sesuai persyaratan kesehatan dan peraturan pemerintah. 1.2 Kendaraan pengangkut dipilih sesuai dengan jenis dan karakteristik makanan.	- Higienis dan keselamatan dalam pengangkutan makanan - Kontaminan dan kontaminasi serta potensi bahaya dalam penyimpanan dan pengangkutan makanan	- Membaca instruksi dan label makanan - Pencatatan lengkap makanan yang diangkut - Menghitung selama proses memuat dan membongkar - Menangani masalah rutin	- Teliti memahami dan menginterpretasikan peraturan - Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku - Tanggung jawab atas proses dan	2	3
2. Mengangkut makanan secara aman dan bersih	2.1 Makanan yang telah dikemas disusun ke dalam kendaraan pengangkut. 2.2 Prosedur keamanan dan	Karakteristik jenis makanan dan tata cara				

	kebersihan makanan dijalankan sesuai aturan perusahaan. 2.3 Catatan pengangkutan didokumentasikan sesuai dengan standar perusahaan.	penyimpanan dan pengangkutan ● Kontrol temperatur, <i>danger zone</i>, kelembapan, dan pencahayaan	bongkar dan muat barang, masalah keamanan pangan dalam pengangkutan, dan penyimpanan makanan setelah diangkut ● Menggunakan peralatan bongkar muat ● Melakukan komunikasi secara efektif ● Menerapkan prosedur keamanan makanan ● Mengikuti prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	hasil kerja		
3. Menyimpan makanan secara aman dan bersih	3.1 Tempat penyimpanan makanan dipilih sesuai dengan jenis makanan. 3.2 Kondisi lingkungan yang tepat dijaga sesuai dengan jenis makanan. 3.3 Makanan yang diangkut dijaga kualitas dan kuantitasnya. 3.4 Area penyimpanan dijaga bebas dari kontaminasi.	● Teknik penanganan manual, bongkar muat barang, serta prosedur transportasi agar terjamin keamanan pangan				

Mengetahui ,
Koordinator /PJ Kredensial Mikro

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Zulfikar' with a stylized flourish at the end.

Zulfikar, S.T., M.KKK.
NIP. 197612062002121004