

KODE UNIT : A.016300.017.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Bubuk

DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan pengujian	1.1 Alat, bahan, dan sarana pengujian disiapkan 1.2 Alat, bahan, dan sarana pengujian diidentifikasi
2 Menilai mutu kopi bubuk	2.1 Karakteristik mutu kopi bubuk dijelaskan sesuai dengan jenisnya 2.2 Mutu kopi bubuk dinilai sesuai standar dan prosedur yang telah ditetapkan 2.3 Rekaman hasil penilaian mutu kopi bubuk didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mempersiapkan pengujian dan menilai mutu kopi bubuk, yang digunakan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan

2.1.1 Cangkir

2.1.2 Timbangan

2.1.3 Sendok takaran

2.1.4 Alat tulis

2.2 Perlengkapan

Lembar penilaian

- 3 Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk, meliputi :
 - Tidak ada
- 4 Norma dan standar yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk, meliputi :
 - SOP penilaian mutu kopi bubuk

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di tempat kerja dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

- Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:
- Tidak ada

3. Pengetahuan dan keterampilan :

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
 - 3.1.1 Karakter bubuk kopi luwak jenis robusta
 - 3.1.2 Karakter bubuk kopi luwak jenis arabika.
 - 3.1.3 Mutu bubuk kopi luwak (*cup test*)
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
 - Tidak ada

4. Sikap kerja yang dibutuhkan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis :

Ketepatan mengidentifikasi kehalusan bubuk kopi

KODE UNIT : **A.016300.019.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Seduhan**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan seduhan	1.1 Alat, bahan, dan sarana seduhan disiapkan 1.2 Alat, bahan, dan sarana seduhan diidentifikasi
2. Menilai mutu kopi seduhan	2.1 Karakteristik mutu aroma kopi seduhan dijelaskan sesuai dengan jenisnya 2.2 Mutu seduhan dinilai sesuai standar dan prosedur yang telah ditetapkan 2.3 Rekaman hasil penilaian mutu seduhan didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mempersiapkan seduhan dan menilai mutu kopi seduhan, yang digunakan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat tulis
- 2.1.2 Kopi bubuk
- 2.1.3 Pengaduk
- 2.1.4 Sendok takaran

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Cangkir
- 2.2.2 Air putih
- 2.2.3 Air panas
- 2.2.4 Lembar penilaian

- 3 Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan, meliputi :
 - Tidak ada
- 4 Norma dan standar yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan, meliputi :
 - SOP Penilaian Mutu Seduhan

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di tempat kerja dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.013.01 Melaksanakan Sortasi
- 2.2 A.016300.015.01 Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi
- 2.3 A.016300.016.01 Melaksanakan Penggilingan Biji Kopi
- 2.4 A.016300.017.01 Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Bubuk

3. Pengetahuan dan keterampilan :

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
 - Mutu seduhan kopi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
 - Tidak ada

4. Sikap kerja yang dibutuhkan:

4.1 Cermat

4.2 Disiplin

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis :

Ketepatan mengidentifikasi rasa kopi seduhan