

NO	PROFESI	KODE UNIT	JUDUL UNIT	Ket
2.	Pengolah Kopi Luwak	A.016300.010.01	Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak	KKI
		A.016300.011.01	Melaksanakan Pembersihan Biji Kopi	KKI
		A.016300.012.01	Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi	KKI
		A.016300.013.01	Melaksanakan Sortasi	KKI
		A.016300.014.01	Melaksanakan Penyimpanan Biji Kopi	KKI
		A.016300.015.01	Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi	KKI

KODE UNIT : **A.016300.010.01**

JUDUL UNIT : **Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak**

DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan pengumpulan biji kopi dari feses luwak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peralatan dan prosedur pengumpulan feses luwak	1.1 Alat dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.2 Cara pengumpulan biji kopi feses luwak yang sesuai dengan prosedur dijelaskan.
2. Memperoleh feses luwak	2.1 Feses luwak yang berupa biji kopi dikumpulkan sesuai dengan jadwal pemberian pakan 2.2 Feses luwak disortir berdasarkan ketentuan 2.3 Kegiatan mengumpulkan biji kopi feses luwak didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan prosedur pengumpulan feses luwak dan memperoleh feses luwak, yang digunakan untuk mengumpulkan biji kopi dari feses luwak pada area pekerjaan produksi kopi luwak.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk mengumpulkan biji kopi dari feses luwak, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan :

2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi

2.1.2 Pengumpul feses

2.2 Perlengkapan

Perlengkapan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)

3. Peraturan yang diperlukan untuk mengumpulkan biji kopi feses luwak, meliputi :

- Tidak ada

4. Norma dan standar untuk mengumpulkan biji kopi dari feses luwak, meliputi :

- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengumpulkan biji kopi dari feses luwak

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- Tidak ada

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan:

Biji kopi

3.2 Keterampilan yang diperlukan:

3.2.1 Mengidentifikasi feses biji kopi.

3.2.2 Mengumpulkan feses biji kopi.

3.2.3 Menggunakan alat dan peralatan

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Kecermatan menggunakan alat dan peralatan.
- 5.2 Kecermatan mengumpulkan biji kopi feses luwak.

KODE UNIT : A.016300.011.01
JUDUL UNIT : Melaksanakan Pembersihan Biji Kopi
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pembersihan biji kopi	1.1 Alat dan perlengkapan pencucian disiapkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.2 Alat dan perlengkapan pencucian diidentifikasi sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.3 Metode pencucian ditentukan sesuai standar yang berlaku
2. Membersihkan biji kopi.	2.1 Biji kopi Feses luwak dibersihkan berdasarkan ketentuan 2.2 Biji kopi yang dibersihkan disortir sesuai dengan metode yang telah ditentukan 2.3 Biji kopi bersih dikumpulkan pada tempat yang telah ditetapkan 2.4 Kegiatan pembersihan biji kopi didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan metode pembersihan feses biji kopi dan membersihkan biji kopi feses luwak, yang digunakan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi pada area pekerjaan produksi kopi luwak.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan :

Alat tulis

2.2 Perlengkapan .

Alat cuci

3. Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi, meliputi :
 - Tidak ada
4. Norma dan standar untuk untuk melaksanakan pembersihan biji kopi, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan pembersihan biji kopi
- 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 :

A.016300.010.01 Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak

3. Pengetahuan dan keterampilan :

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
 - Biji kopi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
 - Melakukan pencucian

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Ketepatan melakukan pencucian.

5.2 Kecermatan mendeteksi kebersihan biji kopi.

KODE UNIT : A.016300.012.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi

DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pengeringan dan pengupasan biji kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peralatan dan metode	1.1 Alat dan perlengkapan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan perlengkapan yang sudah siap diidentifikasi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan 1.3 Metode pengeringan dan pengupasan ditentukan sesuai standar yang berlaku
2. Mengeringkan biji kopi	2.1 Pengeringan biji kopi dilakukan dengan menggunakan prosedur dan wadah yang telah ditentukan 2.2 Kadar air biji kopi diperiksa sesuai standar
3. Mengupas kulit tanduk biji kopi	3.1 Biji kopi yang telah dikeringkan, dibersihkan dari benda asing 3.2 Pengupasan kulit tanduk biji kopi dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. 3.3 Pengupasan kulit tanduk biji kopi didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan metode, mengeringkan biji kopi, dan mengupas kulit tanduk biji kopi yang digunakan untuk melaksanakan pengupasan biji kopi.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan pengupasan biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi
 - 2.1.2 Alat timbangan
 - 2.1.3 Tali
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kebersihan
 - 2.2.2 Pengukur kadar air
 - 2.2.3 Peralatan penjemuran
 - 2.2.4 Alat pengupas mekanis
 - 2.2.5 Peralatan penyimpanan
 - 2.2.6 Alat pelindung diri
- 3 Peraturan-peraturan untuk melaksanakan pengupasan biji kopi, meliputi :
Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (*Good Handling Practices*)
- 4 Norma dan standar untuk melaksanakan pengupasan biji kopi, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

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

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.010.01 Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak

2.2 A.016300.011.01 Membersihkan Biji Kopi Berkulit Tanduk

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan :

Biji kopi

3.2 Keterampilan yang diperlukan :

3.2.1 Mengeringkan biji kopi

3.2.2 Mengupas biji kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cermat

4.2 Disiplin

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Kecermatan membersihkan biji kopi.

5.2 Ketepatan mengeringkan sampai mencapai kadar air yang telah ditetapkan

5.3 Ketepatan melakukan pengupasan kulit tanduk.

KODE UNIT : **A.016300.013.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Sortasi**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan sortasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peralatan	1.1 Alat dan perlengkapan sortasi disiapkan 1.2 Alat dan perlengkapan sortasi diidentifikasi sesuai dengan standar yang telah ditentukan
2. Menyortasi biji kopi	2.1 Sortasi dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan persyaratan mutu yang telah ditetapkan. 2.2 Kegiatan sortasi didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan menyortasi biji kopi, yang digunakan untuk melaksanakan sortasi pada area pekerjaan produksi kopi luwak.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan sortasi, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan

2.1.1 Timbangan

2.1.2 Alat tulis

2.1.3 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Meja dan kursi

2.2.2 Alas penyortiran

3. Peraturan-peraturan yang meliputi :

Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (*Good Handling Practices*)

4. Norma dan standar untuk melaksanakan pengeringan biji, meliputi :
- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

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

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.010.01 Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak
- 2.2 A.016300.011.01 Membersihkan Biji Kopi
- 2.3 A.016300.012.01 Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
- 3.1.1 Jenis kopi
 - 3.1.2 Kualitas biji kopi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
- Memilih biji kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan :

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Teliti
- 4.4 Disiplin
- 4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Ketelitian dalam melakukan sortasi.

5.2 Kecermatan dalam menilai mutu kopi

KODE UNIT : **A.016300.014.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Penyimpanan Biji Kopi**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pengemasan dan penyimpanan biji kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses penyimpanan biji kopi	1.1 Sarana prasarana dan bahan disiapkan 1.2 Sarana prasarana dan bahan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan 1.3 Metode pengemasan dan penyimpanan diidentifikasi sesuai peruntukannya
2. Mengemas biji kopi	2.1 Biji kopi dikemas sesuai dengan standar dan prosedur yang telah ditetapkan. 2.2 Kegiatan pengemasan biji kopi didokumentasikan.
3. Menyimpan biji kopi	3.1 Penyimpanan dilakukan sesuai dengan jenis kopi. 3.2 Hasil kegiatan penyimpanan didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi sarana prasarana dan metode, mengemas biji kopi, dan menyimpan biji kopi, yang digunakan untuk melaksanakan penyimpanan biji kopi.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan penyimpanan biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi

2.1.2 Alat pengemas

2.1.3 Sekop kopi

2.1.4 Timbangan

2.1.5 Alat pengukur suhu

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Kertas label
- 2.2.2 Wadah kemasan
- 2.2.3 Palet kayu
- 2.2.4 Alat dorong
- 2.2.5 Peralatan rekayasa ruang penyimpanan
- 2.2.6 Referensi sistem yang mendukung.

- 3 Peraturan yang diperlukan melaksanakan penyimpanan biji kopi, meliputi :
Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (*Good Handling Practices*)
- 4 Norma dan standar untuk melaksanakan penyimpanan biji kopi, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

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

2. Persyaratan Kompetensi

Alat, bahan dan tempat penilaian serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.010.01 Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak
- 2.2 A.016300.011.01 Membersihkan Biji Kopi
- 2.3 A.016300.012.01 Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi
- 2.4 A.016300.013.01 Melaksanakan Sortasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan :

3.1.1 Teknik penyimpanan biji kopi

3.1.2 Mutu biji kopi

3.2 Keterampilan yang diperlukan :

- Tidak ada

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cakap

4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

Ketelitian menyimpan biji kopi

KODE UNIT : A.016300.015.01
JUDUL UNIT : Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan proses penyangraian	1.1 Alat dan bahan penyangraian disiapkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.2 Biji kopi luwak disiapkan sesuai dengan jumlah yang telah ditentukan 1.3 Metode penyangraian ditetapkan sesuai kebutuhan
2. Menyangrai biji kopi	2.1 Biji kopi diidentifikasi berdasarkan jenis, asal daerah, dan karakteristiknya 2.2 Biji kopi disangrai sesuai dengan metode dan tingkat kematangan (<i>roasting profile</i>) yang ditetapkan 2.3 Kegiatan penyangraian didokumentasikan
3. Mengemas biji kopi sangrai	3.1 Alat dan bahan kemasan disiapkan sesuai kebutuhan 3.2 Biji kopi dikemas dalam wadah sesuai kebutuhan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mempersiapkan proses penyangraian, mengidentifikasi biji kopi, menyangrai biji kopi, dan mengemas biji kopi sangrai yang digunakan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi pada area pekerjaan produksi kopi luwak.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Timbangan

2.1.3 Sealer

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Wadah
 - 2.2.2 Alumunium foil
 - 2.2.3 Wadah sangrai
- 3 Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi, meliputi :
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)
- 4 Norma dan standar yang diperlukan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi, meliputi :
 - 4.1 SNI 01-2907-2008 Biji Kopi dan revisinya
 - 4.2 SNI 01-4852:1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya
 - 4.3 SNI ISO 22000:2009 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Persyaratan untuk Organisasi didalam Rantai Pangan
 - 4.4 SOP Penyangraian kopi

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penyangraian biji kopi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di 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 Jenis, asal, dan karakteristik biji kopi

3.1.2 Prosedur penyangraian biji kopi

3.2 Keterampilan yang diperlukan :

Mengoperasikan alat dan mesin penyangrai biji kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cakap

4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Kecermatan mengidentifikasi kualitas biji kopi

5.2 Kecermatan melakukan proses penyangraian

5.3 Ketepatan menentukan tingkat kematangan (*roasting profile*) dan konsistensi

