



STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)
BIDANG PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN



Kementerian Pertanian Republik Indonesia
Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
Pusat Pelatihan Pertanian
2024



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

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

NOMOR 45 TAHUN 2013

TENTANG

**PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL
INDONESIA KATEGORI PERTANIAN, GOLONGAN POKOK TANAMAN PANGAN,
TANAMAN PERKEBUNAN DAN HORTIKULTURA, SUB GOLONGAN
PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN MENJADI
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 26 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Tanaman Pangan, Tanaman Perkebunan dan Hortikultura, Sub Golongan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

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 84/P Tahun 2009;

4. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

Memperhatikan : 1. Hasil Konvensi Nasional Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Tanaman Pangan, Tanaman Perkebunan dan Hortikultura, Sub Golongan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang diselenggarakan tanggal 6-7 November 2012 bertempat di Bogor;

2. Surat Direktur Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian Nomor 6704/RC.210/J.1/11/12 tanggal 29 November 2012 tentang Permohonan Penetapan RSKKNI Produksi Kopi Luwak dan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan;

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan
KESATU : Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Tanaman Pangan, Tanaman Perkebunan dan Hortikultura, Sub Golongan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU pemberlakuannya ditetapkan oleh Menteri Pertanian.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA ditinjau setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 4 Maret 2013



Drs. H. A. MUHAJMIN ISKANDAR, M.Si.

LAMPIRAN

KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN
TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 45 2013

TENTANG

PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI
KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI
PERTANIAN GOLONGAN POKOK TANAMAN PANGAN,
TANAMAN PERKEBUNAN DAN HORTIKULTURA SUB
GOLONGAN PENGAWASAN PANGAN ASAL
TUMBUHAN MENJADI STANDAR KOMPETENSI
KERJA NASIONAL INDONESIA

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia, oleh karena itu harus dijamin keamanannya. Keamanan pangan menjadi isu dunia yang memerlukan peran dan kepedulian pemerintah dalam rangka menjamin kesehatan masyarakat. Keamanan pangan selalu menjadi pertimbangan pokok dalam perdagangan, baik perdagangan nasional maupun perdagangan internasional.

Pangan dikelompokkan menjadi pangan segar dan pangan olahan. Pangan segar terdiri dari pangan segar asal tumbuhan dan pangan segar asal hewan. Jaminan keamanan pangan mencakup semua rantai pasok pangan mulai dari budidaya, panen dan pasca panen, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Pangan segar harus bebas dari cemaran fisik, kimia dan biologi.

Untuk menjamin keamanan pangan segar baik yang diproduksi secara lokal maupun yang diimpor, perlu dipersiapkan infrastruktur penunjang, baik berupa perangkat lunak maupun perangkat kerasnya. Sebagai upaya

penyiapan infrastruktur, Kementerian Pertanian telah menyusun beberapa Standar Nasional Indonesia (SNI) terkait dengan komoditas pangan segar.

Dalam rangka pengembangan sistem keamanan pangan segar di Indonesia, komponen penting yang harus dibangun adalah sistem pembinaan/fasilitasi dan sistem pengawasan terhadap pangan segar. Agar mampu melaksanakan fungsi tersebut, perlu peningkatan kapasitas dan kompetensi bagi fasilitator dan pengawas keamanan pangan, untuk mendukung sistem pembinaan dan pengawasan yang dilaksanakan oleh unit organisasi yang berwenang.

Berdasarkan uraian di atas, Kementerian Pertanian telah menginisiasi penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Sektor Pengawasan Pertanian Bidang Pengawasan Keamanan Pangan segar. Ruang lingkup SKKNI Bidang Pengawasan Keamanan Pangan segar terdiri atas Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan dan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Hewan. Namun demikian, SKKNI dalam buku ini hanya dibatasi pada standar kompetensi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan.

B. Pengertian

1. Pangan Segar Asal Tumbuhan, yang selanjutnya disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan berupa produk yang dihasilkan pada proses pasca panen untuk konsumsi atau bahan baku industri, dan/atau produk yang mengalami proses secara minimal (produk minimal processing).
2. Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran kimia, cemaran biologi, dan/atau mengandung bahan kimia yang dilarang yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
3. Cemaran kimia adalah substansi kimiawi (residu pestisida, logam berat dan mikotoksin) yang terkandung di dalam PSAT secara tidak sengaja melalui praktik-praktik pertanian.

4. Cemarkan biologis adalah agen biologis (virus, bakteri, mikroba, kapang, khamir) yang dapat mengkontaminasi PSAT.
5. Cemarkan fisik terdiri potongan kayu, batu, logam, rambut, dan kuku yang kemungkinan berasal dari bahan baku yang tercemar, peralatan yang telah aus, atau juga dari para pekerja pengolah makanan. Meskipun bahaya fisik tidak selalu menyebabkan terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan, tetapi bahaya ini dapat sebagai pembawa atau carier bakteri-bakteri patogen dan tentunya dapat mengganggu nilai estetika makanan yang akan dikonsumsi.
6. Cara budidaya dan produksi pertanian yang baik (*Good Agricultural Practices/GAP*) adalah cara melaksanakan budidaya tanaman secara benar dan tepat sehingga diperoleh produktivitas tinggi, mutu yang baik, keuntungan optimal, ramah lingkungan, dan memperhatikan aspek keamanan pangan, kesehatan dan lingkungan.
7. Cara pengolahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*) adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk memproduksi suatu produk olahan antara lain mencakup lokasi, bangunan, ruang dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk olahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, serta penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan.
8. Cara penanganan pasca panen yang baik (*Good Handling Practices*) adalah suatu pedoman yang menjelaskan cara penanganan tanaman dan ternak agar bermutu, aman, dan layak konsumsi.
9. *Hazard Analysis Critical Control Point/HACCP* adalah suatu sistem pengendalian mutu pangan pada kemungkinan terjadinya kontaminasi atau perlakuan pada setiap tahapan yang berpotensi menimbulkan bahaya dalam proses pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi makanan siap saji.
10. Higiene adalah cara atau kebiasaan hidup seseorang untuk menjaga kesehatannya sebagai salah satu cara pencegahan terjadinya penyakit baik pada dirinya atau pada orang lain.

11. Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan dengan pangan maupun tidak.
12. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pangan, dimasukkan ke dalam, di tempelkan pada, atau merupakan bagian dari kemasan pangan.
13. Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
14. Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman.
15. Gizi pangan adalah zat atau senyawa-senyawa kimiawi yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.
16. Kontaminasi adalah adanya benda asing yang terlihat maupun tidak terlihat dalam suatu komoditas pangan yang tidak di kehendaki keberadaannya dan bisa menurunkan keamanan pangan dan mutu komoditas tersebut.
17. Distribusi pangan adalah salah satu subsistem ketahanan pangan yang mengatur atau memfasilitasi agar pangan dapat disalurkan dari daerah produksi sampai ke lokasi dimana pangan tersebut dikonsumsi.
18. Penyimpanan pangan adalah proses, cara dan/atau kegiatan menyimpan pangan, baik di sarana produksi maupun distribusi.
19. Peredaran pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada masyarakat, baik diperdagangkan maupun tidak.
20. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga / institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing-masing :

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan
 - a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian, sertifikasi
2. Untuk dunia usaha / industri dan penggunaan tenaga kerja
 - a. Membantu dalam rekrutmen
 - b. Membantu penilaian unjuk kerja
 - c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan
 - d. Untuk mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha / industri
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi

D. Komite Standar Kompetensi

1. Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional pada Kegiatan Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan
Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional dibentuk berdasarkan surat keputusan Kuasa Pengguna Anggaran Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Nomor : 115.1/KPA/J.1/03/12 tanggal 8 Maret 2012, selaku pengarah komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan

Susunan Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) sebagai berikut :

NO	NAMA	INSTANSI / INSTITUSI	JABATAN DALAM PANITIA/TIM
1.	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Penanggungjawab
2.	Kepala Bidang Standardisasi dan Sertifikasi Profesi, Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Ketua
3.	Kepala Subbidang Standardisasi Kompetensi, Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Sekretaris
4.	Kepala Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Anggota
5.	Direktur Mutu dan Standardisasi	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota
6.	Direktur Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kemnakertrans	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kemnakertrans	Anggota
7.	Drs. Eko Widiyanto, MM	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kemnakertrans	Anggota

2. Tim Perumus SKKNI

Susunan tim perumus dibentuk berdasarkan surat keputusan Kuasa Pengguna Anggaran Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Nomor : 120/KPA/J.1/03/12 tanggal 15 Maret 2012, selaku

pengarah komite standar kompetensi. Susunan tim perumus sebagai berikut :

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
1.	Ir. Heri Sulyanto, MBA	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Penanggungjawab	
2.	Dr. Ir. Bambang Gatut. N, M.Si	Kepala Bidang Standardisasi dan Sertifikasi Profesi, Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Ketua	
3.	Dra. Rosari. HA, M.Pd	Kepala Subbidang Standardisasi Kompetensi, Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Sekretaris	
4.	Dr. Ir. I Nyoman Oka Tridjaja M.Appl.Sc		Anggota	
5.	Mulyana, SP	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan		
6.	Bambang Hariyanto, SP, MP	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Anggota	
7.	Drh. Sri Bintang K, MSi	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Anggota	
8.	Eni Nurkhayani, STP, MSE	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Anggota	
9.	Sarastuti, STP	Pusat Penganekaragaman	Anggota	

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
		Konsumsi dan Keamanan Pangan		
10.	Ir. Nita Riswari, MM	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Anggota	
11.	Prof. Dr. Achmad Sulaeman	Institut Pertanian Bogor	Anggota	
12.	Ir. B. Budi Setiawati, MP	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang	Anggota	
13.	Drh. Theatty Gumbirawaty, MM	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	
14.	Ir. Ennatha Sri Haryani	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	
15.	Yusdianta, SP	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	
16.	Netra Mirawati, SP, MP	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	

3. Tim Verifikator SKKNI

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
1.	Drs. Bayu Priantoko, M.Pd	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Ketua	
2.	Aris Hermanto, B.Eng	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Sekretaris	
3.	Ratna Kurniasari, B.Eng.,M.Eng	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan,	Anggota	

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
		KEMNAKERTRANS		
4.	Tenty Asrar, SE.,M.Si	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Anggota	
5.	Adhi Djayapratama, ST	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Anggota	
6.	Korry Tj Nababan, SH.,M.Si	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Anggota	
7.	Febi Andana P, SP., MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Anggota	
8.	Jimmi RH Sinaga, S.Pt	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Anggota	
9.	Drh. Sri Bintang K, MSi	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Anggota	

Pra Konvensi RSKKNI bidang Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan dihadiri oleh 46 orang peserta terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut: Kementerian Pertanian, Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi, praktisi Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan.

Peserta PraKonvensi RSKKNI Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan sebagai berikut :

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
1.	Ir. Nazaruddin, MM	Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
2.	Ir. Heri Suliyanto, MBA	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
		Sertifikasi Profesi Pertanian
3.	Aris Hermanto, B.Eng	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
4.	Dr. Ir. I Nyoman Oka Tridjaja M.Appl.Sc	Praktisi bidang Keamanan Pangan Segar
5.	Drh. Sri Bintang K, MSi	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
6.	Eni Nurkhayani, STP, MSE	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
7.	Sarastuti, STP	Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
8.	Ir. Nita Riswari, MM	Praktisi bidang Keamanan Pangan Segar
9.	Prof. Dr. Achmad Sulaeman	Institut Pertanian Bogor
10.	Ir. B. Budi Setiawati, MP	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang
11.	Drh. Theatty Gumbirawaty, MM	Direktorat Mutu dan Standardisasi
12.	Ir. Ennatha Sri Haryani	Direktorat Mutu dan Standardisasi
13.	Netra Mirawati, SP, MP	Direktorat Mutu dan Standardisasi
14.	Prof. Simon Bambang Wijanarko	Universitas Brawijaya Malang)
15.	Langgeng Muhono, SP, MP	Direktorat Budidaya dan Pasca Panen Buah
16.	Drh. Mirza	Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi Aceh
17.	Ir. Siti Rahimma, MP	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Barat
18.	Endang Listiawati	Direktorat Mutu dan Standardisasi
19.	Yumi Arti	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Barat
20.	Lilis	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Barat
21.	Emi Hidayati	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah
22.	Nurarofah	Badan Ketahanan Pangan Provinsi D.I. Jogjakarta
23.	Santoso	Badan Ketahanan Pangan Provinsi

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
		Jawa Timur
24.	Casanovani	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Kalimantan Selatan
25.	Subiantoro	Badan Ketahanan Pangan Provinsi DKI Jakarta
26.	Ansori	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Banten
27.	Syarifudin Rauf	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Tenggara
28.	Nasrum	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Tengah
29.	Ir. Ria Meliayati, MM	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Kep. Bangka Belitung
30.	Arif Syawaladi	LSSM Qsert
31.	Wiwid	TUV Rheinland
32.	Ir. Dyah Meidiantie, MM	Lembaga Diklat Profesi
33.	Sri	Lembaga Diklat Profesi
34.	Flora Chrisantini	PT. Ranch Market
35.	Andi Nuraida	PT. Carrefour Indonesia
36.	Ir. I Ketut Kariada, MSc	MPPO Cabang Bali
37.	Lukas Setyo Agung	PT. Momenta Agrikultur
38.	Dr. Ir. Bambang G Nuryanto, M.Si	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
39.	Dra. Rosari Hadi A, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
40.	Drs. Dede Nung AK, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
41.	Kuswandi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
42.	Lesti Nadia, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
43.	Jimmi RH Sinaga, SPt	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
44.	Febi Andana P, SP, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
45.	Winarmi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
46.	Agus Sumarno	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
		Sertifikasi Profesi Pertanian

Konvensi RSKKNI bidang Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan dihadiri oleh 55 orang peserta terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut: Kementerian Pertanian, Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi, praktisi. Peserta Konvensi RSKKNI Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan sebagai berikut :

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
1.	Ir. Gayatri K Rana, M.Sc	Kepala Pusat Panganekaragaman Konsumsi Dan Keamanan Pangan
2.	Ir. Heri Sulyanto, MBA	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
3.	Kunjung Masehat, SH, MM	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
4.	Adhi Djayapratama, ST	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
5.	Dr. Ir. I Nyoman Oka Tridjaja M.Appl.Sc	Praktisi bidang Keamanan Pangan Segar
6.	Drh. Sri Bintang K, MSi	Pusat Panganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
7.	Eni Nurkhayani, STP, MSE	Pusat Panganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
8.	Mulyana, SP	Pusat Panganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
9.	Bambang Hariyanto, SP, MP	Pusat Panganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
10.	Sarastuti, STP	Pusat Panganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
11.	Ir. Nita Riswari, MM	Praktisi bidang Keamanan Pangan Segar
12.	Prof. Dr. Achmad Sulaeman	Institut Pertanian Bogor
13.	Ir. B. Budi Setiawati, MP	Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang
14.	Drh. Theatty Gumbirawaty, MM	Direktorat Mutu dan Standardisasi
15.	Prof. Simon Bambang Wijanarko	Universitas Brawijaya Malang

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
16.	Langgeng Muhono, SP, MP	Direktorat Budidaya dan Pasca Panen Buah
17.	Drh. Mirza	Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi Aceh
18.	Yumiarti	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Barat
19.	Siti Rahimah	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Barat
20.	Emi Hidayati	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah
21.	Nurarofah	Badan Ketahanan Pangan Provinsi D.I. Jogjakarta
22.	Santoso	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Timur
23.	H. Djoehana	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Kalimantan Selatan
24.	Margono	CV. Agrinusa
25.	Subiantoro	Badan Ketahanan Pangan Provinsi DKI Jakarta
26.	Johana Fanggidae	Dinas Pertanian dan Perkebunan Nusa Tenggara Timur
27.	Sismijati, M.Ed	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
28.	M Ansori	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Banten
29.	Syarifudin Rauf	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Tenggara
30.	Ir. Ria Meliayati, MM	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Kep. Bangka Belitung
31.	Arif Syawaladi	LSSM Qsert
32.	Wiwid	TUV Rheinland
33.	Sri Andayani	SMK 2 Subang
34.	Flora Chrisantini	PT. Ranch Market
35.	Andi Nuraida	PT. Carrefour Indonesia
36.	Mety Sumiati	Lottemart
37.	Syaifuddin	MPPO Sulawesi Selatan
38.	IBG Bajera	Badan Ketahanan Pangan Prov.

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
		Sulawesi Tenggara
39.	Ir. I Ketut Kariada, MSc	MPPO Cabang Bali
40.	Rahadi Pratomo	Badan Ketahanan Pangan Jakarta
41.	Saidah	MPPO
42.	Ir. Muhammad	Badan Ketahanan Pangan Prov. Aceh
43.	Suharsono	Badan Ketahanan Pangan Prov. Jawa Tengah
44.	L Setyo Agung	PT. Momentum Agriculture
45.	SA Naurwahidah	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
46.	Fransisca, ML, M.Sc	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
47.	Lukas Setyo Agung	PT. Momenta Agrikultur
48.	Dr. Ir. Bambang.GN, M.Si	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
49.	Dra. Rosari Hadi A, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
50.	Drs. Dede Nung AK, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
51.	Kuswandi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
52.	Lesti Nadia, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
53.	Jimmi RH Sinaga, SPt	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
54.	Febi Andana P, SP, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
55.	Winarmi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
56.	Bahtiar Rivai	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
57.	Rachmiyati	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian

BAB II

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan dan Kemasan Standar Kompetensi

A.1 Pemetaan Kompetensi

Tujuan Utama	Fungsi Pokok	Fungsi Utama	Fungsi Dasar
Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan	Mengembangkan Profesionalitas Pengawas Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan	Mengembangkan Diri sebagai Pengawas Keamanan Pangan Segar	1. Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif 2. Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
		Mengembangkan Kemampuan Teknis sebagai Pengawas Keamanan Pangan Segar	1. Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan 2. Menerapkan Kriteria Pengawasan
	Melaksanakan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan	Menyiapkan Pengawasan Keamanan Pangan Segar	1. Menyusun Rencana Kerja Pengawasan 2. Menyusun Perangkat Pengawasan
		Melaksanakan Pengawasan Keamanan Pangan Segar di Produsen	1. Melakukan Pengawasan Manajemen Produksi 2. Melakukan Pengawasan Manajemen Panen dan Pasca Panen 3. Melakukan Pengawasan Distribusi ke Pelanggan
		Melaksanakan Pengawasan Keamanan Pangan Segar di Peredaran	1. Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk dan Gudang Penyimpanan 2. Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/atau Pengemasan Ulang 3. Melakukan Pengawasan Tempat

Tujuan Utama	Fungsi Pokok	Fungsi Utama	Fungsi Dasar
			Pemajangan 4. Melakukan Verifikasi Ketelusuran Dokumen
		Melaporkan Hasil Pengawasan	1. Menetapkan Keputusan Hasil pengawasan 2. Menyusun Laporan Pengawasan

A.2 Kemasan Kemasan Standar Kompetensi

PEMAKETAN BERDASARKAN KLUSTER

A.2.1 Pengembangan Profesionalitas dan Persiapan

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	A.010000.001.01	Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
2	A.010000.002.01	Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
3	A.010000.003.01	Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
4	A.010000.004.01	Menerapkan Kriteria Pengawasan
5	A.010000.005.01	Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
6	A.010000.006.01	Menyusun Perangkat Pengawasan

A.2.2 Pelaksanaan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	A.010000.007.01	Melakukan Pengawasan Manajemen Produksi
2	A.010000.008.01	Melakukan Pengawasan Manajemen Panen dan Pasca Panen
3	A.010000.009.01	Melakukan Pengawasan Distribusi ke Pelanggan
4	A.010000.010.01	Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk dan Gudang Penyimpanan
5	A.010000.011.01	Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/atau Pengemasan Ulang
6	A.010000.012.01	Melakukan Pengawasan Tempat Pemajangan
7	A.010000.013.01	Melakukan Verifikasi Ketelusuran Dokumen
8	A.010000.014.01	Menetapkan Keputusan Hasil pengawasan
9	A.010000.015.01	Menyusun Laporan Pengawasan

B. Daftar Unit Kompetensi

DAFTAR UNIT KOMPETENSI

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	A.010000.001.01	Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
2.	A.010000.002.01	Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
3.	A.010000.003.01	Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
4.	A.010000.004.01	Menerapkan Kriteria Pengawasan
5.	A.010000.005.01	Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
6.	A.010000.006.01	Mempersiapkan Perangkat Pengawasan
7.	A.010300.007.01	Melakukan Pengawasan Manajemen Produksi
8.	A.010000.008.01	Melakukan Pengawasan Panen dan Pasca Panen
9.	A.010000.009.01	Melakukan Pengawasan Distribusi ke Pelanggan
10.	A.010000.010.01	Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk dan Gudang Penyimpanan
11.	A.010000.011.01	Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/atau Pengemasan Ulang
12.	A.010000.012.01	Melakukan Pengawasan Tempat Pemajangan
13.	A.010000.013.01	Melakukan Verifikasi Ketelusuran Dokumen
14.	A.010000.014.01	Menetapkan Keputusan Hasil pengawasan
15.	A.010000.015.01	Menyusun Laporan Pengawasan

C. UNIT-UNIT KOMPETENSI

KODE UNIT : A. 010000.001.01
JUDUL UNIT : **Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan sistem pengawasan yang efektif

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan kode etik	1.1 Kode etik dalam pengawasan dijelaskan. 1.2 Kode etik dilaksanakan dengan tepat.
2. Menetapkan sasaran pengawasan	2.1 Sasaran pengawasan diidentifikasi berdasarkan obyek pengawasan. 2.2 Hasil identifikasi sasaran ditetapkan berdasarkan analisa area kritis setiap tahapan kegiatan pengawasan
3. Memilih metoda dan teknik pengawasan	3.1 Metoda dan teknik pengawasan diidentifikasi 3.2 Metoda dan teknik pengawasan ditetapkan berdasarkan sasaran pengawasan 3.3 Waktu pelaksanaan ditetapkan sesuai dengan tujuan pengawasan
4. Menetapkan bahan pengawasan	4.1 Informasi sasaran pengawasan dikumpulkan dengan cara yang tepat 4.2 Informasi sasaran pengawasan yang telah terkumpul dianalisa 4.3 Bahan pengawasan ditetapkan berdasarkan informasi sasaran pengawasan yang telah dianalisa

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk melaksanakan kode etik, menetapkan sasaran pengawasan, memilih metoda dan teknik pengawasan, menetapkan bahan pengawasan, yang digunakan untuk menerapkan sistem pengawasan efektif pada area pengawasan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk menerapkan sistem pengawasan efektif, mencakup tidak terbatas pada :

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi
 - 2.1.2 Alat komunikasi (telepon, faksimili, internet)
 - 2.1.3 Alat komputasi
- 2.2 Perlengkapan
 - Referensi yang mendukung
- 3. Peraturan yang diperlukan untuk menerapkan sistem pengawasan efektif, meliputi:
 - 3.1 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;
 - 3.3 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan;
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48 tahun 2006 tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan yang Baik;
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik;
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik;
 - 3.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik (Good Agricultural Practices For Fruit and Vegetable);
 - 3.8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 20/Permentan/OT.140/2/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian;
 - 3.9 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan;
 - 3.10 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.00.05.55.6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan;

3.11 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik.

4. Norma dan standar untuk menerapkan sistem pengawasan efektif, meliputi:
 - 4.1 SNI 19-19011-2005 tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan
 - 4.2 ISO 22000 Tahun 2005 tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menerapkan sistem pengawasan efektif;
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan dan tertulis 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
 - 3.1.1 Teknik komunikasi;
 - 3.1.2 Teknik pengawasan;
 - 3.1.3 Kode etik pengawas.
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan
Mengumpulkan informasi.

4. Sikap kerja yang diperlukan :

- 4.1 Tanggung jawab;
- 4.2 Disiplin;

4.3 Cermat;

4.4 Obyektif.

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah :

Ketepatan menentukan, metoda dan teknik, pengawasan

KODE UNIT : **A.010000.002.01**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan komunikasi efektif dalam pengawasan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan metoda dan teknik komunikasi	1.1 Metoda dan teknik komunikasi yang telah diidentifikasi dipilih secara tepat 1.2 Metoda dan teknik komunikasi ditetapkan berdasarkan karakteristik sasaran pengawasan.
2. Melakukan komunikasi dengan sasaran pengawasan	2.1 Unsur-unsur komunikasi dijelaskan dengan tepat 2.2 Komunikasi dilakukan dengan pesan yang jelas dan teknik yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk menetapkan metoda dan teknik komunikasi serta melakukan komunikasi dengan sasaran pengawasan, yang digunakan untuk menerapkan komunikasi efektif dalam pengawasan pada area pengawasan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk menerapkan komunikasi efektif dalam pengawasan, mencakup tidak terbatas pada :

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi

2.1.2 Alat komunikasi (telepon, faksimili, internet)

2.1.3 Alat komputasi

2.2 Perlengkapan

Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk menerapkan komunikasi efektif dalam pengawasan, meliputi :
Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 61 tahun 2010 tentang Pelaksanaan Keterbukaan Informasi Publik
4. Norma dan standar untuk menerapkan komunikasi efektif dalam pengawasan, meliputi :
SNI 19-19011-2005 tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menerapkan komunikasi efektif dalam pengawasan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis dan simulasi 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

- 3.1.1 Bahasa
- 3.1.2 Kode Etik Pengawas
- 3.1.3 Teknik komunikasi
- 3.1.4 Teknik pengawasan
- 3.1.5 Etika komunikasi

3.2 Keterampilan yang diperlukan

Berkomunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan :

4.1 Cakap

4.2 Obyektif

4.3 Cermat

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah :

Ketepatan menyampaikan pesan

KODE UNIT : **A.010000.003.01**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan prinsip pengawasan pangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan penilaian resiko keamanan pangan segar	1.1 Bahaya keamanan pangan diidentifikasi 1.2 Resiko keamanan pangan segar dinilai 1.3 Signifikansi bahaya ditetapkan 1.4 Titik kritis keamanan pangan diputuskan
2. Melakukan komunikasi hasil penilaian resiko	2.1 Hasil penilaian resiko dianalisis dampaknya terhadap masyarakat 2.2 Metode komunikasi hasil penilaian resiko ditetapkan 2.3 Hasil penilaian resiko dikomunikasikan kepada masyarakat

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk melakukan penilaian resiko keamanan pangan segar dan melakukan komunikasi hasil penilaian resiko, yang digunakan untuk menerapkan prinsip pengawasan pangan pada area pengawasan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk menerapkan prinsip pengawasan pangan, mencakup tidak terbatas pada :

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Alat dokumentasi

2.1.3 Alat komunikasi (telepon, faksimili, internet)

2.1.4 Alat komputasi

2.2 Perlengkapan

Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk menerapkan prinsip pengawasan pangan, meliputi :
 - 3.1 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 3.3 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48 tahun 2006 tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan yang Baik
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik
 - 3.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik
 - 3.8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 20/Permentan/OT.140/2/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian
 - 3.9 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan
 - 3.10 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.00.05.55.6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan
 - 3.11 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik
4. Norma dan standar untuk menerapkan prinsip pengawasan pangan, meliputi :
 - 4.1 SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian titik-titik kritis (HACCP)

4.2 SNI 19-19011-2005 tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menerapkan prinsip pengawasan pangan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan dan tertulis 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

- 3.1.1 Analisis resiko keamanan pangan segar
- 3.1.2 Teknik pengawasan
- 3.1.3 Etika pengawasan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Berkomunikasi
- 3.2.2 Mengoperasikan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan :

- 4.1 Cakap
- 4.2 Tanggung Jawab
- 4.3 Teliti
- 4.4 Cermat

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah :
Ketepatan menilai resiko keamanan pangan segar

KODE UNIT : **A.010000.004.01**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Kriteria Pengawasan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan kriteria pengawasan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan kebijakan, prosedur, dan peraturan perundangan	1.1 Kebijakan, prosedur, dan peraturan perundangan diidentifikasi. 1.2 Kebijakan, prosedur, dan peraturan perundangan yang telah diidentifikasi dipilih 1.3 Kebijakan, prosedur, dan peraturan perundangan yang telah dipilih diterapkan
2. Melaksanakan kriteria pengelolaan pengawasan	2.1 Tugas pokok dan fungsi pengawasan dijelaskan 2.2 Prosedur pengawasan dijelaskan sesuai dengan acuan baku 2.3 Prosedur pengawasan diterapkan sesuai dengan POB

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk melaksanakan kebijakan, prosedur, dan peraturan perundangan dan melaksanakan kriteria pengelolaan pengawasan, yang digunakan untuk menerapkan kriteria pengawasan pada area pekerjaan pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk menerapkan kriteria pengawasan, mencakup tidak terbatas pada :

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Alat dokumentasi

2.1.3 Alat komunikasi (telepon, faksimili, internet)

2.1.4 Alat komputasi

2.2 Perlengkapan

Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk menerapkan kriteria pengawasan, meliputi:

- 3.1 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48 tahun 2006 tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan yang Baik
- 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
- 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 51/Permentan/OT.140/10/2008 tentang Syarat dan Tata Cara Pendaftaran Pangan Segar Asal Tumbuhan
- 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik
- 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik
- 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan
- 3.7 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik

4. Norma dan standar untuk menerapkan kriteria pengawasan, 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 menerapkan kriteria pengawasan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan dan tertulis, 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
 - Metoda dan teknik pengawasan
- 3.2 Keterampilan
 - Menerapkan prosedur pengawasan

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cermat
- 4.2 Cakap
- 4.3 Tanggung Jawab
- 4.4 Kreatif

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

Kecermatan memilih kebijakan, prosedur, dan peraturan perundangan

KODE UNIT : **A.010000.005.01**
JUDUL UNIT : **Menyusun Rencana Kerja Pengawasan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun rencana kerja pengawasan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan rencana kerja pengawasan	1.1 Ruang lingkup dan materi/bahan diidentifikasi 1.2 Konsep rencana kerja pengawasan disusun
2. Menetapkan komoditas dan area pengawasan	2.1 Komoditas dan area pengawasan diidentifikasi 2.2 Komoditas dan area pengawasan ditetapkan
3. Menetapkan sumber daya yang diperlukan	3.1 Kebutuhan sumber daya pengawasan diidentifikasi 3.2 Sumber daya pengawasan yang diperlukan ditentukan
4. Membuat rencana kerja	4.1 Data dan informasi terkait dikumpulkan 4.2 Rencana kerja dibuat sesuai dengan sasaran pengawasan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mempersiapkan rencana kerja pengawasan, menetapkan komoditas dan area pengawasan, menetapkan sumber daya yang diperlukan dan membuat rencana kerja, yang digunakan untuk menyusun rencana kerja pengawasan pada area pekerjaan pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk menyusun rencana kerja pengawasan, mencakup tidak terbatas pada :

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi

2.1.2 Alat komunikasi (telepon, faksimili, internet)

- 2.1.3 Alat komputasi
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Data identitas komoditas
 - 2.2.2 Referensi yang mendukung
- 3. Peraturan yang diperlukan untuk menyusun rencana kerja pengawasan meliputi :
 - 3.1 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 3.3 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan , Mutu, dan Gizi Pangan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik
 - 3.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 20/Permentan/OT.140/2/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian
 - 3.8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan
 - 3.9 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik
- 4. Norma dan standar untuk menyusun rencana kerja pengawasan meliputi :
 - 4.1 SNI 19-19011-2005 Tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan.
 - 4.2 SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian titik-titik kritis (HACCP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan penyusunan Rencana Kerja Pengawasan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, dan simulasi di workshop, 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

- 3.1.1 Metoda dan teknik pengawasan
- 3.1.2 Sistem Jaminan mutu dan keamanan pangan
- 3.1.3 GAP, GHP, GMP, GRP, dan HACCP
- 3.1.4 Pelabelan
- 3.1.5 Perkarantinaaan

3.2 Keterampilan

Mengoperasikan komputer

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 mengidentifikasi ruang lingkup rencana kerja pengawasan
- 5.2 Ketepatan merumuskan rencana kerja

KODE UNIT : **A.010000.006.01**
JUDUL UNIT : **Menyusun Perangkat Pengawasan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun perangkat pengawasan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perangkat pengawasan	1.1 Data dan informasi terkait perangkat pengawasan dikumpulkan 1.2 Instrumen pengawasan terkait disiapkan
2. Menetapkan perangkat pengawasan sesuai rencana kerja	2.1 Kesesuaian komoditas dan area pengawasan dengan perangkat kerja dianalisa 2.2 Perangkat pengawasan ditentukan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk menyiapkan perangkat pengawasan dan menetapkan perangkat pengawasan sesuai rencana kerja yang digunakan untuk menyusun perangkat pengawasan pada area kerja pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk menyusun perangkat pengawasan, mencakup tidak terbatas pada :

2.1 Peralatan :

2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Alat dokumentasi

2.1.3 Alat komunikasi (telepon, faksimili, internet)

2.2 Perlengkapan :

Data identitas komoditas

3. Peraturan yang diperlukan untuk menyusun perangkat pengawasan, meliputi:
 - 3.1 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48 tahun 2006 tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan yang Baik
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 20/Permentan/OT.140/2/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan
 - 3.7 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik
4. Norma dan standar untuk mempersiapkan perangkat pengawasan meliputi:
 - 4.1 SNI 19-19011-2005 Tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan.
 - 4.2 SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian titik-titik kritis (HACCP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mempersiapkan perangkat pengawasan

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, simulasi dan praktik 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
 - 3.1.1 Metoda dan teknik pengawasan
 - 3.1.2 Sistem jaminan mutu dan keamanan pangan
 - 3.1.3 GAP, GHP, GMP, GRP
 - 3.2 Keterampilan yang diperlukan:
Mengoperasikan komputer
4. Sikap kerja yang diperlukan:
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Disiplin
 - 4.3 Tanggung jawab
 - 4.4 Teliti
5. Aspek kritis
Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:
Ketepatan menetapkan perangkat pengawasan

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DESKRIPSI UNIT

: **A.010000.007.01**
: **Melakukan Pengawasan Manajemen Produksi**
: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengawasan manajemen produksi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengevaluasi rencana kegiatan produksi	1.1 Rencana kegiatan produksi diidentifikasi 1.2 Kesesuaian rencana kegiatan dengan ruang lingkup dinilai
2. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan produksi	2.1 Spesifikasi dan penggunaan input produksi diidentifikasi 2.2 Tata cara pemilihan, penggunaan, penyimpanan, dan penanganan sisa input produksi dinilai sesuai dengan persyaratan 2.3 Pelaksanaan proses produksi dinilai kesesuaiannya dengan standar dan/atau POB
3. Mengevaluasi dokumentasi	3.1 Dokumen dan rekaman proses produksi diidentifikasi 3.2 Dokumen dan rekaman proses produksi diverifikasi 3.3 Tempat dan tata cara penyimpanan rekaman diperiksa

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengevaluasi rencana kegiatan produksi, mengevaluasi pelaksanaan kegiatan produksi, dan mengevaluasi dokumentasi, yang digunakan untuk melakukan pengawasan manajemen produksi pada area kerja pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan pengawasan manajemen produksi, mencakup tidak terbatas pada :
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Alat dokumentasi
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.1.4 Alat pelindung diri
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Data manajemen produksi
 - 2.2.2 Referensi yang mendukung
3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan pengawasan manajemen produksi, meliputi :
 - 3.1 Undang-undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman
 - 3.2 Undang-undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan atau penggantinya
 - 3.3 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 3.4 Undang-undang Nomor 13 tahun 2010 tentang Hortikultura
 - 3.5 Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48 tahun 2006 tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan yang Baik
 - 3.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 60 tahun 2006 : tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan
4. Norma dan standar untuk menilai pengelolaan proses produksi, meliputi:
 - 4.1 SNI 19-19011-2005 Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan.
 - 4.2 SNI 7313:2008 Batas Maksimum Residu Pestisida pada Hasil Pertanian
 - 4.3 SNI 7387:2009 Batas Maksimum Cemarkan Logam Berat dalam Pangan

- 4.4 SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan
- 4.5 Daftar Pestisida Pertanian dan Kehutanan terkini
- 4.6 Prosedur Operasional Baku (POB) pangan segar asal tumbuhan (PSAT)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait melakukan pengawasan manajemen produksi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, dan simulasi di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.010000.001.01 Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
- 2.2 A.010000.002.01 Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
- 2.3 A.010000.003.01 Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
- 2.4 A.010000.004.01 Menerapkan Kriteria Pengawasan
- 2.5 A.010000.005.01 Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
- 2.6 A.010000.006.01 Menyusun Perangkat Pengawasan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Metoda dan teknik pengawasan
- 3.1.2 Sistem jaminan mutu dan keamanan pangan
- 3.1.3 Persyaratan GAP

3.2 Keterampilan

Berkomunikasi efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Tegas
- 4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Cakap

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

Ketepatan menilai proses produksi sesuai POB

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DESKRIPSI UNIT

: **A.010000.008.01**
: **Melakukan Pengawasan Manajemen Panen dan Pasca Panen**
: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengawasan manajemen panen dan pasca panen

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengevaluasi rencana kegiatan panen dan pasca panen	1.1 Rencana kegiatan panen dan pasca panen diidentifikasi 1.2 Kesesuaian rencana kegiatan dengan ruang lingkup dinilai
2. Mengevaluasi pelaksanaan kegiatan panen dan pasca panen	2.1 Spesifikasi dan penggunaan input panen dan pasca panen diidentifikasi 2.2 Pelaksanaan tata cara panen dan pasca panen dinilai kesesuaiannya dengan standar dan/atau POB 2.3 Tata cara pemilihan, penggunaan, penyimpanan, dan penanganan sisa panen dan pasca panen dinilai sesuai dengan persyaratan
3. Mengevaluasi dokumentasi	3.1 Dokumen dan rekaman tata cara panen dan pasca panen diidentifikasi 3.2 Dokumen dan rekaman tata cara panen dan pasca panen diverifikasi 3.3 Tempat dan tata cara penyimpanan rekaman diperiksa

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk mengevaluasi rencana kegiatan panen dan pasca panen, mengevaluasi pelaksanaan kegiatan panen dan pasca panen, dan mengevaluasi dokumentasi yang digunakan untuk melakukan pengawasan manajemen panen dan pasca panen pada area kerja pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan pengawasan manajemen panen dan pasca panen, mencakup tidak terbatas :
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Alat dokumentasi
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.1.4 Alat pelindung diri
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Data panen dan pasca panen
 - 2.2.2 Referensi yang mendukung
3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan pengawasan manajemen panen dan pascapanen, meliputi:
 - 3.1 Undang-undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman
 - 3.2 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 3.3 Undang-undang Nomor 13 tahun 2010 tentang Hortikultura
 - 3.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 3.5 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik
 - 3.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
 - 3.8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik
 - 3.9 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8/VII/2010 tentang Alat Pelindung Diri

4. Norma dan standar untuk melakukan pengawasan manajemen panen dan pascapanen, meliputi:
 - 4.1 SNI 19-19011-2005 Tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan.
 - 4.2 SNI 7313:2008 Batas Maksimum Residu Pestisida pada Hasil Pertanian
 - 4.3 SNI 7387:2009 Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan
 - 4.4 SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan
 - 4.5 Daftar Pestisida Pertanian dan Kehutanan terkini
 - 4.6 Prosedur Operasional Baku (POB) pangan segar asal tumbuhan (PSAT)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengawasan manajemen panen dan pasca panen
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, simulasi di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

- 2.1 A.010000.001.01 Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
- 2.2 A.010000.002.01 Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
- 2.3 A.010000.003.01 Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
- 2.4 A.010000.004.01 Menerapkan Kriteria Pengawasan
- 2.5 A.010000.005.01 Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
- 2.6 A.010000.006.01 Menyusun Perangkat Pengawasan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Metoda dan teknik pengawasan
- 3.1.2 Sistem jaminan mutu dan keamanan pangan
- 3.1.3 Persyaratan GHP dan GMP

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengidentifikasi manajemen panen dan pasca panen

3.2.2 Memverifikasi manajemen panen dan pasca panen

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:

Kecermatan dalam menilai pelaksanaan tata cara panen dan pasca panen

KODE UNIT : **A.010000.009.01**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pengawasan Distribusi ke Pelanggan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengawasan distribusi ke pelanggan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa sarana yang diperlukan untuk distribusi ke pelanggan	1.1 Sarana yang diperlukan untuk distribusi diidentifikasi 1.2 Kesesuaian sarana distribusi dengan POB diperiksa
2. Memeriksa proses distribusi komoditas ke pelanggan	2.1 Pemenuhan terhadap POB distribusi ke pelanggan diperiksa 2.2 Penanganan produk pada tahapan distribusi dinilai 2.3 Tahapan distribusi ke pelanggan didokumentasikan
3. Mengevaluasi dokumentasi	3.1 Dokumen dan rekaman tata cara distribusi yang baik diidentifikasi 3.2 Dokumen dan rekaman tata cara distribusi yang baik diverifikasi 3.3 Tempat dan tata cara penyimpanan rekaman diperiksa

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk memeriksa sarana yang diperlukan untuk distribusi ke pelanggan dan memeriksa proses distribusi komoditas ke pelanggan, yang digunakan untuk melakukan pengawasan distribusi ke pelanggan pada area pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan pengawasan distribusi ke pelanggan mencakup :

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi

2.1.2 Alat komunikasi (telepon, faksimili, internet)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Data distribusi komoditas

2.2.2 Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan pengawasan distribusi ke pelanggan, meliputi :
 - 3.1 Undang-undang No 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
 - 3.2 Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (Good Handling Practices)
4. Norma dan standar untuk melakukan pengawasan distribusi ke pelanggan meliputi :

SNI 19-19011-2005 Tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengawasan distribusi ke pelanggan
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, simulasi di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

 - 2.1 A.011300.001.01 Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
 - 2.2 A.011300.002.01 Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
 - 2.3 A.011300.003.01 Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
 - 2.4 A.011300.004.01 Menerapkan Kriteria Pengawasan
 - 2.5 A.011300.005.01 Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
 - 2.6 A.011300.006.01 Menyusun Perangkat Pengawasan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1. Pengetahuan

3.1.1 Metoda dan teknik pengawasan

3.1.2 Sistem jaminan mutu dan keamanan pangan

3.1.3 GHP

3.2. Keterampilan

Menangani produk

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:

Kecermatan menilai penanganan produk pada setiap tahapan distribusi

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DESKRIPSI UNIT

: **A.010000.010.01**
: **Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk dan Gudang Penyimpanan**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pengawasan tempat penerimaan produk dan gudang penyimpanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa sarana dan prasarana tempat penerimaan produk dan gudang	1.1 Kelengkapan sarana dan prasarana penerimaan produk dan gudang diidentifikasi 1.2 Kondisi sanitasi sarana dan prasarana diperiksa 1.3 Higiene dan kelengkapan kerja petugas diperiksa
2. Memeriksa proses penerimaan produk	2.1 Kesesuaian produk yang masuk terhadap pemesanan (<i>delivery order</i>) dan pembelian (<i>purchase order</i>) dinilai 2.2 Kesesuaian produk yang diterima dinilai terhadap spesifikasi yang dipersyaratkan
3. Memeriksa proses penataan dan penyimpanan produk di gudang	3.1 Identitas label produk yang disimpan diperiksa 3.2 Tata letak penyimpanan produk diperiksa sesuai karakteristik produk 3.3 Penerapan prinsip <i>First In First Out (FIFO)</i> dan /atau <i>Last In First Out (LIFO)</i> dalam penyimpanan produk diperiksa sesuai karakteristik produk
4. Memeriksa proses pengendalian gudang	4.1 Pengendalian suhu dan kelembaban di gudang diperiksa sesuai dengan karakteristik produk 4.2 Pengendalian hama dan penyakit di gudang diperiksa

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk memeriksa sarana dan prasarana tempat penerimaan produk dan gudang, memeriksa proses penerimaan produk, memeriksa proses penataan dan penyimpanan produk di gudang, dan memeriksa proses pengendalian gudang, yang digunakan untuk melakukan

pengawasan tempat penerimaan produk dan gudang penyimpanan pada area pengawasan.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan pengawasan tempat penerimaan produk dan gudang penyimpanan, mencakup tidak terbatas pada :

- 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi

- 2.1.2 Alat komunikasi

- 2.1.3 Alat ukur suhu dan kelembaban

- 2.1.4 Alat Pelindung Diri

- 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Formulir identifikasi sarana dan prasarana

- 2.2.2 Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan pengawasan tempat penerimaan produk dan gudang penyimpanan, meliputi :

- 3.1 Peraturan Kepala Badan Nasional Penanggulangan Bencana Nomor 06 tahun 2009 tentang Pedoman Pergudangan

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

- 3.3 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik

4. Norma dan standar yang diperlukan untuk melakukan pengawasan tempat penerimaan produk dan gudang penyimpanan, meliputi :

- 4.1 Prosedur Operasional Baku (POB) pengawasan tempat penerimaan dan gudang penyimpanan

- 4.2 Daftar Pestisida Pertanian dan Kehutanan terkini

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengawasan tempat penerimaan produk dan gudang penyimpanan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi 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.011300.001.01 Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
- 2.2 A.011300.002.01 Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
- 2.3 A.011300.003.01 Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
- 2.4 A.011300.004.01 Menerapkan Kriteria Pengawasan
- 2.5 A.011300.005.01 Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
- 2.6 A.011300.006.01 Menyusun Perangkat Pengawasan
- 2.7 A.011300.007.01 Melakukan Pengawasan Manajemen Produksi
- 2.8 A.011300.008.01 Melakukan Pengawasan Manajemen Panen dan Pasca Panen

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik produk
 - 3.1.2 Pergudangan
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
- 3.2 Keterampilan
 - 3.1.1 Berkomunikasi
 - 3.1.2 Menggunakan alat ukur

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Disiplin
- 4.2 Cakap
- 4.3 Tanggung jawab.

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Kecermatan menilai kesesuaian produk terhadap spesifikasi yang dipersyaratkan.
- 5.2 Kecermatan menilai tata letak penyimpanan produk di gudang.
- 5.3 Kecermatan menilai pengendalian suhu dan kelembaban di gudang

KODE UNIT : **A.011300.011.01**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/atau Pengemasan Ulang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pengawasan proses pengemasan dan/atau pengemasan ulang

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa sarana prasarana dan petugas	1.1 Kondisi sarana prasarana yang digunakan diperiksa 1.2 Penyiapan sarana prasarana diobservasi 1.3 Higiene petugas diperiksa
2. Memeriksa bahan pengemas	2.1 Penyiapan bahan pengemas diobservasi 2.2 Kesesuaian bahan pengemas yang digunakan diperiksa
3. Memeriksa proses pengemasan dan/atau pengemasan ulang	3.1 Identitas produk yang akan dikemas diobservasi 3.2 Kesesuaian tata cara pengemasan dan/atau pengemasan ulang produk diperiksa
4. Memeriksa proses pelabelan	4.1 Karakteristik label diidentifikasi 4.2 Label diperiksa sesuai dengan peruntukannya 4.3 Kesesuaian pencantuman label pada kemasan produk dinilai

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk memeriksa alat, perlengkapan dan petugas, memeriksa bahan pengemas, memeriksa proses pengemasan dan/atau pengemasan ulang, dan memeriksa proses pelabelan, yang digunakan untuk melakukan pengawasan proses pengemasan dan atau pengemasan ulang pada area pekerjaan pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan pengawasan proses pengemasan dan/atau pengemasan ulang, mencakup tidak terbatas pada :
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Alat dokumentasi
 - 2.2 PerlengkapanReferensi yang mendukung
3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan pengawasan proses pengemasan dan/atau pengemasan ulang, meliputi :
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 3.2 Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor : HK.00.05.55.6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan
 - 3.3 Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor : HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik
4. Norma dan standar mengelola pekerjaan, meliputi :
 - 4.1 Prosedur Operasional Baku (POB) tempat penerimaan dan gudang penyimpanan
 - 4.2 POB proses pengemasan dan/atau pengemasan ulang
 - 4.3 Daftar Persyaratan Bahan Kemasan Pangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan pengawasan proses pengemasan dan/atau pengemasan ulang
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, dan simulasi 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.011300.001.01 Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
- 2.2 A.011300.002.01 Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
- 2.3 A.011300.003.01 Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
- 2.4 A.011300.004.01 Menerapkan Kriteria Pengawasan
- 2.5 A.011300.005.01 Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
- 2.6 A.011300.006.01 Menyusun Perangkat Pengawasan
- 2.7 A.011300.010.01 Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk
Dan Gudang Penyimpanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Tata cara pengemasan
 - 3.1.2 Bahan kemasan
 - 3.1.3 Pelabelan
- 3.2 Keterampilan
 - Mengidentifikasi label

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Disiplin
- 4.2 Cermat
- 4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Ketelitian memeriksa bahan pengemas yang digunakan
- 5.2 Ketelitian memeriksa kesesuaian tata cara pengemasan dan/atau pengemasan ulang produk

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DESKRIPSI UNIT

: **A.010000.012.01**
: **Melakukan Pengawasan Tempat Pemajangan**
: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pengawasan tempat pemajangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa kondisi tempat pemajangan	1.1 Kesesuaian tata letak dan sarana pemajangan dengan karakteristik produk dinilai 1.2 Kondisi sanitasi sarana pemajangan diperiksa
2. Memeriksa produk yang dipajang	2.1 Kesesuaian suhu dengan karakteristik produk yang dipajang dijelaskan 2.2 Kondisi produk yang dipajang diperiksa 2.3 Kemasan dan label produk yang dipajang diperiksa

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk memeriksa kesesuaian tempat pemajangan dengan produk yang dipajang, memeriksa pengelolaan kondisi tempat pemajangan, memeriksa pengelolaan produk yang dipajang di tempat pemajangan, yang digunakan untuk melakukan pengawasan tempat pemajangan pada area pengawasan.
2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan pengawasan tempat pemajangan, mencakup tidak terbatas pada:
- 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Alat dokumentasi

2.1.3 Alat ukur

2.2 Perlengkapan

Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan pengawasan tempat pemajangan, meliputi :
 - 3.1 Peraturan Pemerintah No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 3.2 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik
4. Norma dan standar melakukan pengawasan tempat pemajangan, meliputi :
 - 4.1 Prosedur Operasional Baku (POB) tempat penerimaan dan gudang penyimpanan
 - 4.2 POB pengawasan tempat pemajangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengawasan tempat pemajangan
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi 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.011300.001.01 Menerapkan Sistem Pengawasan Efektif
 - 2.2 A.011300.002.01 Menerapkan Komunikasi Efektif dalam Pengawasan
 - 2.3 A.011300.003.01 Menerapkan Prinsip Pengawasan Pangan
 - 2.4 A.011300.004.01 Menerapkan Kriteria Pengawasan
 - 2.5 A.011300.005.01 Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
 - 2.6 A.011300.006.01 Menyusun Perangkat Pengawasan
 - 2.7 A.011300.011.01 Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/atau Pengemasan Ulang

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Karakteristik produk

3.1.2 Hiegene dan sanitasi

3.1.3 Pelabelan

3.2 Keterampilan

Memeriksa tempat pemajangan

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:

Ketepatan menetapkan suhu dan sanitasi tempat pemajangan

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DESKRIPSI UNIT

: **A.010000.013.01**
: **Melakukan Verifikasi Ketelusuran Dokumen**
: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam verifikasi ketelusuran dokumen

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa dokumen penerimaan produk	1.1 Dokumen dan Rekaman penerimaan produk diidentifikasi 1.2 Dokumen dan Rekaman pemeriksaan produk yang diterima diverifikasi
2. Memeriksa dokumen penggunaan dan pemeliharaan sarana prasarana	2.1 Dokumen dan rekaman penggunaan dan pemeliharaan sarana prasarana diidentifikasi 2.2 Dokumen dan rekaman penggunaan dan pemeliharaan sarana dan prasarana diverifikasi terhadap standar
3. Memeriksa dokumen program sanitasi dan higiene	3.1 Dokumen dan rekaman program sanitasi dan higiene diidentifikasi 3.2 Dokumen dan rekaman program sanitasi dan higiene diverifikasi terhadap standar
4. Memeriksa rekaman produk yang tidak layak jual (<i>breakage</i>)	4.1 Dokumen dan rekaman jenis dan jumlah produk yang tidak layak jual diidentifikasi 4.2 Dokumen dan rekaman penetapan dan penanganan produk yang tidak layak jual dinilai

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk memeriksa dokumen penerimaan produk, memeriksa dokumen penggunaan dan pemeliharaan sarana prasarana, memeriksa dokumen program sanitasi dan higiene, memeriksa rekaman produk yang tidak layak jual (*breakage*), yang digunakan dalam melakukan verifikasi ketelusuran dokumen pada area pekerjaan pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan verifikasi ketelusuran dokumen, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Alat dokumentasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - Referensi yang mendukung
3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan verifikasi ketelusuran dokumen, meliputi :
 - 3.1 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik
 - 3.2 Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.3 Peraturan Pemerintah No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
4. Norma dan standar untuk melakukan verifikasi ketelusuran dokumen, meliputi :
 - 4.1 POB melakukan verifikasi ketelusuran dokumen
 - 4.2 Prosedur Operasional Baku (POB) tempat penerimaan dan gudang penyimpanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan untuk melakukan verifikasi ketelusuran dokumen
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, dan simulasi 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.011300.007.01 Melakukan Pengawasan Manajemen Produksi
- 2.2 A.011300.008.01 Melakukan Pengawasan Manajemen Panen dan Pascapanen
- 2.3 A.011300.009.01 Melakukan Pengawasan Distribusi ke Pelanggan
- 2.4 A.011300.010.01 Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk dan Gudang Penyimpanan
- 2.5 A.011300.011.01 Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/atau Pengemasan Ulang
- 2.6 A.011300.012.01 Melakukan Pengawasan Tempat Pemajangan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan
 - Sistem dokumentasi keamanan pangan
- 3.2 Keterampilan
 - Memeriksa dan mengidentifikasi ketelusuran dokumen

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:
Kecermatan memeriksa dan mengidentifikasi dokumen

KODE UNIT : **A.010000.014.01**
JUDUL UNIT : **Menetapkan Keputusan Hasil Pengawasan**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan keputusan hasil pengawasan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis hasil pengawasan	1.1 Data hasil pengawasan dianalisis berdasarkan standar dan/atau dokumen acuan 1.2 Hasil pengawasan dikelompokkan berdasarkan kategori ketidaksesuaian
2. Menetapkan hasil pengawasan	2.1 Ketidaksesuaian pengawasan dievaluasi 2.2 Hasil evaluasi pengawasan ditetapkan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk menganalisis hasil pengawasan dan menetapkan rumusan hasil pengawasan, yang digunakan untuk menetapkan keputusan hasil pengawasan pada area pekerjaan pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan menetapkan keputusan hasil pengawasan, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Alat dokumentasi

2.2 Perlengkapan

Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk menetapkan keputusan hasil pengawasan, meliputi :

3.1 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 3.3 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan , Mutu, dan Gizi Pangan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik
 - 3.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 20/Permentan/OT.140/2/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian
 - 3.8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan
 - 3.9 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48 tahun 2006 tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan yang Baik
 - 3.10 Peraturan Menteri Pertanian tahun 2010 tentang Bahan Tambahan Pangan
 - 3.11 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.00.05.55.6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan
 - 3.12 Peraturan Kepala Badan POM RI No: HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik
4. Norma dan standar untuk menetapkan keputusan hasil pengawasan, meliputi :
 - 4.1 SNI 19-19011-2005 Tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan.
 - 4.2 SNI 7313:2008 Batas Maksimum Residu Pestisida pada Hasil Pertanian

- 4.3 SNI 7387:2009 Batas Maksimum Cemarkan Logam Berat dalam Pangan
- 4.4 SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan
- 4.5 Daftar Pestisida Pertanian dan Kehutanan terkini

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan untuk menetapkan keputusan hasil pengawasan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, dan simulasi 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.011300.005.01 Menyusun Rencana Kerja Pengawasan
- 2.2 A.011300.006.01 Mempersiapkan Perangkat Pengawasan
- 2.3 A.011300.007.01 Melakukan Pengawasan Manajemen Produksi
- 2.4 A.011300.008.01 Melakukan Pengawasan Manajemen Panen dan Pasca Panen
- 2.5 A.011300.009.01 Melakukan Pengawasan Distribusi ke Pelanggan
- 2.6 A.011300.010.01 Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk dan Gudang Penyimpanan
- 2.7 A.011300.011.01 Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/atau Pengemasan Ulang
- 2.8 A.011300.012.01 Melakukan Pengawasan Tempat Pemajangan
- 2.9 A.011300.013.01 Melakukan Verifikasi Ketelusuran Dokumen

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan
 - Sistem dokumentasi keamanan pangan
- 3.2 Keterampilan
 - Memeriksa dan menganalisis dokumen hasil pengawasan

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1. Cermat

4.2. Tanggung Jawab

4.3. Tegas

4.4. Integritas

4.5. Independen/ketidakberpihakan

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

Kecermatan menganalisis temuan hasil pengawasan

KODE UNIT : **A.010000.015.01**
JUDUL UNIT : **Menyusun Laporan Pengawasan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun laporan pengawasan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat laporan pengawasan sementara	1.1 Laporan pengawasan sementara disusun berdasarkan hasil evaluasi pengawasan yang telah ditetapkan. 1.2 Laporan pengawasan sementara diverifikasi
2. Membuat laporan pengawasan akhir	2.1 Hasil verifikasi laporan sementara ditetapkan 2.2 Laporan pengawasan akhir disusun

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk menyusun laporan pengawasan sementara dan menyusun laporan pengawasan akhir, yang digunakan untuk menyusun laporan pengawasan pada area pekerjaan pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan

2. Peralatan dan perlengkapan untuk menyusun laporan pengawasan, mencakup tidak terbatas pada:

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Alat dokumentasi
- 2.2 Perlengkapan
 - Referensi yang mendukung

3. Peraturan yang diperlukan untuk menyusun laporan pengawasan, meliputi :

- 3.1 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

- 3.3 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan , Mutu, dan Gizi Pangan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
 - 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pasca panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik
 - 3.6 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 48/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Budidaya Sayur dan Buah yang Baik
 - 3.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 20/Permentan/OT.140/2/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian
 - 3.8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan
 - 3.9 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48 tahun 2006 tentang Pedoman Budidaya Tanaman Pangan yang Baik
 - 3.10 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/MENKES/PER/X/1999 tentang Perubahan atas Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
 - 3.11 Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor : HK.00.05.55.6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan
 - 3.12 Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor : HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik
4. Norma dan standar untuk menyusun laporan pengawasan, meliputi :
- SNI 19-19011-2005 Tentang Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan untuk menyusun laporan pengawasan

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan dan tertulis di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan Kompetensi
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :
A.011300.014.01 Menetapkan Keputusan Hasil Pengawasan
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:
 - 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
Sistem dokumentasi keamanan pangan
 - 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
Menulis laporan
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 mengevaluasi hasil pengawasan
 - 5.2 Kecermatan memverifikasi laporan pengawasan

BAB III

KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Tanaman Pangan, Tanaman Perkebunan dan Hortikultura, Sub Golongan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Tanaman Pangan, Tanaman Perkebunan dan Hortikultura, Sub Golongan Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 4 Maret 2013

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



Drs. H. A. MUHAIMIN ISKANDAR, M.Si.



Kementerian Pertanian Republik Indonesia



Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian

Pusat Pelatihan Pertanian

Jl. Harsono RM. No.3 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan

2024