



**MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 239 TAHUN 2022  
TENTANG**

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA  
KATEGORI AKTIVITAS RUMAH TANGGA SEBAGAI PEMBERI KERJA;  
AKTIVITAS YANG MENGHASILKAN BARANG DAN JASA OLEH RUMAH  
TANGGA YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN SENDIRI  
GOLONGAN POKOK AKTIVITAS RUMAH TANGGA SEBAGAI PEMBERI  
KERJA DARI PERSONIL DOMESTIK BIDANG PEKERJAAN DOMESTIK**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

**MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,**

Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja; Aktivitas yang Menghasilkan Barang dan Jasa Oleh Rumah Tangga yang Digunakan untuk Memenuhi Kebutuhan Sendiri Golongan Pokok Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja Dari Personil Domestik Bidang Pekerjaan Domestik;

- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja; Aktivitas yang Menghasilkan Barang dan Jasa Oleh Rumah Tangga yang Digunakan untuk Memenuhi Kebutuhan Sendiri Golongan Pokok Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja Dari Personil Domestik Bidang Pekerjaan Domestik telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada 4 Oktober 2022 di Bandung;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja; Aktivitas yang Menghasilkan Barang dan Jasa Oleh Rumah Tangga yang Digunakan untuk Memenuhi Kebutuhan Sendiri Golongan Pokok Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja Dari Personil Domestik Bidang Pekerjaan Domestik;

- 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. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);

4. Peraturan Presiden Nomor 95 Tahun 2020 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 213);
5. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Ketenagakerjaan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 108);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN TENTANG PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI AKTIVITAS RUMAH TANGGA SEBAGAI PEMBERI KERJA; AKTIVITAS YANG MENGHASILKAN BARANG DAN JASA OLEH RUMAH TANGGA YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN SENDIRI GOLONGAN POKOK AKTIVITAS RUMAH TANGGA SEBAGAI PEMBERI KERJA DARI PERSONIL DOMESTIK BIDANG PEKERJAAN DOMESTIK.

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja; Aktivitas yang Menghasilkan Barang dan Jasa Oleh Rumah Tangga yang Digunakan untuk Memenuhi Kebutuhan Sendiri Golongan Pokok Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja Dari Personil Domestik Bidang Pekerjaan Domestik, sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Ketenagakerjaan dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Pada saat Keputusan Menteri ini mulai berlaku maka Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 313 Tahun 2015 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Perorangan yang Melayani Rumah Tangga; Kegiatan yang Menghasilkan Barang dan Jasa Oleh Rumah Tangga yang Digunakan Sendiri Untuk Memenuhi Kebutuhan Golongan Pokok Jasa Perorangan yang Melayani Rumah Tangga Bidang Pekerjaan Domestik, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- KEENAM : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 30 Desember 2022

MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH

LAMPIRAN  
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 239 TAHUN 2022  
TENTANG  
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA  
NASIONAL INDONESIA KATEGORI AKTIVITAS  
RUMAH TANGGA SEBAGAI PEMBERI KERJA;  
AKTIVITAS YANG MENGHASILKAN BARANG  
DAN JASA OLEH RUMAH TANGGA YANG  
DIGUNAKAN UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN  
SENDIRI GOLONGAN POKOK AKTIVITAS  
RUMAH TANGGA SEBAGAI PEMBERI KERJA  
DARI PERSONIL DOMESTIK BIDANG  
PEKERJAAN DOMESTIK

BAB I  
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pekerjaan domestik adalah sebuah profesi yang mensyaratkan kriteria tertentu agar pekerjanya mampu menjalankan tugasnya dengan baik sesuai dengan tuntutan pengguna (*user*). Sebagai sebuah profesi yang menyediakan jasa perorangan, pekerja domestik membutuhkan pola pembinaan dan pelatihan sesuai dengan perkembangan zaman. Melalui pola pembinaan dan pelatihan yang baik pekerja domestik memperoleh bekal yang memadai dalam menjalankan profesinya.

Terdapat berbagai faktor yang mensyaratkan seorang pekerja domestik memenuhi kriteria yang sesuai dengan tuntutan pekerjaannya. Faktor-faktor yang dimaksud adalah faktor pengetahuan, keterampilan, dan sikap serta didukung oleh pengalaman. Perkembangan teknologi sangat berpengaruh terhadap faktor pengetahuan dan keterampilan. Sedangkan faktor sikap sangat tergantung pada bagaimana seseorang pekerja domestik mampu beradaptasi dan mengapresiasi budaya di lingkungan tempat dia bekerja. Ketiga unsur penting tersebut tidak dapat dimiliki secara instan, melainkan melalui sebuah proses pelatihan terencana, terstruktur dan komprehensif.

Pekerjaan domestik secara faktual memainkan peran penting dalam penyerapan tenaga kerja, khususnya di level operator. Kontribusi kelompok pekerja ini signifikan dalam pembangunan ekonomi keluarga. Oleh karena itu, upaya-upaya penyiapan dan peningkatan kompetensinya mutlak diperlukan secara berkelanjutan guna memenuhi permintaan

pemberi kerja. Pemenuhan kompetensi sesuai dengan standar yang ditentukan menjadikan seorang pekerja domestik dapat bekerja secara profesional. Pada akhirnya akan dapat mengangkat harkat dan martabatnya sebagai pekerja karena jasa yang diberikan dihargai secara profesional kendatipun lingkungan kerjanya berupa lingkungan keluarga (domestik).

Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 313 Tahun 2015 telah menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Kategori Jasa Perorangan Yang Melayani Rumah Tangga; Kegiatan Yang Menghasilkan Barang Dan Jasa Oleh Rumah Tangga Yang Digunakan Sendiri Untuk Memenuhi Kebutuhan Golongan Pokok Jasa Perorangan Yang Melayani Rumah Tangga Bidang Pekerjaan Domestik.

Golongan Pokok Jasa Perorangan Yang Melayani Rumah Tangga Bidang Pekerjaan Domestik yang terdiri dari 94 unit kompetensi. Pengalaman penerapan SKKNI tersebut sampai dengan tahun 2022, diperoleh pemahaman bahwa SKKNI dimaksud perlu dikaji ulang untuk disesuaikan dengan perkembangan kebutuhan pelatihan kerja dan kebutuhan industri. Melalui kaji ulang tersebut diharapkan SKKNI Pekerjaan Domestik lebih kontekstual dengan perkembangan teknologi, khususnya di bidang kerumahtanggaan, sehingga lebih mudah untuk dipakai sebagai acuan dalam perancangan program pelatihan kerja berbasis kompetensi serta perancangan skema sertifikasi dan penyusunan materi uji kompetensi.

Upaya review/kaji ulang atas SKKNI Pekerjaan Domestik telah dilakukan melalui prosedur dan pentahapan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 2 Tahun 2016 tentang Sistem Standardisasi Kompetensi Kerja Nasional serta Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan SKKNI. Kaji ulang dilakukan melalui penyelenggaraan Focus Group Discussion (FGD), penyelenggaraan Pra Konvensi dan Konvensi Nasional RSKKNI Pekerjaan Domestik. Dokumen SKKNI Pekerjaan Domestik ini merupakan hasil akhir dari proses review/kaji ulang SKKNI Pekerjaan Domestik.

Sesuai dengan uraian tersebut di atas, salah satu strategi yang perlu dilakukan adalah kegiatan pemutakhiran Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dan program sertifikasi profesi. Dengan pemutakhiran SKKNI Pekerjaan Domestik, diharapkan daya saing pekerja

domestik Indonesia menjadi meningkat karena mereka dilatih dan dipersiapkan sesuai dengan standar kekinian. Berdasarkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 354 Tahun 2015 tentang Jabatan yang dapat diduduki oleh tenaga kerja Indonesia di Luar Negeri pada Pengguna Perseorangan ruang lingkup kompetensi profesi Pekerja Domestik yang SKKNI nya disesuaikan meliputi kompetensi Pengurus Rumah Tangga (*Housekeeper*), Pengasuh Bayi/Balita (*Babysitter*), Juru Masak (*Family cook*), Pengasuh Lanjut Usia/Lansia (*Elderly Caretaker*), Sopir Keluarga (*Family Driver*), Perawat Tanaman (*Gardener*), dan Pengasuh Anak (*Child Care Worker*).

## B. Pengertian

1. Standar Kompetensi adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
2. Profesi ialah bidang pekerjaan yang dilandasi pelatihan kompetensi (pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja) tertentu.
3. Pemberi Kerja adalah instansi pemerintah, badan hukum pemerintah, badan hukum swasta, dan/atau perseorangan untuk menggunakan jasa profesi pekerja domestik (*domestic worker*) dalam pelayanan pekerjaan kerumahtanggaan dan/atau pelayanan kesehatan.
4. Pekerja Domestik (*domestic worker*) ialah profesi yang memiliki sertifikat kompetensi untuk menjalankan pelayanan pekerjaan kerumahtanggaan dan pelayanan kesehatan, antara lain: Pengurus Rumah Tangga (*Housekeeper*), Pengasuh Bayi/Balita (*Babysitter*), Juru Masak (*Family cook*), Pengasuh Lanjut Usia/Lansia (*Elderly Caretaker*), Sopir Keluarga (*Family Driver*), Perawat Tanaman (*Gardener*) dan Pengasuh Anak (*Child Care Worker*).
5. Pengurus Rumah Tangga (*Housekeeper*) ialah kompetensi yang harus dimiliki profesi Pekerja Domestik (*domestic worker*) yang berkaitan dengan kebersihan, kerapihan, kelengkapan, keindahan, dan kesehatan sarana dan prasarana kerumahtanggaan.
6. Juru masak (*family cook*) ialah kompetensi yang harus dimiliki profesi Pekerja Domestik (*domestic worker*) dalam menyiapkan, memasak dan menghidangkan makanan untuk konsumsi keluarga.

7. Pengasuh Bayi/Balita (*Babysitter*) ialah kompetensi yang harus dimiliki profesi Pekerja Domestik (*domestic worker*) dalam menjaga bayi dan balita.
8. Pengasuh Lanjut Usia/Lansia (*Elderly Caretaker*) ialah kompetensi yang harus dimiliki profesi Pekerja Domestik (*domestic worker*) dalam menjaga lansia.
9. Perawat tanaman (*gardener*) ialah kompetensi yang dimiliki profesi Pekerja Domestik (*domestic worker*) dalam merawat taman rumah tangga.
10. Pemeliharaan Hewan (*pet care*) ialah kompetensi yang dimiliki profesi Pekerja Domestik (*domestic worker*) memelihara hewan peliharaan.
11. Sopir Keluarga (*Family Driver*) ialah kompetensi yang dimiliki profesi Pekerja Domestik (*domestic worker*) dalam mengemudi kendaraan keluarga.

### 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, dan 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. Membantu dalam mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha/industri.
3. Untuk institusi penyelenggara pelatihan dan sertifikasi
  - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan *level*-nya.
  - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi.

#### D. Komite Standar Kompetensi

Susunan komite standar kompetensi pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Bidang Pekerjaan Domestik melalui Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 166 Tahun 2020 tentang Komite Standar Kompetensi Bidang Ketenagakerjaan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan komite standar kompetensi SKKNI Bidang Pekerjaan Domestik

NO.	NAMA	INSTANSI/ LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Sekretaris Jenderal	Kementerian Ketenagakerjaan	Pengarah
2.	Direktur Jenderal Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas	Kementerian Ketenagakerjaan	Pengarah
3.	Direktur Jenderal Pembinaan Penempatan Tenaga Kerja dan Perluasan Kesempatan Kerja	Kementerian Ketenagakerjaan	Pengarah
4.	Direktur Jenderal Pembinaan dan Pengawasan Ketenagakerjaan dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja	Kementerian Ketenagakerjaan	Pengarah
5.	Direktur Jenderal Pembinaan Hubungan Industrial dan Jaminan Sosial Tenaga Kerja	Kementerian Ketenagakerjaan	Pengarah
6.	Direktur Bina Standarisasi Kompetensi dan Pelatihan Kerja, Ditjen Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas	Kementerian Ketenagakerjaan	Ketua
7.	Kepala Subdirektorat Pengembangan dan Harmonisasi Standar Kompetensi, Direktorat Bina Standarisasi Kompetensi dan Pelatihan Kerja, Ditjen Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas	Kementerian Ketenagakerjaan	Sekretaris
8.	Sekretaris Ditjen Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas	Kementerian Ketenagakerjaan	Anggota
9.	Sekretaris Ditjen Pembinaan Penempatan Tenaga Kerja dan Perluasan Kesempatan Kerja	Kementerian Ketenagakerjaan	Anggota

NO.	NAMA	INSTANSI/ LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
10.	Sekretaris Ditjen Pembinaan Pengawasan Ketenagakerjaan dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja	Kementerian Ketenagakerjaan	Anggota
11.	Sekretaris Ditjen Pembinaan Hubungan Industrial dan Jaminan Sosial Tenaga Kerja	Kementerian Ketenagakerjaan	Anggota
12.	Ketua Kamar Dagang dan Industri Indonesia (KADIN)	Kementerian Ketenagakerjaan	Anggota
13.	Ketua Asosiasi Pengusaha Indonesia (APINDO)	Kementerian Ketenagakerjaan	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Perumus RSKKNI

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Faisaludin Sondeng, S.Pd.	AP2TKI	Ketua
2.	M. Gema Aliza Putra, A.Md	Indonesian Planters Society (IPS)	Sekretaris
3.	Hj. Lolynda Usman, S.E, S.H.	APJATI	Anggota
4.	Eli S. Mufliah, A.Md.	AP2TKI	Anggota
5.	Rahmad, S.E.	LSP Pekerjaan Domestik	Anggota
6.	Sutri lasmini, S.E.	Master Asesor (Pakar)	Anggota
7.	Drs. Sinton L. Siahaan, MM	STIE Pariwisata International	Anggota
8.	Sifera Sembiring Depari, Skp. MKes, CMBT	Asosiasi Pelatihan dan Penempatan Pekerja Rumah Tangga Seluruh Indonesia (APPSI)	Anggota
9.	Irena Elandana, S.Kep.Ns	Himpunan Penyelenggara Pelatihan dan Tata Keluarga Indonesia (HIPPTAKI)	Anggota
10.	Anang Solih	Aliansi Kuliner Indonesia (KUL-IND)	Anggota

Tabel 3. Susunan Tim Verifikasi RSKKNI

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	M. Irsyaduddin	Dit. Bina Stankomproglat	Ketua
2.	Adhi Djayapratama	Dit. Bina Stankomproglat	Anggota
3.	Agus Susilo	Dit. Bina Stankomproglat	Anggota
4.	M. Gazally	Dit. Bina Stankomproglat	Anggota
5.	Winda Januar	Dit. Bina Stankomproglat	Anggota

BAB II  
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR	
Memberikan jasa pelayanan pekerjaan ke rumahtangga kepada pemberi kerja	Mengembangkan diri	Mengidentifikasi risiko kerja	Membekali diri tentang kondisi kerja dan risiko kerja	
			Menerapkan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Tempat Kerja	
		Membangun hubungan kerjasama	Melaksanakan kerjasama di lingkungan kerja	
			Mengembangkan kematangan emosi dan motivasi kerja	
		Melakukan komunikasi	Melakukan komunikasi dengan menggunakan bahasa negara penempatan	
	Membersihkan ruangan, pakaian, dan linen	Membersihkan ruangan		Menerapkan prinsip prinsip dasar pembersihan lingkungan
				Mengoperasikan peralatan pembersih
				Membersihkan ruang keluarga dan kamar tidur
				Membersihkan kamar mandi dan fasilitas toilet
				Membersihkan area masak
		Membersihkan pakaian dan linen		Mencuci pakaian dan linen
Menyetrika pakaian dan linen				
Menjaga, merawat, dan memelihara		Menjaga bayi		Memelihara kebersihan tubuh bayi
	Menangani Buang Air Besar (BAB) / Buang Air Kecil (BAK) bayi			
	Memeriksa tanda-tanda vital pada bayi			

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR	
			Melakukan pertolongan penyakit ringan pada bayi	
			Memberi makan dan minum bayi dan anak	
			Membantu memberikan air susu ibu (ASI) eksklusif	
			Memberikan susu formula pada bayi	
			Melaksanakan stimulasi pada bayi	
			Menerapkan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) pada bayi	
		Memelihara kebugaran bayi ( <i>baby spa</i> )	Melakukan pemijatan bayi ( <i>baby massage</i> )	
			Melakukan senam bayi ( <i>baby gym</i> )	
			Mendampingi bayi berenang ( <i>baby swim</i> )	
		Menjaga kebersihan anak balita		Membantu anak balita memelihara kebersihan
				Mendampingi anak balita yang kurang sehat
				Memberi makan dan minum anak balita
				Menerapkan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) anak balita
				Memberikan pertolongan penyakit ringan pada anak balita
		Mengawasi anak balita beraktifitas sehari-hari (AKS)		Mendampingi anak balita bermain
				Membuat catatan tentang aktifitas dan kondisi kesehatan anak balita
		Melakukan pelayanan	Melayani lansia *)	Memandikan lansia di tempat tidur *)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
	kepada lansia *)		Memandikan lansia dikamar mandi *)
			Melayani lansia Buang Air Besar (BAB) dan buang Air Kecil (BAK) *)
			Membersihkan mulut dan gigi palsu pada lansia *)
			Memotong kuku lansia *)
			Membersihkan kamar tidur lansia *)
			Menyiapkan tempat tidur *)
			Mengganti alat tenun lansia diatas tempat tidur *)
			Membersihkan kamar mandi lansia *)
			Mencuci pakaian dan linen *)
			Membantu jalan pada lansia yang lumpuh *)
			Memindahkan lansia ke kursi roda *)
			Memindahkan lansia menggunakan <i>brankard</i> *)
			Melatih gerakan aktif/pasif dan duduk ditempat tidur pada lansia *)
			Mengukur Tanda Tanda Vital (TTV) pada lansia *)
			Memelihara slang makan ( <i>sonde feeding</i> ) *)
			Melakukan pemeliharaan infus pada lansia *)
			Memasang dan mengelola kantong urine *)
			Melakukan pencegahan <i>decubitus</i> (luka tirah baring) *)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Melakukan pemberian obat pada lansia *)
			Memasang kirbat es *)
			Memasang buli-buli panas *)
			Melayani lansia besar ( <i>incontinensia</i> *)
			Memberikan makanan dan minuman melalui slang makan/ <i>sonde feeding</i> *)
			Melakukan pendampingan pada lansia terhadap bahaya jatuh pada lansia *)
	Merawat	Merawat tanaman dan hewan peliharaan	Merawat hewan peliharaan
			Merawat tanaman rumah
	Memasak	Menyiapkan, memasak dan menghidangkan makananan dan minuman	Menggunakan Metode Dasar Memasak
			Memasak makanan utama ( <i>maincourse</i> )
			Memasak makanan berprotein Hewani
			Membuat sup
Membuat makanan pembuka ( <i>appetizer</i> )			
Menyiapkan makanan penutup ( <i>dessert</i> )			
Membuat minuman			
Menghidangkan makanan dan minuman			
Mengemudi **)	Memproses kendaraan **)	Menerapkan peraturan berlalu lintas **)	
		Memeriksa fungsi teknis kendaraan bermotor angkutan orang **)	
		Mempersiapkan pengoperasian mobil angkutan orang **)	
		Mengemudikan kendaraan bermotor angkutan orang **)	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengemudi antisipatif ( <i>defensive driving</i> ) mobil angkutan orang **)
			Mengatasi situasi kritis di perjalanan kendaraan bermotor angkutan orang **)
			Mengemudi secara ekonomis kendaraan bermotor angkutan orang ( <i>economic driving</i> ) **)
			Mengoperasikan <i>Global Positioning System</i> (GPS) **)
			Menerapkan etika mengemudi **)
			Menerapkan prosedur pelayanan pengemudi keluarga ( <i>family driver</i> ) **)

Keterangan:

\*) Fungsi dasar yang diadopsi dari SKKNI Nomor 28 Tahun 2021 Kategori Aktivitas Kesehatan Manusia dan Aktivitas Sosial Golongan Pokok Aktivitas Kesehatan Manusia Bidang *Caregiver* Lanjut Usia.

\*\*) Fungsi dasar yang diadopsi dari SKKNI Nomor 269 Tahun 2014 Kategori Transportasi dan Pergudangan Golongan Pokok Angkutan Darat dan Angkutan Melalui Saluran Pipa Bidang Mengemudi Angkutan Bermotor.

## B. Daftar Unit Kompetensi

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	2	3
1.	T.97PDO00.001.3	Membekali Diri Tentang Kondisi Kerja dan Risiko Kerja
2.	T.97PDO00.002.3	Menerapkan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Tempat Kerja
3.	T.97PDO00.003.3	Melaksanakan Kerjasama di Lingkungan Kerja
4.	T.97PDO00.004.3	Mengembangkan Kematangan Emosi dan Motivasi Kerja
5.	T.97PDO00.005.3	Melakukan Komunikasi dengan Menggunakan Bahasa Negara Penempatan
6.	T.97PDO00.006.3	Menerapkan Prinsip-Prinsip Dasar Pembersihan Lingkungan
7.	T.97PDO00.007.3	Mengoperasikan Peralatan Pembersih
8.	T.97PDO00.008.3	Membersihkan Ruang Keluarga dan Kamar Tidur
9.	T.97PDO00.009.3	Membersihkan Kamar Mandi dan Fasilitas Toilet
10.	T.97PDO00.010.3	Membersihkan Area Masak
11.	T.97PDO00.011.3	Mencuci Pakaian dan Linen
12.	T.97PDO00.012.3	Menyetrika Pakaian dan Linen
13.	T.97PDO00.013.4	Memelihara Kebersihan Tubuh Bayi
14.	T.97PDO00.014.4	Menangani Buang Air Besar (BAB)/Buang Air Kecil (BAK) Bayi
15.	T.97PDO00.015.2	Memeriksa Tanda-Tanda Vital pada Bayi
16.	T.97PDO00.016.2	Melakukan Pertolongan Penyakit Ringan pada Bayi
17.	T.97PDO00.017.4	Memberi Makan dan Minum Bayi
18.	T.97PDO00.018.4	Membantu Memberikan Air Susu Ibu (ASI) Eksklusif
19.	T.97PDO00.019.2	Memberikan Susu Formula Pada Bayi
20.	T.97PDO00.020.4	Melaksanakan Stimulasi Pada Bayi
21.	T.97PDO00.021.4	Menerapkan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) pada Bayi
22.	T.97PDO00.022.1	Melakukan Pemijatan Bayi ( <i>Baby Massage</i> )
23.	T.97PDO00.023.1	Melakukan Senam Bayi ( <i>Baby Gym</i> )
24.	T.97PDO00.024.1	Mendampingi Bayi Berenang ( <i>Baby Swim</i> )
25.	T.97PDO00.025.3	Membantu Anak Balita Memelihara Kebersihan

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	2	3
26.	T.97PDO00.026.3	Mendampingi Anak Balita Beraktivitas Sehari-Hari (AKS)
27.	T.97PDO00.027.3	Mendampingi Anak Balita Kurang Sehat
28.	T.97PDO00.028.3	Memberi Makan Dan Minum Anak Balita
29.	T.97PDO00.029.3	Memberikan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) Anak Balita
30.	T.97PDO00.030.3	Memberikan Pertolongan Penyakit Ringan pada Anak Balita
31.	T.97PDO00.031.3	Mengantar Jemput ke dan dari Sekolah Anak Balita
32.	T.97PDO00.032.3	Mendampingi Anak Balita Bermain
33.	T.97PDO00.033.3	Membuat Catatan Kondisi Kesehatan Anak Balita
34.	T.97PDO00.034.3	Merawat Hewan Peliharaan
35.	T.97PDO00.035.3	Merawat Tanaman Rumah
36.	T.97PDO00.036.3	Menggunakan Metode Dasar Memasak
37.	T.97PDO00.037.3	Memasak Makanan Utama ( <i>Maincourse</i> )
38.	T.97PDO00.038.3	Memasak Makanan Berprotein Hewani
39.	T.97PDO00.039.3	Membuat Sup
40.	T.97PDO00.040.3	Membuat Makanan Pembuka ( <i>Appetizer</i> )
41.	T.97PDO00.041.3	Menyiapkan Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> )
42.	T.97PDO00.042.3	Membuat Minuman
43.	T.97PDO00.043.3	Menghidangkan Makanan Dan Minuman

### C. Uraian Unit Kompetensi

**KODE UNIT : T.97PDO00.001.3**

**JUDUL UNIT : Membekali Diri Tentang Kondisi Kerja dan Risiko Kerja**

**DESKRIPSI UNIT:** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membina lingkungan kerja dan mengenal adat istiadat, peraturan perundangan dan bahaya perdagangan manusia, psikotropika, dan tindak kriminal.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Membina lingkungan kerja dan mengenal adat istiadat, peraturan, perundangan	1.1 Toleransi beragama diterapkan tanpa meninggalkan agama yang dianut. 1.2 Kehidupan sehari-hari disesuaikan dengan pola kehidupan di lingkungan tempat kerja. 1.3 Permasalahan yang ada diatasi sesuai dengan tingkat masalah. 1.4 Peraturan hukum dan perundang-undangan yang berlaku diterapkan sesuai tempat kerja.
2. Mengidentifikasi bahaya perdagangan manusia, psikotropika, dan tindak kriminal	2.1 Ajakan untuk menjadi pekerja ilegal dihindari sesuai aturan yang berlaku. 2.2 Pindah pemberi kerja atau pekerjaan dihindari agar tidak menjadi pekerja ilegal. 2.3 Penggunaan psikotropika harus dihindari sesuai peraturan yang berlaku. 2.4 Pelanggaran hukum dan adat istiadat yang berlaku dihindari ditempat kerja.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk kompetensi dasar bidang pekerjaan domestik yang meliputi: *Housekeeping, babysitting, childcaring, caretaking, family cooking, gardening, pet care* dan *family driving* di rumah tangga dan di panti.

1.2 Pemahaman pembekalan akhir pemberangkatan calon pekerja domestik, terbatas pada:

1.2.1 Pembinaan lingkungan kerja.

1.2.2 Pengenalan adat istiadat dan peraturan perundang-undangan.

1.2.3 Pemahaman bahaya perdagangan manusia, narkoba, dan tindak kriminal.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat tulis kantor (ATK)
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Perundang-undangan penempatan dan perlindungan
    - 2.2.2 Perundang-undangan yang ada di negara penempatan
    - 2.2.3 Modul budaya negara penempatan
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Adat istiadat dan budaya serta aturan dan hukum yang berlaku di tempat kerja di dalam dan di luar negeri negara penempatan
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 *Standard operating procedure* (SOP) tentang lingkungan kerja dan budaya negara penempatan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Persiapan dan prosedur pemahaman pembekalan akhir pemberangkatan
- 3.1.2 Persiapan subjek materi pemahaman pembekalan akhir pemberangkatan sesuai dengan batasan variabel dan kriteria unjuk kerja
- 3.1.3 Bahaya tentang Perdagangan manusia, psikotropika dan tindakan kriminal
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Beradaptasi terhadap lingkungan kerja
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Bijak dalam menerima masukan informasi
  - 4.2 Taat dalam melaksanakan peraturan perundang-undangan
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menyesuaikan kehidupan sehari-hari sesuai pola kehidupan di lingkungan tempat kerja.
  - 5.2 Kemampuan dalam menghindari perbuatan pelanggaran hukum dan adat istiadat yang berlaku ditempat kerja.

**KODE UNIT : T.97PDO00.002.3**

**JUDUL UNIT : Menerapkan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Tempat kerja**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan Hidup (K3LH) ditempat kerja untuk ruang lingkup domestik yang meliputi hygiene, sanitasi, penanganan sampah/limbah dan pencegahan kebakaran serta pencegahan kecelakaan kerja.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menerapkan <i>hygiene</i> rumah tangga	1.1 Prosedur <i>hygiene</i> rumah tangga diikuti sesuai arahan pemberi kerja. 2.1 Syarat <i>hygiene</i> rumah tangga diterapkan dengan baik dan benar.
2. Menerapkan sanitasi rumah tangga	2.1 Prosedur sanitasi rumah tangga diikuti sesuai arahan pemberi kerja. 2.2 Saluran sanitasi dikontrol dengan teratur. 2.3 Lantai dan lingkungan rumah dibersihkan dengan teratur.
3. Membuang sampah atau limbah rumah tangga	3.1 <b>Sampah organik</b> dan <b>sampah anorganik</b> dipisah sesuai jenisnya. 3.2 Sampah/limbah dimasukkan dalam kantong sampah. 3.3 Sampah/limbah rumah tangga dibuang pada tempatnya.
4. Menerapkan pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja dalam rumah tangga	4.1 Prosedur pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja diikuti sesuai arahan pemberi kerja. 4.2 Barang-barang, peralatan dan perlengkapan disimpan sesuai tempatnya dengan rapih. 4.3 Penyimpanan barang dan bahan berbahaya dijauhkan dari jangkauan anak-anak. 4.4 Beban yang berat diangkat sesuai dengan prosedur. 4.5 Peralatan bertenaga listrik dipakai sesuai prosedur. 4.6 Bahan kimia dan bahan beracun digunakan sesuai prosedur. 4.7 Potensi bahaya dari hewan dan tumbuhan peliharaan dikenali sesuai spesiesnya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	4.8 Pertolongan pertama pada kecelakaan ringan diterapkan sesuai dengan kebutuhan. 4.9 Prosedur pencegahan dan penanggulangan bahaya kebakaran di rumah tangga diterapkan sesuai dengan kebutuhan.

## BATASAN VARIABEL

### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk kompetensi dasar bidang pekerjaan domestik yang meliputi: *Housekeeping, babysitting, childcaring, caretaking, family cooking, gardening, pet care* dan *family driving* di rumah tangga dan di panti.
- 1.2 Penerapan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja di rumah terbatas pada:
  - 1.2.1 Penerapan *hygiene* rumah tangga.
  - 1.2.2 Penerapan sanitasi rumah tangga.
  - 1.2.3 Pembuangan sampah dan limbah rumah tangga.
  - 1.2.4 Penerapan pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja di rumah tangga.
  - 1.2.5 Penerapan pencegahan dan penanggulangan kebakaran di rumah tangga.
- 1.3 Penerapan prosedur ini tidak termasuk untuk:
  - 1.3.1 Perampokan dengan kekerasan
  - 1.3.2 Kebakaran karena listrik arus pendek
  - 1.3.3 Bencana alam
  - 1.3.4 Kecelakaan di luar rumah tangga
- 1.4 Sampah organik mencakup dan tidak terbatas pada sisa makanan dan tanaman
- 1.5 Sampah anorganik mencakup dan tidak terbatas pada plastik, kaca dan besi

### 2. Peralatan dan perlengkapan

#### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada pekerjaan yang dilakukan

#### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Bahan beracun

2.2.2 Bahan kimia berbahaya

2.2.3 Kantong sampah

2.2.4 SOP

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 (Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP)* K3 di lingkungan tempat kerja

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang subjek materi penerapan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja di rumah tangga sesuai batasan variabel dan kriteria unjuk kerja

3.2 Keterampilan

3.2.1 Persiapan dalam prosedur keselamatan dan kesehatan kerja di rumah tangga

3.2.2 Teknik penerapan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

3.2.3 Teknik penggunaan bahan kimia berbahaya dan bahan beracun

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam melaksanakan pekerjaan

4.2 Cermat dalam membaca manual instruksi terhadap alat yang digunakan

4.3 Taat azas melakukan pekerjaan sesuai SOP

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menerapkan standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja di lingkungan tempat kerja

5.2 Ketepatan dalam mengikuti Prosedur pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja sesuai arahan pemberi kerja

**KODE UNIT : T.97PDO00.003.3**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Kerjasama di Lingkungan Kerja**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan hubungan kerja dan memelihara kerjasama di lingkungan kerja.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan hubungan kerja	1.1 Tradisi sosial dan budaya ditempat kerja dijelaskan dengan tepat. 1.2 Kepekaan terhadap perbedaan sosial budaya dan toleransi kerja ditunjukkan. 1.3 Konflik dalam hubungan kerja diselesaikan secara kekeluargaan.
2. Memelihara hubungan kerja	2.1 Syarat-syarat untuk fungsi kerja khusus di tempat kerja diikuti sesuai dengan kesepakatan. 2.2 Hak dan kewajiban pekerja disampaikan sesuai dengan perjanjian kerja. 2.3 Pekerjaan dikelola secara benar, efektif dan efisien.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk kompetensi dasar bidang pekerjaan domestik yang meliputi: *Housekeeping, babysitting, childcaring, caretaking, family cooking, gardening, pet care* dan *family driving* di rumah tangga dan di panti.

1.2 Pengembangan kerja sama dalam lingkungan rumah tangga terbatas pada:

1.2.1 Pengembangan komunikasi.

1.2.2 Pemberian bantuan untuk sesama.

1.2.3 Standar kualitas pekerjaan personal di tempat kerja perlu dijaga sesuai standar kompetensinya.

1.2.4 Pemantapan pemahaman hak dan kewajiban pekerja domestik.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 ATK

2.1.2 Peralatan kerja pada saat melakukan pekerjaan

## 2.2 Perlengkapan

### 2.2.1 Formulir perjanjian kerja

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

#### 4.1.1 Adat budaya, norma agama dan hukum.

### 4.2 Standar

#### 4.2.1 Sesuai dengan peraturan penempatan dan perlindungan yang berlaku

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

#### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang subjek pengembangan kerja sama sesuai dengan batasan variabel dan kriteria unjuk kerja

#### 3.2 Keterampilan

2.1.1 Rencana dan prosedur pengembangan kerja sama dalam lingkungan tempat kerja.

2.1.2 Teknik pengembangan kerja sama di lingkungan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bekerja dengan teliti, tekun, dan ramah terhadap rekan kerja

4.2 Melaksanakan pekerjaan mengikuti SOP

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menyelesaikan konflik hubungan kerja secara kekeluargaan

**KODE UNIT : T.97PDO00.004.3**

**JUDUL UNIT : Mengembangkan Kematangan Emosi dan Motivasi Kerja**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengenali kelemahan dan kelebihan diri sendiri, memotivasi diri dan mengontrol emosi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengenali kelemahan dan kelebihan diri sendiri	1.1 Kelemahan dan kelebihan diri diidentifikasi sesuai karakter pribadi. 1.2 Bakat dan potensi diri ditunjukkan sesuai kemampuan. 1.3 Fisik, mental dan kemampuan diri disiapkan untuk bekerja.
2. Memotivasi diri	2.1 Tujuan bekerja ditentukan sesuai dengan tuntutan perbaikan kesejahteraan diri. 2.2 Masa depan setelah selesai kontrak kerja direncanakan dengan matang.
3. Mengontrol emosi	3.1 <b>Empati</b> diterapkan sesuai lingkungan kerja. 3.2 Pekerjaan di lingkungan tempat kerja dilakukan dengan rasa senang. 3.3 Pengendalian diri diterapkan terhadap <b>hal-hal yang negatif.</b>

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk kompetensi dasar bidang pekerjaan domestik yang meliputi: *Housekeeping, babysitting, childcaring, caretaking, family cooking, gardening, pet care* dan *family driving* di rumah tangga dan di panti.
- 1.2 Hal-hal yang negatif tidak terbatas pada : rindu kampung halaman, menyukai sesama atau lawan jenis, rayuan untuk pindah tempat kerja, menggunakan perangkat komunikasi secara berlebihan.
- 1.3 Pengembangan kematangan emosi dan motivasi kerja, terbatas pada:
  - 1.3.1 Pengenalan kelemahan dan kelebihan diri sendiri.
  - 1.3.2 Pengontrolan emosi.
  - 1.3.3 Pengendalian diri.
  - 1.3.4 Penyesuaian diri terhadap adat istiadat.
  - 1.3.5 Pemotivasian dalam pekerjaan di lingkungan tempat kerja.

- 1.4 Empati adalah kemampuan seseorang untuk membayangkan atau imajinasi perasaan orang lain.
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Formulir kuesioner
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Adat budaya, norma agama dan hukum
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Sesuai dengan peraturan penempatan dan perlindungan yang berlaku

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang subjek materi pengembang kematangan emosi dan motivasi kerja sesuai batasan variabel dan kriteria unjuk kerja
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Teknik pengembangan kematangan emosi
    - 3.2.2 Teknik pengembangan motivasi kerja
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tangguh dan sabar dalam menghadapi permasalahan
  - 4.2 Disiplin terhadap pekerjaan
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menunjukan bakat dan potensi diri sesuai kemampuan
  - 5.2 Kemampuan dalam menerapkan pengendalian diri terhadap hal-hal yang negatif

**KODE UNIT : T.97PDO00.005.3**

**JUDUL UNIT : Melakukan Komunikasi dengan Menggunakan Bahasa Negara Penempatan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan komunikasi secara lisan dan menggunakan alat komunikasi sesuai dengan bahasa negara tujuan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan komunikasi secara lisan	1.1 Kosakata diucapkan dengan tepat dan benar. 1.2 Kalimat disusun dengan jelas dan tepat. 1.3 <b>Komunikasi</b> dilakukan dengan sopan.
2. Menggunakan alat komunikasi	2.1 Perangkat komunikasi diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Perangkat komunikasi digunakan sesuai prosedur. 2.3 Berkomunikasi secara lisan atau tulisan dilakukan dengan sopan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk kompetensi dasar bidang pekerjaan domestik yang meliputi: *Housekeeping, babysitting, childcaring, caretaking, family cooking, gardening, pet care dan family driving* di rumah tangga dan di panti.

1.2 Komunikasi dilakukan tidak terbatas pada : menerima tamu, di pasar, di rumah sakit, di bandara, di bank.

1.3 Pengembangan kematangan emosi dan motivasi kerja, terbatas pada :

1.3.1 Penggunaan kosakata.

1.3.2 Penggunaan kalimat sederhana.

1.3.3 Pengertian dan pemahaman kalimat yang digunakan di lingkungan kerja.

1.4 Unit kompetensi ini tidak termasuk untuk negara penempatan yang bahasanya sudah memiliki Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Modul
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pemahaman kosakata dan dan kalimat
    - 3.1.2 Pengetahuan komunikasi dengan sopan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Teknik komunikasi dilakukan dengan sopan
- 4. Sikap kerja kerja yang diperlukan
  - 4.1 Sopan dalam berkomunikasi

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan dalam melakukan komunikasi dengan sopan

**KODE UNIT : T.97PDO00.006.3**

**JUDUL UNIT : Menerapkan Prinsip-Prinsip Dasar Pembersihan Lingkungan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini menjelaskan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengenali prinsip dasar membersihkan lingkungan, mengidentifikasi jenis pekerjaan, merencanakan pekerjaan pembersihan, melakukan pembersihan, menyimpan peralatan dan perlengkapan pembersih.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengenali prinsip dasar pembersihan lingkungan	1.1 Prinsip-prinsip dasar pembersihan lingkungan diidentifikasi sesuai dengan objek pekerjaan pembersihan. 1.2 Teknis dasar pembersihan lingkungan disesuaikan dengan jenis pekerjaan pembersihan.
2. Mengidentifikasi jenis pekerjaan	2.1 Jenis pekerjaan pembersihan lingkungan yang relevan dengan pekerjaan disesuaikan dengan peralatan pembersih. 2.2 Pembersihan lingkungan direncanakan sesuai dengan komponen pembersihan.
3. Merencanakan pekerjaan pembersihan	3.1 Teknis pembersihan dipilih sesuai jenis pekerjaan pembersihan. 3.2 Peralatan dan perlengkapan pembersih yang relevan disiapkan sesuai dengan jenis pekerjaan. 3.3 Alat Pelindung Diri (APD) yang relevan dengan pekerjaan pembersihan disiapkan sesuai kebutuhan.
4. Melakukan pembersihan	4.1 Pekerjaan pembersihan lingkungan dilakukan sesuai dengan prosedur pembersihannya. 4.2 Peralatan dan perlengkapan pembersih digunakan dengan aman sesuai dengan petunjuk dan pedoman penggunaannya. 4.3 Limbah dari pembersihan dibuang dengan aman dan higienis dengan cara yang ramah lingkungan.
5. Menyimpan peralatan dan perlengkapan pembersih	5.1 Peralatan dan perlengkapan pembersih dibersihkan sesuai pedoman pembersihannya. 5.2 Jenis-jenis peralatan dan perlengkapan pembersih disimpan pada tempat yang telah ditentukan.

## **BATASAN VARIABEL**

### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pekerja domestik.

1.2 Objek pekerjaan pembersihan meliputi :

1.2.1 Lantai dan permukaan lain seperti kayu, ubin, karpet, kaca dan wallpaper

1.2.2 Perabot dan lemari es dan *freezer, oven, microwave, mixer*

1.2.3 Pelapis sofa dan bantal

1.2.4 Pintu, jendela, bingkai foto, dan lain-lain

1.2.5 Langit-langit, dinding, dan tirai

1.3 Jenis pekerjaan pembersihan meliputi: mengelap, menyedot debu, menyapu dan mengepel.

1.4 Komponen pembersih meliputi: Peralatan pembersih, perlengkapan pembersih, waktu memulai serta menyelesaikan pekerjaan.

1.5 Alat Pelindung Diri (APD) dapat mencakup: masker wajah, sepatu, sarung tangan, celemek, sandal karet, dan lain-lain.

### 2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Lap

2.1.2 Penghisap debu

2.1.3 Sapu

2.1.4 Pengki

2.1.5 Lap karet/*glass wiper*

2.1.6 Pel bertangkai

2.1.7 Kain pel

2.1.8 Ember

2.1.9 Peralatan pembersih lainnya

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bahan pembersih

2.2.2 Air

2.2.3 Tempat sampah

2.2.4 Alat Pelindung Diri (APD)

### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar dasar negara penempatan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuandan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis pekerjaan pembersihan ruangan
    - 3.1.2 Alat Pelindung Diri (APD) yang sesuai dalam pekerjaan pembersihan
    - 3.1.3 Jenis-jenis peralatan dan perlengkapan pembersih yang sesuai dengan keperluan pembersihan pada obyek berbeda
    - 3.1.4 Bahan pembersih dan bahan kimia pembersih
    - 3.1.5 Teknis pembersihan alat-alat pembersih
    - 3.1.6 Sampah organik dan non organik serta penanganannya
  - 3.1 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengidentifikasi dan membedakan jenis pekerjaan pembersihan
    - 3.2.2 Memilih peralatan dan perlengkapan pembersih yang tepat
    - 3.2.3 Memilih Alat Pelindung Diri (APD) saat membersihkan

- 3.2.4 Melakukan pembersihan yang tepat dan aman
- 3.2.5 Memilah sampah organik dan non organik
- 3.2.6 Membersihkan alat-alat pembersih

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti mengidentifikasi setiap jenis pekerjaan yang akan dilakukan
- 4.2 Terampil melakukan pekerjaan pembersihan
- 4.3 Taat asas atas semua prinsip dan ketentuan yang berhubungan dengan pekerjaan
- 4.4 Berpakaian sopan dan rapi

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan pekerjaan pembersihan
- 5.2 Kemampuan dalam melakukan pekerjaan pembersihan lingkungan sesuai dengan prosedur pembersihannya

**KODE UNIT : T.97PDO00.007.3**

**JUDUL UNIT : Mengoperasikan Peralatan Pembersih**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini menjelaskan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengenal peralatan pembersih, mengoperasikan peralatan pembersih, membersihkan, dan menyimpan peralatan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengenal peralatan pembersih	1.1 Peralatan pembersih yang akan digunakan diidentifikasi. 1.2 Kehati-hatian diterapkan dalam menggunakan peralatan pembersih.
2. Mengoperasikan peralatan pembersih	2.1 Peralatan pembersih bertenaga listrik terhubung ke sumber listrik dengan aman. 2.2 Peralatan digunakan dengan aman dan harus sesuai dengan pedoman penggunaannya.
3. Menyimpan peralatan dan perlengkapan pembersih	3.1 Peralatan dan perlengkapan pembersih dibersihkan sesuai dengan pedoman membersihkan. 3.2 Peralatan dan perlengkapan pembersih yang telah bersih disimpan di tempat yang telah ditentukan. 3.3 Peralatan dan perlengkapan pembersih yang rusak dilaporkan ke pemberi kerja.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pekerja domestik.
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Sapu
    - 2.1.2 Ember
    - 2.1.3 Pel
    - 2.1.4 *Vacum cleaner*, pembersih karpet
    - 2.1.5 Mesin cuci dan pengering
    - 2.1.6 Setrika
    - 2.1.7 Pengki
  - 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Bahan pembersih
  - 2.2.2 Kain lap
  - 2.2.3 Busa
  - 2.2.4 Air
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
- 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Sesuai dengan pedoman penggunaan peralatan dan perlengkapan/*manual book*

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
- 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
- 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Fungsi masing-masing perlengkapan dan peralatan pembersih yang berbeda dan prosedur pembersihannya
    - 3.1.2 Perbedaan tegangan listrik pada masing-masing negara serta akibatnya terhadap keamanan dan keselamatan

- 3.1.3 Kesehatan, keselamatan, dan keamanan dalam menggunakan peralatan dan perlengkapan pembersih
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengidentifikasi kebutuhan penggunaan berbagai peralatan pembersih
    - 3.2.2 Membaca pedoman dan mengoperasikan peralatan pembersih dengan aman, sesuai dengan pedoman penggunaan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti mengenali tiap alat pembersih
  - 4.2 Terampil mengoperasikan tiap alat pembersih
  - 4.3 Berpakaian sopan dan rapi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan menggunakan alat pembersih sesuai dengan spesifikasinya

**KODE UNIT : T.97PDO00.008.3**

**JUDUL UNIT : Membersihkan Ruang Keluarga dan Kamar Tidur**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini menjelaskan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mempersiapkan pekerjaan, membersihkan ruang keluarga, membersihkan kamar tidur, menyimpan peralatan, dan perlengkapan pembersih.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mempersiapkan pekerjaan	<p>1.1 Jenis pekerjaan pembersihan ruang keluarga dan kamar tidur diidentifikasi sesuai dengan objek pekerjaan pembersihan.</p> <p>1.2 Peralatan dan perlengkapan pembersih yang relevan dipilih sesuai dengan jenis pekerjaan.</p> <p>1.3 Alat pelindung Diri (APD) yang relevan dengan pekerjaan pembersihan dipakai.</p>
2. Membersihkan kamar tidur	<p>2.1 Langit-langit ruangan dibersihkan.</p> <p>2.2 Dinding dan kaca jendela dibersihkan dengan bahan dan alat yang sesuai.</p> <p>2.3 Permukaan lantai atau karpet dibersihkan.</p> <p>2.4 Perabot dan perlengkapan kamar tidur dibersihkan dengan menggunakan metode, bahan, peralatan, dan perlengkapan pembersih yang tepat.</p> <p>2.5 Tempat tidur dibersihkan.</p> <p>2.6 Seprei dan sarung bantal diganti sesuai dengan standar dan prosedur.</p>
3. Membersihkan ruang keluarga	<p>3.1 Langit-langit ruangan yang kotor dibersihkan.</p> <p>3.2 Dinding dan kaca jendela dibersihkan dengan bahan dan alat yang sesuai.</p> <p>3.3 Permukaan lantai dibersihkan dan karpet di-<i>vacuum</i> jika diperlukan.</p> <p>3.4 Perabot dan perlengkapan ruang keluarga dibersihkan dengan menggunakan metode dan perlengkapan pembersih yang tepat.</p>
4. Menyimpan peralatan dan perlengkapan pembersih	<p>4.1 Kotoran dari pembersihan dibuang dengan aman dan higienis dengan cara yang ramah lingkungan.</p> <p>4.2 Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang telah ditentukan.</p>

## **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pekerja domestik di lingkungan bayi, anak dan lansia.
  - 1.2 Objek pekerjaan pembersihan untuk kamar tidur meliputi:
    - 1.2.1 Seprei, sarungbantal, selimut
    - 1.2.2 Karpets
    - 1.2.3 Tirai
    - 1.2.4 Lantai dan permukaan lain seperti kayu,ubin, dan lain-lain
    - 1.2.5 Jendela, *frame*, dan panel kaca
    - 1.2.6 Peralatan elektronik
  - 1.3 Objek pekerjaan pembersihan untuk ruang keluarga meliputi:
    - 1.3.1 Karpets
    - 1.3.2 Tirai
    - 1.3.3 Lantai dan permukaan lain seperti kayu,ubin, dan lain-lain
    - 1.3.4 Sofa, bangku,kursi, dan meja
    - 1.3.5 Jendela, bingkai dan panel kaca
  - 1.4 Jenis pekerjaan pembersihan meliputi: menyapu, menyedot debu, mengepel, mengelap.
  - 1.5 Perabot dan perlengkapan kamar tidur meliputi: lemari pakaian, meja rias, tempat tidur, meja, kursi dan bangku, lampu dekorasi, dan lain-lain.
  - 1.6 Perabot dan perlengkapan ruang keluarg amencakup:kursi tamu, rak,lemari, lampu, dekorasi,dan lain-lain.
  - 1.7 Alat Pelindung Diri (APD) dapat mencakup: Masker wajah, sepatu, sarungtangan, apron/celemek, sandal karet, dan lain-lain.
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Sapu
    - 2.1.2 Penghisap debu
    - 2.1.3 Lap
    - 2.1.4 Ember
    - 2.1.5 Pengki
    - 2.1.6 Sikat lantai

- 2.1.7 Pel bertangkai
- 2.1.8 Kain pel
- 2.1.9 Lap karet/*glass wiper*
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Bahan pembersih
  - 2.2.2 Kertas pembersih
  - 2.2.3 Air
  - 2.2.4 Botol semprot
  - 2.2.5 Tempat sampah
  - 2.2.6 Alat pelindung Diri (APD)
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar dasar negara penempatan

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Berbagai jenis asesoris termasuk bentuk, warna, dan ukuran
    - 3.1.2 Cara-cara pelaksanaan pekerjaan pembersihan
    - 3.1.3 Berbagai jenis peralatan dan perlengkapan pembersih yang sesuai dengan keperluan objek pembersihan
    - 3.1.4 Sampah organik dan non organik serta penanganannya
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengidentifikasi metode membersihkan yang tepat dan aman
    - 3.2.2 Mengidentifikasi penyediaan peralatan dan perlengkapan pembersih yang tepat
    - 3.2.3 Memeriksa kondisi kamar dan mengidentifikasi jenis pekerjaan pembersihannya
    - 3.2.4 Menyediakan dan menggunakan perlengkapan pembersih yang berbeda serta sesuai untuk kamar tidur dan ruang keluarga
    - 3.2.5 Menggunakan peralatan dan metode pembersihan yang berbeda serta sesuai untuk kamar tidur dan ruang keluarga
    - 3.2.6 Menata tempat tidur dan membersihkan sofa
    - 3.2.7 Memilah sampah organik dan non organik
    - 3.2.8 Menata tempat tidur
    - 3.2.9 Membersihkan sofa
    - 3.2.10 Memilah sampah organik dan non organik
    - 3.2.11 Membuang sampah dengan benar sesuai dengan jenisnya
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti mengidentifikasi seluruh pekerjaan pembersihan
  - 4.2 Terampil menggunakan alat dan membersihkan setiap objek pembersihan
  - 4.3 Berpakaian sopan dan rapi

5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan memilih metode dan peralatan serta perlengkapan pembersih
  - 5.2 Ketepatan mengidentifikasi jenis pekerjaan pembersihan
  - 5.3 Ketepatan melakukan pekerjaan pembersihan sesuai dengan instruksi dan prosedurnya

**KODE UNIT : T.97PDO00.009.3**

**JUDUL UNIT : Membersihkan Kamar Mandi dan Fasilitas Toilet**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini menjelaskan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan pembersihan, membersihkan kamar mandi dan toilet, dan menyimpan peralatan dan perlengkapan pembersih.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan pembersihan	1.1 Toilet dan kamar mandi diperiksa untuk menentukan jenis pekerjaan pembersihan. 1.2 Peralatan dan perlengkapan pembersih dipilih sesuai kebutuhan. 1.3 Alat Pelindung Diri (APD) yang tepat dipakai sesuai kebutuhan.
2. Membersihkan kamar mandi dan fasilitas toilet	2.1 Semua langit-langit, dinding, lantai dan sarana prasarana kamar mandi serta toilet dibersihkan sesuai dengan prosedur pembersihan. 2.2 Perlengkapan, peralatan kamar mandi dan toilet yang rusak dilaporkan ke pemberi kerja.
3. Menyimpan peralatan dan perlengkapan pembersih	3.1 Kotoran hasil pekerjaan membersihkan dibuang dengan aman dan higienis dengan cara yang ramah lingkungan. 3.2 Peralatan yang sudah dibersihkan, disimpan di tempat masing-masing. 3.3 Bahan pembersih disimpan sesuai dengan jenisnya ditempat yang sudah ditentukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk ruangan kamar mandi
  - 1.2 Jenis pekerjaan pembersihan meliputi: Menyapu, menyedot debu, mengepel, menggelap, mencuci.
  - 1.3 Sarana prasarana kamar mandi dan toilet meliputi: Kamar mandi, *shower* dan bak mandi, keran, tempat sabun dan sampo, pintu/tirai, lantai kamar mandi, jendela, rak, dinding, gantungan handuk, wastafel, cermin dan meja, lampu, toilet.
  - 1.4 Alat pelindung diri(APD) meliputi: Masker wajah, sepatu pengaman, sarung tangan dan apron/celemek.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Sapu
    - 2.1.2 Penghisap debu
    - 2.1.3 Pel
    - 2.1.4 Busa
    - 2.1.5 Lap pembersih
    - 2.1.6 Sikat lubang toilet
    - 2.1.7 Sikat lantai
    - 2.1.8 Ember
    - 2.1.9 Pengki
    - 2.1.10 Lap karet/*glass wiper*
    - 2.1.11 *Floor squeezer*
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Bahan pembersih
    - 2.2.2 Air
    - 2.2.3 Alat Pelindung Diri (APD)
    - 2.2.4 Tempat sampah
    - 2.2.5 Obat pembersih / antiseptik

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

- 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
    - 3.1 Pengetahuan
      - 3.1.1 Berbagai jenis permukaan objek pembersihan
      - 3.1.2 Berbagai jenis bahan pembersih dan konsentrasi yang benar untuk digunakan
      - 3.1.3 Berbagai jenis peralatan pembersih dan persediaan dan penggunaan yang tepat mereka
      - 3.1.4 Metode keselamatan dan jenis alat pelindung diri (APD) yang harus digunakan
      - 3.1.5 Standar pembersihan area toilet dan kamar mandi sesuai dengan jenisnya
    - 3.2 Keterampilan
      - 3.2.1 Mengidentifikasi dan menggunakan APD secara benar
      - 3.2.2 Mengidentifikasi dan memprioritaskan keperluan membersihkan toilet dan kamar mandi
      - 3.2.3 Mengidentifikasi faktor keamanan pribadi saat membersihkan
      - 3.2.4 Mengidentifikasi dan melaporkan kerusakan toilet atau kamar mandi
      - 3.2.5 Memilih bahan dan peralatan pembersih yang benar dan aman pada saat membersihkan kamar mandi dan toilet
4. Sikap kerja yang diperlukan
    - 4.1 Teliti dalam membersihkan seluruh area kamar mandi dan toilet
    - 4.2 Terampil menggunakan alat dan perlengkapan yang diperlukan
    - 4.3 Taat azas pada seluruh ketentuan dan pedoman yang ada
    - 4.4 Berpakaian sopan dan rapi

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketelitian dalam membersihkan semua langit-langit, dinding, lantai, dan sarana prasarana kamar mandi serta sesuai dengan prosedur pembersihan

**KODE UNIT : T.97PDO00.010.3**

**JUDUL UNIT : Membersihkan Area Masak**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja untuk membersihkan dan merawat area masak secara efektif.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan kimia dan perlengkapan untuk membersihkan peralatan	1.1 Bahan kimia dipersiapkan untuk membersihkan/sanitasi perlengkapan dapur. 1.2 Perlengkapan dibersihkan sesuai dengan kebutuhan pembersihan.
2. Membersihkan atau sanitasi lokasi dan peralatan	2.1 Pembersihan dilaksanakan sesuai dengan jadwal. 2.2 Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk membersihkan lokasi dan peralatan. 2.3 Lokasi dan peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur.
3. Mengelola limbah proses kebersihan	3.1 Limbah dipilah sesuai dengan prosedur. 3.2 Pengelolaan limbah dikontrol secara berkala sesuai dengan ketentuan.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk profesi pekerja domestik.

1.2 Metode pembersihan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut:

1.2.1 Menyapu

1.2.2 Mengepel

1.2.3 Mengelap

1.2.4 Mencuci

1.2.5 Mengeringkan

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Sapu

2.1.2 Kain pel

2.1.3 Ember

2.1.4 Pengki

2.1.5 Tempat sampah

- 2.1.6 Bak pencuci piring (*sink*)
- 2.1.7 Sikat lantai
- 2.1.8 Lap karet/*glass wiper*
- 2.1.9 Mesin Pencuci Piring/*Diswasher*
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Kain lap
  - 2.2.2 Kain lap pengering
  - 2.2.3 Busa pembersih
  - 2.2.4 Sabun Cuci Piring
  - 2.2.5 Pembersih lantai
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Kebersihan diri (*personal hygiene*)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Petunjuk penggunaan alat dan bahan pembersih

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Istilah-istilah yang umum digunakan di dalam proses membersihkan peralatan dan area
- 3.1.2 Fungsi dari peralatan kebersihan
- 3.1.3 Sifat-sifat dari masing-masing bahan pembersih
- 3.1.4 Kebersihan pribadi (*personal*), peralatan, dan area dapur
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Membersihkan berbagai jenis kotoran dan noda dengan metode pembersihan yang tepat
  - 3.2.2 Memilih bahan pembersih yang sesuai
  - 3.2.3 Menggunakan jenis-jenis peralatan dan bahan pembersih yang ada
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti dalam membersihkan area masak
  - 4.2 Terampil menggunakan alat dan bahan pembersih
  - 4.3 Taat azas pada ketentuan yang ada
  - 4.4 Berpakaian sopan dan rapi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Kemampuan dalam menggunakan bahan kimia dan perlengkapan untuk membersihkan lokasi dan peralatan

**KODE UNIT : T.97PDO00.011.3**

**JUDUL UNIT : Mencuci Pakaian dan Linen**

**DESKRIPSI UNIT:** Unit ini menjelaskan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang dibutuhkan dalam menyiapkan pencucian dan mencuci pakaian dan linen.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan pekerjaan mencuci	1.1 Pakaian dan linen dipilah menurut <b>jenis pakaian</b> , jenis bahan dan tingkat kekotoran. 1.2 Peralatan, perlengkapan dan bahan pencucian diseleksi dan disiapkan berdasarkan jenis pakaian dan linen.
2. Melakukan pencucian	2.1 Peralatan <i>laundry</i> dioperasikan untuk mencuci pakaian dan linen secara aman sesuai dengan petunjuk. 2.2 Noda dan kotoran yang terdapat pada pakaian dan linen hilang tanpa merusak bahan pakaian linen. 2.3 Pakaian dan linen dikeringkan sesuai prosedur. 2.4 Area pencucian pakaian dan linen dibersihkan. 2.5 Perlengkapan pencucian disimpan pada tempat yang telah ditentukan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pakaian dan linen
- 1.2 Jenis pakaian meliputi pakaian bayi, anak, dewasa dan lansia
- 1.3 Pakaian dan linen meliputi: seprei, sarung bantal, taplak meja, serbet, dan berbagai jenis pakaian.
- 1.4 Alat Pelindung Diri (APD) termasuk sarung tangan, apron/celemek, dan penutup rambut.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
  - 2.1.1 Mesin cuci
  - 2.1.2 Mesin pengering
  - 2.1.3 Papan cuci
  - 2.1.4 Jemuran

- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Bahan pembersih
  - 2.2.2 Air
  - 2.2.3 Ember dan gayung air
  - 2.2.4 Sikat cuci
  - 2.2.5 Pelembut pakaian atau linen
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Kebersihan, kesehatan, dan keselamatan khusus untuk pencucian pakaian dan linen, termasuk penanganan

peralatan, bahan kimia, dan bahan-bahan pencucian lainnya.

3.1.2 Cara penanganan dan pembuangan bahan kimia dan bahan pencuci secara aman

3.1.3 Metode menghilangkan noda pakaian dan linen

3.1.4 Jenis-jenis pakaian dan cara mencucisertamengeringkannya

### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Menentukan penggunaan bahan pembersih dan bahan cuci menurut jenis pakaian dan linen yang berbeda

3.2.2 Mengidentifikasi keamanan diri saat mencuci

3.2.3 Membacainstruksi produsen pada pakaian dan linen untuk menentukan cara mencucinya

3.2.4 Menghilangkan berbagai jenis noda pada pakaian dan linen

3.2.5 Menggunakan peralatan dan perlengkapan cuci yang berbeda secara benar

## 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam melakukan pekerjaan pencucian pakaian dan linen

4.2 Terampil dalam menggunakan alat-alat pencucian dan pengeringan

4.3 Taat azas pada ketentuan yang ada

4.4 Berpakaian sopan dan rapi

## 5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan dalam mengoperasikan peralatan *laundry* untuk mencuci pakaian dan linen secara aman sesuai dengan petunjuk

**KODE UNIT : T.97PDO00.012.3**

**JUDUL UNIT : Menyetrika Pakaian dan Linen**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini menjelaskan keterampilan, pengetahuan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menyiapkan untuk menyetrika, melicinkan pakaian dan linen, menyimpan pakaian dan linen.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan untuk menyetrika	1.1 Pakaian dan linen yang telah dicuci dipisahkan menurut jenis dan cara menyetrikanya. 1.2 Peralatan setrika diperiksa kebersihan dan kerusakan serta siap pakai.
2. Melicinkan pakaian dan linen	2.1 Panas setrika diatur sesuai dengan jenis pakaian dan linen. 2.2 Pakaian dan linen disetrika sesuai dengan jenis bahannya.
3. Menyimpan pakaian dan linen yang telah disetrika	3.1 Kualitas hasil penyetrikaan diperiksa, untuk memastikan kerapihannya. 3.2 Pakaian dan linen yang sudah rapi disimpan di tempat yang telah ditentukan. 3.3 Peralatan dan perlengkapan penyetrikaan disimpan pada tempat yang sudah ditentukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyetrika pakaian dan linen.

1.2 Pakaian dan linen meliputi: Seprei, sarung bantal, taplak meja, serbet, dan berbagai jenis pakaian dan linen.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Setrika listrik atau uap

2.1.2 Papan setrika

2.1.3 Gantungan pakaian

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Cairan pelicin

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Cara pengaturan suhu panas setrika pada saat menyetrika berbagai jenis pakaian dan linen tanpa menyebabkan kerusakan
    - 3.1.2 Cara pemeriksaan kebersihan dan kerusakan pada setrika serta akibat menggunakan setrika yang salah
    - 3.1.3 Cara pemeriksaan kebersihan pakaian, linen, dan papan setrika sebelum menyetrika
    - 3.1.4 Petunjuk tentang keselamatan dan kualitas pekerjaan dan akibatnya jika tidak mengikutinya
  - 3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Menggunakan setrika dengan aman untuk berbagai jenis pakaian dan linen sesuai dengan pedoman penggunaan
- 3.2.2 Mengidentifikasi kebersihan dan kerusakan pada setrika serta akibat menggunakan setrika yang salah
- 3.2.3 Menyetrika pakaian dan linen secara aman dan benar

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti dalam melakukan pekerjaan pelicinan pakaian dan linen
- 4.2 Terampil dalam menggunakan alat-alat penyetrika sesuai SOP
- 4.3 Taat azas pada ketentuan yang ada
- 4.4 Berpakaian sopan dan rapi

5. Aspek kritis

- 5.1 Kemampuan dalam menyetrika pakaian dan linen dengan cara yang benar dan aman

**KODE UNIT : T.97PDO00.013.4**

**JUDUL UNIT : Memelihara Kebersihan Tubuh Bayi**

**DESKRIPSI UNIT:** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan perlengkapan mandi dan tahapan memandikan bayi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan perlengkapan mandi bayi	1.1 Perlengkapan mandi bayi dipilih sesuai dengan kebutuhan 1.2 Perlengkapan bayi disiapkan diatas <i>baby table</i> . 1.3 Air hangat disediakan sesuai kondisi bayi. 1.4 Bayi diposisikan pada <i>baby table</i> dengan aman.
2. Memandikan bayi	2.1 Tahapan cara memandikan bayi dilakukan untuk menghindari reaksi negatif. 2.2 Wajah, kepala, dan badan bayi dibersihkan menggunakan perlengkapan bayi yang sesuai. 2.3 Bagian kelamin bayi dibasuh dengan hati-hati sesuai prosedur. 2.4 Badan Bayi dikeringkan dengan handuk yang bersih. 2.5 Bayi dikenakan pakaian bersih dan rapi. 2.6 Peralatan mandi bayi dirapikan ketempat semula.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini termasuk menggunakan kosmetika selesai bayi dimandikan, digunakan di lingkungan rumah, di tempat penitipan anak, ataupun di luar rumah dalam ruangan yang aman.

1.2 Reaksi negatif yang dimaksud yaitu kondisi basah yang tiba-tiba dapat menimbulkan kegugupan (kaget) pada bayi.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Bak mandi bayi

2.1.2 Ember

2.1.3 *Washlap*

- 2.1.4 Handuk
- 2.1.5 Pakaian bayi
- 2.1.6 Popok (pakaian bayi sesuai jenis kelamin)
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Sabun mandi bayi
  - 2.2.2 *Shampo*
  - 2.2.3 *Baby oil*
  - 2.2.4 *Baby lotion*
  - 2.2.5 *Baby powder*
  - 2.2.6 *Baby cream*
  - 2.2.7 *Baby cologne*
  - 2.2.8 *Hair lotion*
  - 2.2.9 Minyak telon/kayu putih
  - 2.2.10 Lampin/popok buang pakai
  - 2.2.11 Gunting kuku
  - 2.2.12 Kapas lidi
  - 2.2.13 Kapas basah
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas

pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Anatomi tubuh bayi

3.1.2 Jenis-jenis dan fungsi kosmetika bayi

3.1.3 Suhu air untuk memandikan bayi

3.1.4 Persiapan pemeliharaan kebersihan bayi sesuai dengan peralatan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Membersihkan bagian wajah, kepala dan badan bayi

3.2.2 Memposisikan bayi selama dimandikan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Terampil dalam membersihkan tubuh bayi

4.2 Hati-hati dalam memandikan bayi

4.3 Sabar dalam menghadapi perilaku bayi

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan dalam membersihkan wajah, kepala, dan badan bayi, bagian kelamin bayi dibasuh dengan hati-hati menggunakan perlengkapan bayi yang sesuai

**KODE UNIT : T.97PDO00.014.4**

**JUDUL UNIT : Menangani Buang Air Besar (BAB)/Buang Air Kecil (BAK) Bayi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan dan perlengkapan untuk dan melakukan pembersihan BAB/BAK bayi serta membuang kotoran pada tempatnya.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan pembersihan	1.1 Peralatan dan perlengkapan untuk membersihkan BAB/BAK bayi dipilih sesuai fungsinya. 1.2 Bayi diposisikan pada tempat yang aman.
2. Melakukan pembersihan	2.1 <b>BAB/BAK</b> pada bayi dicek secara berkala sesuai kondisi bayi agar tidak terjadi iritasi. 2.2 Bagian kelamin bayi dibasuh sesuai prosedur keperawatan. 2.3 Bagian bokong bayi dibersihkan dengan bahan yang lembut. 2.4 Bagian kelamin dan bokong dilap sampai kering.
3. Membuang kotoran pada tempatnya	3.1 Peralatan dan perlengkapan dirapikan sesuai tempatnya. 3.2 Limbah kering dan basah dibuang pada tempat yang sudah disediakan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini digunakan di lingkungan rumah, di tempat penitipan anak, ataupun di luar rumah dalam ruangan yang aman.

1.2 Buang Air Besar (BAB) dan Buang Air Kecil (BAK).

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Ember

2.1.2 *Washlap*

2.1.3 Handuk

2.1.4 Pakaian bayi

2.1.5 Popok

- 2.1.6 Tempat sampah
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Lampin/popok buang pakai
  - 2.2.2 Kapas basah
  - 2.2.3 Tisu kering
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Anatomi tubuh bayi
    - 3.1.2 Jenis-jenis dan fungsi kosmetika bayi
    - 3.1.3 Suhu air untuk memandikan bayi

- 3.1.4 Persiapan pemeliharaan kebersihan bayi sesuai dengan peralatan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Membersihkan bagian wajah dan kepala bayi
  - 3.2.2 Memposisikan bayi selama dimandikan
  - 3.2.3 Membersihkan kelamin bayi
  - 3.2.4 Membersihkan BAB/BAK
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Terampil dalam membersihkan BAB/BAK pada bayi
  - 4.2 Hati-hati dalam membasuh bagian kelamin pada bayi
  - 4.3 Sabar dalam menghadapi perilaku bayi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Kemampuan dalam membasuh bagian kelamin bayi sesuai prosedur keperawatan

**KODE UNIT : T.97PDO00.015.2**

**JUDUL UNIT : Memeriksa Tanda-Tanda Vital pada Bayi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, melaksanakan, dan melaporkan hasil pemeriksaan tanda-tanda vital pada bayi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Merencanakan pemeriksaan	1.1 Tujuan pemeriksaan tanda-tanda vital pada bayi dikonsultasikan dengan pemberi kerja. 1.2 Peralatan dan perlengkapan pemeriksaan disiapkan berdasarkan kondisi dan karakteristik bayi. 1.3 Peralatan dan perlengkapan pemeriksaan digunakan sesuai prosedur.
2. Melakukan tahapan pemeriksaan	2.1 Suhu badan bayi diukur dengan tepat. 2.2 Tekanan darah bayi diukur dengan tepat. 2.3 Denyut nadi bayi dihitung dengan tepat. 2.4 Pernafasan bayi dihitung cermat.
3. Melaporkan hasil pemeriksaan	3.1 Hasil pemeriksaan dicatat secara terperinci. 3.2 Catatan hasil pemeriksaan dilaporkan kepada pemberi kerja.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan dalam memeriksa tanda-tanda vital pada bayi di lingkungan rumah tangga dan Tempat Penitipan Anak (TPA).

1.2 Tanda-tanda vital bayi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Thermometer*

2.1.2 Stetoskop

2.1.3 Jam tangan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Catatan perkembangan bayi

2.2.2 Ballpoint/pensil

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Penjagaan, Pengasuhan, dan Keperawatan Bayi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Suhu normal pada bayi
    - 3.1.2 Pengukuran suhu badan bayi
    - 3.1.3 Jumlah pernapasan normal
    - 3.1.4 Cara menghitung pernafasan bayi
    - 3.1.5 Pelaporan penjagaan kesehatan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melakukan komunikasi dan koordinasi
    - 3.2.2 Melakukan pengukuran suhu tubuh
    - 3.2.3 Menghitung frekuensi pernapasan

### 3.2.4 Memberikan obat-obatan sesuai dengan instruksi

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam pengukuran Tanda-Tanda Vital (TTV)

4.2 Sabar dalam melaksanakan tindakan

4.3 Hati-hati dalam pengukuran Tanda-Tanda Vital (TTV)

#### 5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam melaksanakan pemeriksaan tanda-tanda vital pada bayi

**KODE UNIT : T.97PDO00.016.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pertolongan Penyakit Ringan Pada Bayi**

**DESKRIPSI UNIT:** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, melaksanakan dan melakukan evaluasi bagi bayi sakit ringan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Merencanakan pertolongan ringan pada bayi	1.1 Jenis penyakit ringan pada bayi diidentifikasi dengan tepat. 1.2 Perlengkapan untuk pertolongan pada bayi sakit ringan disiapkan sesuai dengan penyakitnya.
2. Memberi pertolongan ringan pada bayi	2.1 Pertolongan bagi bayi sakit ringan dilakukan sesuai petunjuk. 2.2 Tindakan pertolongan pada bayi sakit ringan dilaporkan secara rinci kepada pemberi kerja. 2.3 Tindak lanjut pertolongan bagi bayi sakit ringan dikonsultasikan dengan pemberi kerja.
3. Melakukan evaluasi ringan	3.1 Kondisi bayi sakit ringan dimonitor secara berkala. 3.2 Perkembangan kesehatan bayi dicatat untuk memastikan perubahan kondisinya.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini digunakan di lingkungan rumah tangga dan Tempat Penitipan Anak (TPA).
- 1.2 Jenis penyakit ringan pada bayi terbatas pada penyakit demam, batuk pilek, diare, dan kemasukan benda asing.
- 1.3 Tindakan ringan yang dimaksud adalah mengompres, mengelap keringat, memberi minum dan mengganti baju.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Termometer
- 2.1.2 *Wash lap*
- 2.1.3 Baskom kecil
- 2.1.4 Perlak

## 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Kapas

2.2.2 *Baby oil*

2.2.3 Oralit

2.2.4 Obat-obatan

2.2.5 Popok

2.2.6 Buku catatan

2.2.7 *Ballpoint*

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

4.1.1 Agama

4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja

### 4.2 Standar

4.2.1 Standar penjangaan, pengasuhan dan keperawatan bayi

4.2.2 Prinsip tujuh benar dalam pemberian obat

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Suhu normal pada bayi
    - 3.1.2 Pengukuran suhu badan bayi
    - 3.1.3 Jumlah frekwensi pernafasan bayi
    - 3.1.4 Tanda gejala penyakit ringan bayi
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menolong bayi sakit ringan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti dalam memberikan pertolongan pada bayi
  - 4.2 Sabar dalam memberikan pertolongan pada bayi
  - 4.3 Disiplin dalam menggunakan waktu
  - 4.4 Hati-hati dalam memberikan pertolongan pada bayi
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dan hati-hati dalam memberikan tindakan pertolongan pada bayi

**KODE UNIT : T.97PDO00.017.4**

**JUDUL UNIT : Memberi Makan dan Minum Bayi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan makanan dan minuman, menyiapkan bayi, dan memberikan makanan dan minuman, serta merapikan peralatan makan dan minum bayi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan makanan dan minuman bayi	1.1 Jadwal pemberian makan dan minum bayi disusun sesuai kebutuhan. 1.2 Menu seimbang untuk makan dan minum disesuaikan dengan usia bayi. 1.3 Porsi makan dan minum bayi disesuaikan dengan kebutuhan bayi. 1.4 Makanan dan minuman bayi ditempatkan pada peralatan yang higienis.
2. Menyiapkan bayi untuk makan dan minum	2.1 Bayi diposisikan dengan tepat agar bayi merasa nyaman dan aman. 2.2 Celemek bayi dipasang untuk menjaga kebersihan.
3. Memberikan makan dan minum	3.1 Pemberian makan dan minum bayi dilakukan sesuai dengan jadwal dan pada area tempat makan yang nyaman. 3.2 Tahapan pemberian makan dan minum dilaksanakan sesuai prosedur. 3.3 Sisa makan dan minum dibersihkan dari mulut bayi dengan hati-hati.
4. Merapikan peralatan makan dan mnum	4.1 Perlengkapan makan dan minum dibersihkan menggunakan bahan pembersih yang sesuai. 4.2 Perlengkapan makan dan minum bayi disimpan di tempat yang steril.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini digunakan untuk memberikan makan dan minum bayi di rumah tangga dan tempat penitipan anak.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Botol sendok (*spoon speeder*)

2.1.2 Celemek

- 2.1.3 *Washlap*
- 2.1.4 Sendok
- 2.1.5 Mangkuk
- 2.1.6 Gelas
- 2.1.7 Piring
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Sedotan
  - 2.2.2 Tissue
  - 2.2.3 Menu makanan dan minuman bayi
  - 2.2.4 Daftar pemberian makanan dan minuman bayi
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Teknik pemberian makanan/minuman bayi

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

#### 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Jenis makanan dan minuman bayi
- 3.1.2 Perlengkapan makanan dan minuman bayi
- 3.1.3 Posisi bayi untuk makan yang tepat
- 3.1.4 Tanda kecukupan pada bayi sesuai usia
- 3.1.5 Jadwal pemberian makan dan minum bayi
- 3.1.6 Memberikan makanan tambahan ASI

#### 3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Memberikan makan dan minum pada bayi

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Tepat dalam memberikan makan bayi
- 4.2 Hati-hati dalam memberikan makan bayi
- 4.3 Sabar dalam memberikan makan dan minum bayi

### 5. Aspek kritis

- 5.1 Kemampuan memberikan makanan dan minuman pada bayi sesuai usianya

**KODE UNIT : T.97PDO00.018.4**

**JUDUL UNIT : Membantu Memberikan Air Susu Ibu (ASI) Eksklusif**

**DESKRIPSI UNIT:** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan membantu ibu menyusui bayi serta memberikan ASI perah pada bayi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Merencanakan pemberian ASI Eksklusif	1.1 Jadwal untuk pemberian ASI dikomunikasikan dengan ibu. 1.2 Bayi dipersiapkan untuk menerima ASI. 1.3 Pedoman pemberian ASI Eksklusif dijadikan sebagai acuan.
2. Membantu ibu menyusui bayi	2.1 Ibu dan bayi diposisikan dengan aman dan nyaman. 2.2 Ibu dan bayi didampingi selama menyusui. 2.3 Bayi disendawakan untuk mengurangi risiko perut kembung.
3. Memberikan ASI perah pada bayi	3.1 ASI beku dicairkan pada botol sesuai prosedur. 3.2 Bayi diposisikan untuk menerima ASI perah dengan nyaman. 3.3 ASI perah diberikan secara perlahan dan memastikan bayi menelan. 3.4 Selesai minum ASI perah bayi disendawakan untuk mengurangi risiko perut kembung.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan dalam melakukan persiapan membantu ibu bayi untuk memberi ASI eksklusif (usia bayi 0 sampai 6 bulan) di rumah atau di lingkungan kerja.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Sedok kecil

2.1.2 Gelas

2.1.3 Botol susu

2.1.4 Sterilisasi botol susu

##### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Kain
  - 2.2.2 Lap bersih (*wash lap*)
  - 2.2.3 Bantal kecil untuk penyangga
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
- 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Tata cara pemberian ASI

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
- 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
- 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Manfaat atau kegunaan ASI eksklusif
    - 3.1.2 Tata cara pemberian ASI eksklusif
    - 3.1.3 Teknik tata cara pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.2 Mempersiapkan dan teknik menyusui ASI

3.2.3 Keterampilan berkaitan dengan teknik menyendawakan bayi setelah diberikan ASI eksklusif

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Terampil dalam membantu memberikan air susu ibu (ASI) eksklusif

4.2 Sabar dalam membantu memberikan air susu ibu (ASI) eksklusif

4.3 Hati-hati dalam membantu mengatur posisi bayi

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan dalam mendampingi Ibu dan bayi selama menyusui

**KODE UNIT : T.97PDO00.019.2**

**JUDUL UNIT : Memberikan Susu Formula Pada Bayi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, menyiapkan dan membimbing bayi minum susu formula serta merapikan peralatan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Merencanakan pemberian susu formula	1.1 Susu formula diidentifikasi sesuai masa berlakunya. 1.2 Jadwal pemberian susu ditetapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Takaran susu disesuaikan dengan kebutuhan bayi. 1.4 Air yang <i>hygienis</i> disediakan pada tempat yang ditentukan.
2. Menyiapkan susu formula	2.1 Susu formula siap minum dibuat sesuai prosedur. 2.2 Susu ditempatkan pada botol susu yang steril.
3. Membimbing bayi minum susu formula	3.1 Pemberian susu kepada bayi dilakukan sesuai jadwal. 3.2 Bayi diposisikan dengan tepat untuk minum susu agar tidak tersedak. 3.3 Selesai minum susu bayi disendawakan untuk mengurangi resiko perut kembung.
4. Merapikan bahan dan peralatan	4.1 Susu yang belum terpakai disimpan pada tempat yang aman. 4.2 Peralatan dibersihkan dengan bahan pembersih yang sesuai. 4.3 Botol susu disterilkan menggunakan peralatan yang tepat.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan dalam memberi susu formula kepada bayi baik di rumah atau di Tempat Penitipan Anak.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin sterilisasi botol susu

2.1.2 Botol susu

2.1.3 Baskom

- 2.1.4 Termos
- 2.1.5 *Dispenser*
- 2.1.6 Sendok
- 2.1.7 Gelas
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Kain
  - 2.2.2 Lap bersih (*washlap*)
  - 2.2.3 Bantal kecil untuk penyangga
  - 2.2.4 Clemek

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Agama

4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur membersihkan mesin sterilisasi botol susu bayi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Kekurangan dan kelebihan susu formula bayi
  - 3.1.2 Jenis susu
  - 3.1.3 Manfaat susu formula bayi
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Cara membuat susu formula bayi
  - 3.2.2 Membersihkan botol susu bayi
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Hati-hati dalam memberikan susu formula pada bayi
  - 4.2 Tepat dalam memberikan susu formula pada bayi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Kemampuan dalam melakukan pemberian susu kepada bayi sesuai jadwal

**KODE UNIT : T.97PDO00.020.4**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Stimulasi pada Bayi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan stimulasi, menimbang berat dan mengukur tinggi tubuh bayi, menerapkan stimulasi dengan gerakan dan permainan, serta melakukan upaya pencegahan gangguan perkembangan bayi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan stimulasi pada bayi	1.1 Tahap tumbuh kembang bayi diidentifikasi sesuai usia. 1.2 Jenis-jenis stimulasi dipilih sesuai usia dan tumbuh kembang bayi. 1.3 Status pertumbuhan bayi disiapkan untuk mencatat tumbuh kembang bayi.
2. Menimbang berat dan mengukur tinggi tubuh bayi	2.1 Berat badan bayi ditimbang dengan tepat. 2.2 Tinggi badan bayi diukur dengan cermat. 2.3 Hasil penimbangan berat dan pengukuran tinggi badan bayi dicatat secara berkala.
3. Melakukan stimulasi dengan gerakan dan permainan	3.1 Gerak motorik halus dan kasar dilatih sesuai usia bayi. 3.2 Jenis permainan diberikan kepada bayi sesuai usia dan jenis kelamin bayi. 3.3 Mainan yang higienis diberikan untuk keamanan dan kenyamanan bayi. 3.4 Mainan yang bersifat edukatif digunakan untuk merangsang kemampuan dan minat bayi. 3.5 Tahapan stimulasi pada bayi dicatat untuk mengetahui perkembangan bayi.
4. Melakukan upaya pencegahan gangguan perkembangan	4.1 Potensi keterlambatan perkembangan bayi diidentifikasi. 4.2 Penyebab terganggunya perkembangan bayi dikonsultasikan dengan pemberi kerja. 4.3 Status perkembangan bayi dilaporkan kepada pemberi kerja.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan dalam melaksanakan stimulasi pada bayi di rumah tangga atau di Tempat Penitipan Anak.

- 1.2 Faktor penyebab terganggunya perkembangan pada bayi diantaranya bayi sulit makan, susah tidur, pemarah/mengamuk secara emosional, suka menangis, dan suka menggigit.
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat permainan taktil/sensori
    - 2.1.2 Alat permainan suara
    - 2.1.3 Alat permainan visual
    - 2.1.4 Alat permainan berwarna yang aman
    - 2.1.5 Mainan yang bisa digigit
    - 2.1.6 Alat musik (tave, tv)
    - 2.1.7 Timbangan
    - 2.1.8 Pengukur tinggi badan
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alas (matras/karpet)
    - 2.2.2 Cermin
    - 2.2.3 Box bayi
    - 2.2.4 Alat pensteril
    - 2.2.5 Air hangat
    - 2.2.6 Lap kering
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Menstimulasi tumbuh kembang bayi dengan baik (*Good Practices*)
    - 4.2.2 Standar Penjagaan, Pengasuhan, dan Keperawatan Bayi

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
- 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
- 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
- 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

#### 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Kegunaan atau manfaat alat permainan
- 3.1.2 Jenis dan bahan alat permainan yang aman bagi bayi
- 3.1.3 Tumbuh kembang bayi
- 3.1.4 Stimulasi Intervensi Deteksi Dini Tumbuh Kembang (SIDTK)
- 3.1.5 Pemilihan alat permainan edukatif
- 3.1.6 Pengenalan rangsangan motorik, kognitif, bahasa dan sosial emosional bayi
- 3.1.7 Pengetahuan mengenai Stimulasi Intervensi Dini Tumbuh Kembang (SIDTK)

#### 3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Menggunakan berbagai jenis alat permainan edukatif
- 3.2.2 Menguasai karakteristik alat permainan edukatif sesuai perkembangan bayi
- 3.2.3 Menguasai berbagai jenis permainan
- 3.2.4 Melakukan stimulasi tumbuh kembang bayi mencakup pengenalan rangsangan motorik, kognitif, bahasa, dan sosial emosional bayi

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Sabar dalam melaksanakan stimulasi pada bayi

4.2 Hati-hati dalam melaksanakan stimulasi pada bayi

4.3 Telaten dalam melaksanakan stimulasi pada bayi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam memilih jenis-jenis stimulasi sesuai usia dan tumbuh kembang bayi

**KODE UNIT : T.97PDO00.021.4**

**JUDUL UNIT : Menerapkan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) Pada Bayi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengenali kecelakaan pada bayi dan melakukan tindak lanjut pertolongan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengenali kecelakaan pada bayi	1.1 Kecelakaan pada bayi diidentifikasi dengan tepat. 1.2 Dampak kecelakaan pada bayi diidentifikasi dengan tepat. 1.3 Perlengkapan P3K disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan upaya pencegahan kecelakaan pada bayi	2.1 Lingkungan yang aman dipilih untuk aktivitas bayi sehari-hari. 2.2 Peralatan bermain yang aman diberikan kepada bayi. 2.3 Lingkungan bayi dipelihara agar tetap bersih dan aman. 2.4 Setiap kegiatan bayi didampingi agar terlindung dari kecelakaan.
3. Melakukan tindak lanjut pertolongan	3.1 Pertolongan dilakukan sesuai dengan jenis kecelakaan yang terjadi secara hati-hati. 3.2 Tindakan P3K dilaporkan kepada pemberi kerja dengan jelas dan segera. 3.3 Tindakan pertolongan lanjutan akibat kecelakaan dikonsultasikan dengan pemberi kerja.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan dalam memberikan P3K meliputi perawatan bayi, penanganan P3K pada bayi jatuh, terluka, tersedak, keracunan, dan tersengat aliran listrik di rumah atau tempat penitipan anak.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Gunting

2.1.2 Sarung Tangan

- 2.1.3 *Washlap*
- 2.1.4 *Termometer*
- 2.1.5 Telepon
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Obat-obatan
  - 2.2.2 Alkohol
  - 2.2.3 Anti racun
  - 2.2.4 Kasa Steril dan kapas
  - 2.2.5 Plester
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Menerapkan prosedur P3K yang berlaku

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Tanda-tanda kecelakaan pada bayi

- 3.1.2 Jenis-jenis kecelakaan pada bayi
- 3.1.3 Penanganan P3K sesuai dengan jenis kecelakaan
- 3.1.4 Cara meminta bantuan segera
- 3.1.5 Memahami fungsi alat dan bahan untuk pertolongan pertama pada kecelakaan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Mengenali jenis kecelakaan
  - 3.2.2 Menggunakan peralatan P3K
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti dalam menerapkan pertolongan pertama pada kecelakaan bayi
  - 4.2 Tepat dalam menerapkan pertolongan pertama pada kecelakaan bayi
  - 4.3 Taat azas dalam menerapkan pertolongan pertama pada kecelakaan bayi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam melakukan pertolongan sesuai dengan jenis kecelakaan yang terjadi secara hati-hati

**KODE UNIT : T.97PDO00.022.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pemijatan Bayi (*baby massage*)**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, melakukan pemijatan dan memposisikan kembali bayi di tempat yang nyaman.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan Peralatan dan Perlengkapan	1.1 Peralatan dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.2 <b>Kondisi Lingkungan</b> diatur agar bayi aman dan nyaman.
2. Melakukan Pemijatan Bayi	2.1 Suhu tubuh bayi diukur sesuai prosedur. 2.2 Pakaian bayi dilepaskan dengan hati-hati. 2.3 Bayi ditidurkan dengan posisi yang nyaman. 2.4 Bayi dipijat sesuai dengan prosedur. 2.5 Pakaian bayi dikenakan kembali dengan rapi. 2.6 Bayi ditidurkan ditempat yang nyaman.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga dan tempat penitipan bayi.
- 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk penyediaan peralatan dan perlengkapan dan pelaksanaan.
- 1.3 Kondisi Lingkungan mencakup dan tidak terbatas pada suhu ruangan dan suhu air.
- 1.4 Unit Kompetensi ini berlaku untuk bayi sehat.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Tempat tidur bayi
- 2.1.2 Termometer
- 2.1.5 Pakaian Bayi
- 2.1.6 Handuk

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Minyak Pijat (zaitun oil)

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.4.1 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Keperawatan Anak Balita

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
3. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
4. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 4.1 Pengetahuan
    - 4.1.1 Tumbuh kembang balita
    - 4.1.2 Tata cara memijat bayi sesuai prosedur
  - 4.2 Keterampilan
    - 4.2.1 Memijat Bayi sesuai dengan prosedur
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Sabar pada saat memijat bayi
  - 4.2 Teliti pada saat memijat bayi
  - 4.3 Hati-hati pada saat memijat pada bayi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam melakukan Pemijatan pada bayi sesuai prosedur

**KODE UNIT : T.97PDO00.023.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Senam Bayi (*Baby Gym*)**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, melakukan senam dan memposisikan kembali bayi di tempat yang nyaman.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan Peralatan dan Perlengkapan	1.1 Peralatan dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.2 <b>Kondisi Lingkungan</b> diatur agar bayi aman dan nyaman.
2. Melakukan Senam Pada Bayi	2.1 Bayi diposisikan tidur terlentang dengan nyaman. 2.2 Senam bayi dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Bayi diposisikan kembali di tempat yang nyaman.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga dan tempat penitipan bayi.
- 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk penyediaan peralatan dan perlengkapan dan pelaksanaan.
- 1.3 Kondisi Lingkungan mencakup dan tidak terbatas pada suhu ruangan dan suhu air.
- 1.4 Unit Kompetensi ini berlaku untuk bayi sehat.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Tempat tidur bayi

2.1.2 Handuk

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku panduan senam bayi

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Keperawatan Anak Balita

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Tumbuh kembang balita
    - 3.1.2 Tata cara senam bayi sesuai prosedur.
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Senam bayi sesuai dengan prosedur
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Sabar pada saat melakukan senam bayi
  - 4.2 Hati-hati pada saat melakukan senam bayi
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam melakukan Senam pada bayi sesuai prosedur

**KODE UNIT : T.97PDO00.024.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pendampingan Bayi Berenang (Baby Swim)**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membantu bayi berenang dan membersihkan tubuh bayi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan Peralatan dan Perlengkapan	1.1 Peralatan dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.2 <b>Kondisi Lingkungan</b> diatur agar bayi aman dan nyaman.
2. Membantu Bayi Berenang	2.1 Suhu tubuh bayi diukur sesuai prosedur. 2.2 Pelampung renang dipasang sesuai dengan ketentuan. 2.3 <b>Tubuh bayi</b> ditempatkan di kolam renang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan bayi. 2.4 Gerak bayi di dalam air diawasi sesuai dengan prosedur.
3. Membersihkan Tubuh Bayi	3.1 Bayi dipindahkan dari kolam renang. 3.2 Pelampung dilepas sesuai dengan ketentuan. 3.3 Tubuh bayi dibersihkan sesuai dengan prosedur. 3.4 Pakaian bayi dikenakan sesuai dengan kebutuhan.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga dan tempat penitipan bayi.
- 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk penyediaan peralatan dan perlengkapan dan pelaksanaan.
- 1.3 Kondisi Lingkungan mencakup dan tidak terbatas pada suhu ruangan dan suhu air.
- 1.4 Unit Kompetensi ini berlaku untuk bayi sehat, usia 3-12 bulan, berat badan minimal 5 kg dan mampu menahan lehernya.
- 1.5 Tubuh bayi meliputi bagian leher sampai kaki.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Tempat tidur bayi
    - 2.1.2 Kolam Renang Bayi
    - 2.1.3 Pelampung
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Handuk
    - 2.2.2 Pakaian bayi
    - 2.2.3 Mainan bayi
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Keperawatan Anak Balita

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Tumbuh kembang balita

3.1.2 Tata cara renang bayi sesuai prosedur.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melakukan komunikasi dengan baik

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sabar pada saat melakukan pendampingan bayi berenang

4.2 Hati-hati pada saat melakukan penempatan bayi berenang

4.3 Sigap dalam pengawasan bayi berenang

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menempatkan tubuh bayi di kolam renang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan

5.2 Kecermatan dalam mengawasi gerak bayi di dalam air sesuai dengan prosedur

**KODE UNIT : T.97PDO00.025.3**

**JUDUL UNIT : Membantu Anak Balita Memelihara Kebersihan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam menjaga kebersihan perseorangan pada anak balita.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan	1.1 Alat dan bahan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Memandikan Anak Balita	2.1 <b>Suhu air</b> dicek sesuai kebutuhan. 2.2 Anak balita disiapkan untuk mandi. 2.3 Anak balita dimandikan sesuai dengan prosedur.
3. Membantu Anak Balita Membersihkan Buang Air Besar (BAB) dan Buang Air Kecil (BAK)	3.1 Anak balita diajarkan untuk memberitahukan apabila ingin BAB atau BAK. 3.2 Anak balita diajarkan cara menggunakan toilet. 3.3 Anak balita dilatih membersihkan BAB atau BAK.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini mencakup dan tidak terbatas pada lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

1.2 Suhu air antara 37 – 38 °C.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Mandi

2.1.2 Sikat Gigi

2.1.3 Pakaian Anak Balita

2.1.4 Sisir

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Sabun

2.2.2 Shampo

2.2.3 Handuk

2.2.4 Pasta Gigi

2.2.5 Minyak Penghangat dan Bedak

2.2.6 Tissue

2.2.7 *Diapers*

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)

4.2 Standar

4.2.1 SOP Membersihkan Anak

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Kebersihan anak balita

3.1.2 Tata cara memandikan anak balita

3.1.3 Jenis – jenis pakaian anak balita

3.1.4 Kebersihan lingkungan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memelihara kebersihan anak balita

3.2.2 Menerapkan kebersihan BAB dan BAK anak balita

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Sabar dalam menghadapi anak balita
  - 4.2 Hati-hati dalam menangani anak balita
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengecek Suhu air sesuai kebutuhan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengajarkan anak balita cara menggunakan toilet

**KODE UNIT : T.97PDO00.026.3**

**JUDUL UNIT : Mendampingi Anak Balita Sehat Beraktifitas Kegiatan Sehari-Hari (AKS)**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan penjagaan dan beraktifitas dengan anak balita dan merapikan area serta peralatan yang berlaku di rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan penjagaan dan pelayanan anak balita sehat	1.1 Daftar kebutuhan peralatan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Peralatan penjagaan dan pelayanan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Kondisi peralatan diperiksa untuk siap pakai.
2. Menjaga anak balita beraktifitas	2.1 Kemungkinan bahaya kerja diidentifikasi terhadap kondisi anak balita. 2.2 Anak balita distimulasi untuk melakukan aktifitas sesuai dengan peralatan dan perlengkapan yang tersedia. 2.3 Aktifitas anak balita diawasi supaya tetap dalam keadaan prima. 2.4 Anak balita dibersihkan selesai melakukan aktifitas. 2.5 Kondisi anak balita dievaluasi setelah melakukan aktivitas.
3. Merapikan area dan peralatan beraktifitas	3.1 Kebersihan area dan kelengkapan alat beraktifitas diidentifikasi. 3.2 Area aktifitas dibersihkan dan dirapikan kembali. 3.3 Peralatan dirapikan dan disimpan pada tempatnya.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk penyiapan peralatan, beraktifitas dan perapian area dan peralatan beraktifitas anak balita yang digunakan untuk mendampingi anak balita sehat beraktifitas kegiatan sehari – hari (AKS).

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Pakaian
    - 2.1.2 Makan dan minum
    - 2.1.3 Alat permainan
    - 2.1.4 Alat tulis menulis/mewarna
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Bedak, minyak penghangat
    - 2.2.2 Tissue/lap makan
    - 2.2.3 Kotak penyimpanan mainan
    - 2.2.4 Meja dan kursi belajar
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Pelayanan Minimum (SPM) anak balita

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Ilmu tumbuh kembang anak
    - 3.1.2 Komunikasi dan kerjasama dengan anak balita
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melayani kebutuhan anak balita sehat
    - 3.2.2 Menjaga anak balita melakukan aktifitas kegiatan sehari-hari
    - 3.2.3 Berkomunikasi dan bekerjasama dengan anak balita sehat
    - 3.2.4 Mendampingi anak balita sehat beraktifitas kegiatan sehari-hari (AKS)
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cerdas dalam mendampingi anak balita
  - 4.2 Sabar dalam mendampingi anak balita
  - 4.3 Bersih dalam mendampingi anak balita
  - 4.4 Teliti dalam mendampingi anak balita
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kemampuan dalam menstimulasi anak balita untuk melakukan aktifitas sesuai dengan peralatan dan perlengkapan yang tersedia

**KODE UNIT : T.97PDO00.027.3**

**JUDUL UNIT : Mendampingi Anak Balita Kurang Sehat**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam mendampingi dan melaporkan kondisi anak balita kurang sehat.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan pendampingan anak balita kurang sehat	1.1 Peralatan pendampingan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Peralatan pendampingan dipilih sesuai dengan hasil identifikasi.
2. Mendampingi anak balita kurang sehat	2.1 Kesehatan anak balita <b>dimonitor</b> untuk mengetahui perkembangannya. 2.2 Anak balita yang kurang sehat <b>ditemani</b> sehingga merasa lebih tenang. 2.3 Hasil monitor terhadap perkembangan kondisi anak balita dilaporkan kepada <b>pihak terkait</b> .

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.
- 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk persiapan peralatan, penjagaan dan pelaporan kondisi kesehatan anak balita yang digunakan untuk menjaga anak balita kurang sehat.
- 1.3 Ditemani mencakup dan tidak terbatas pada bermain, mendongeng dan bernyanyi.
- 1.4 Dimonitor mencakup dan tidak terbatas pada mengawasi, mencatat perkembangan kondisi anak balita kurang sehat.
- 1.5 Pihak terkait meliputi orang tua anak balita dan tenaga kesehatan.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
  - 2.1.1 Pakaian
  - 2.1.2 Buku catatan laporan kesehatan
  - 2.1.3 Thermometer
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Minyak penghangat

2.2.2 Makanan dan minuman

2.2.3 Obat – obatan (sesuai dengan rekomendasi medis)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Kesehatan anak balita

3.1.2 Jenis – jenis penyakit yang umum dialami anak balita

3.1.3 Teknik komunikasi *therapeutic* dengan anak balita

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melayani kebutuhan anak balita kurang sehat

3.2.2 Memberikan pertolongan pertama kepada anak balita kurang sehat

### 3.2.3 Melakukan komunikasi efektif dengan anak balita kurang sehat

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Sabar dalam menjaga anak balita kurang sehat
- 4.2 Telaten dalam menjaga anak balita kurang sehat
- 4.3 Empati terhadap anak balita kurang sehat

#### 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam memonitor kesehatan anak balita yang kurang sehat

**KODE UNIT : T.97PDO00.028.3**

**JUDUL UNIT : Memberi Makan dan Minum Anak Balita**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam pengenalan peralatan makan serta makan bersama pada anak balita yang berlaku di rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengenalkan peralatan makan dan minum	1.1 Peralatan makan dan minum diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Nama dan fungsi dari peralatan makan minum dijelaskan secara bertahap.
2. Mengajak makan bersama di meja makan	2.1 Peralatan makan dan jenis makanan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Anak balita dilatih mencuci tangan sebelum makan. 2.3 Anak balita dibantu duduk pada kursi makan ( <i>baby chair</i> ). 2.4 Anak balita didampingi untuk makan dan minum sendiri.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk pengenalan peralatan makan dan minum serta mengajak makan bersama di meja makan yang digunakan untuk memberi makan dan minum anak balita.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan makan dan minum

2.1.2 Meja dan kursi makan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Tissue makan/napkin

2.2.2 Celemek makan anak balita

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar pelayanan minimum anak balita (SPM)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Macam dan fungsi peralatan makan dan minum
    - 3.1.2 Tata cara pengaturan peralatan makan minum
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengaturan peralatan makan minum sesuai standar
    - 3.2.2 Penggunaan peralatan makan dan minum
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Sabar dalam memberi makan dan minum anak balita
  - 4.2 Telaten dalam memberi makan dan minum anak balita
  - 4.3 Hati – hati dalam memberi makan dan minum anak balita

5. Aspek kritis

- 5.1 Kemampuan dalam mengidentifikasi peralatan makan dan jenis makanan sesuai kebutuhan

**KODE UNIT : T.97PDO00.029.3**

**JUDUL UNIT : Menerapkan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) Anak Balita**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam melakukan pencegahan, menyiapkan peralatan P3K, melakukan pertolongan pertama dan melaporkan keadaan anak balita.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan pencegahan kecelakaan anak balita	1.1 Resiko kecelakaan pada anak balita diidentifikasi sesuai ketentuan. 1.2 Anak balita diingatkan terhadap resiko kecelakaan. 1.3 Upaya - upaya pencegahan kecelakaan dilakukan sesuai dengan kondisi lingkungan.
2. Menyiapkan peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) anak balita	2.1 P3K diidentifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Peralatan dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Peralatan dan perlengkapan diperiksa agar siap pakai.
3. Melakukan pertolongan pertama pada kecelakaan anak (P3K) anak balita	3.1 Kondisi kecelakaan anak balita diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 3.2 Anak balita diberikan pertolongan pertama pada kecelakaan P3K sesuai kondisi kecelakaan. 3.3 Peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan dirapikan sesuai tempatnya.
4. Melaporkan keadaan anak balita	4.1 Hasil P3K anak balita diidentifikasi sesuai ketentuan. 4.2 Kondisi anak balita dilaporkan kepada orang tuanya.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk persiapan peralatan, pemberian pertolongan pertama pada kecelakaan dan pelaporan kondisi anak balita digunakan untuk memberikan P3K anak balita.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kotak P3K beserta isinya
    - 2.1.2 Alat tulis
    - 2.1.3 Alat komunikasi
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Buku panduan P3K
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Prosedur Pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melakukan komunikasi efektif dengan orang tua anak balita

### 3.2.2 Melakukan pencegahan terhadap penyebab kecelakaan

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Hati – hati dalam memberikan pertolongan pertama pada kecelakaan anak balita
- 4.2 Teliti dalam menggunakan alat pertolongan pertama pada kecelakaan anak balita
- 4.3 Sabar dalam mendampingi anak balita

#### 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketelitian dalam memberikan anak balita pertolongan pertama pada kecelakaan P3K sesuai kondisi kecelakaan

**KODE UNIT : T.97PDO00.030.3**

**JUDUL UNIT : Memberikan Pertolongan Penyakit Ringan Pada Anak Balita**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan dan memberikan pertolongan penyakit ringan pada anak balita yang berlaku di rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan pertolongan penyakit ringan anak balita	1.1 Peralatan pertolongan penyakit ringan anak balita diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan pertolongan penyakit ringan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Peralatan pertolongan diperiksa untuk siap pakai.
2. Memberikan pertolongan penyakit ringan anak balita	2.1 Penyakit ringan anak balita diidentifikasi sesuai kondisi. 2.2 Anak balita diberikan pertolongan sesuai keadaan penyakit anak balita.
3. Melaporkan kondisi kesehatan anak balita	3.1 Hasil pertolongan anak balita diidentifikasi sesuai ketentuan. 3.2 Kondisi kesehatan anak balita dilaporkan kepada orang tuanya.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk persiapan peralatan, pemberian pertolongan dan pelaporan pertolongan penyakit ringan anak balita digunakan untuk memberi pertolongan penyakit ringan pada anak balita.

1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk pemberian pertolongan penyakit ringan seperti : demam, diare dan influenza

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

##### 2.1.1 Kotak P3K

- 2.1.2 Sendok takar obat
  - 2.1.3 Thermometer
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Obat-obatan penyakit ringan
- 3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 70 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Manajemen Terpadu Balita Sakit Berbasis Masyarakat
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis -jenis penyakit ringan anak balita
    - 3.1.2 Pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melakukan pertolongan penyakit ringan pada anak balita

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Hati – hati dalam memberikan pertolongan penyakit ringan pada anak balita
  - 4.2 Teliti dalam memberikan pertolongan penyakit ringan pada anak balita
  - 4.3 Sabar dalam memberikan pertolongan penyakit ringan pada anak balita
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kemampuan dalam memberikan anak balita pertolongan sesuai keadaan penyakit anak balita

**KODE UNIT : T.97PDO00.031.3**

**JUDUL UNIT : Mengantar Jemput Anak Balita ke dan dari Sekolah**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam persiapan peralatan, mengantar dan menjemput anak balita ke dan dari yang berlaku di rumah tangga.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan sekolah	1.1 Peralatan sekolah diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan sekolah disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Peralatan sekolah diperiksa untuk siap dibawa ke sekolah.
2. Menemani anak balita kesekolah	2.1 Jam masuk sekolah diidentifikasi sesuai jadwal sekolah. 2.2 Anak balita diantar ke sekolah sesuai jadwal masuk sekolah.
3. Menjemput anak balita dari sekolah	3.1 Jam pulang sekolah diidentifikasi sesuai dengan jadwal sekolah. 3.2 Anak balita dijemput sebelum jam pulang sekolah.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.
- 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk persiapan peralatan dan perlengkapan sekolah, pengantaran dan penjemputan anak balita yang digunakan untuk mengantar jemput ke dan dari sekolah anak balita.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
  - 2.1.1 Seragam sekolah
  - 2.1.2 Sepatu dan kaos kaki
  - 2.1.3 Tas sekolah
  - 2.1.4 Buku pelajaran dan alat tulis
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Makanan

2.2.2 Minuman

2.2.3 *Tissue*/sapu tangan

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Kegiatan di Sekolah

3.1.2 Lingkungan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan segala keperluan yang berhubungan dengan aktivitas di sekolah

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Hati – hati dalam mengantar dan menjemput anak balita ke sekolah
  - 4.2 Disiplin dalam mengatur waktu mengantar dan menjemput
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi Jam masuk sekolah sesuai jadwal sekolah

**KODE UNIT : T.97PDO00.032.3**

**JUDUL UNIT : Mendampingi Anak Balita Bermain**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam menemani anak balita berlari, bermain ayunan dan bermain air yang berlaku di rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan area dan peralatan bermain	1.1 Daftar peralatan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Kondisi peralatan diperiksa untuk siap pakai.
2. Menemani anak balita bermain	2.1 Kemungkinan bahaya bermain diidentifikasi sesuai kondisi lingkungan. 2.2 Anak balita diajak bermain sesuai lingkungan bermain. 2.3 Anak balita diawasi supaya tidak mengalami kecelakaan.
3. Merapikan area dan peralatan bermain	3.1 Kebersihan area bermain diidentifikasi sesuai kondisi lingkungan. 3.2 Area bermain dibersihkan sesuai kondisi lingkungan. 3.3 Peralatan bermain disimpan pada tempatnya.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.
- 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk persiapan, pendampingan dan pembersihan peralatan yang digunakan anak balita bermain.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mainan anak balita perempuan
- 2.1.2 Mainan anak balita laki-laki

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Area Bermain

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Pelayanan Minimum (SPM)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis permainan anak balita
    - 3.1.2 Pendampingan anak bermain dan berolah raga
    - 3.1.3 Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mendampingi serta mengawasi anak balita bermain dan berolahraga ringan
    - 3.2.2 Melakukan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) pada anak balita

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Hati – hati dalam mendampingi anak balita bermain
  - 4.2 Sabar dalam menemani anak balita bermain
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kemungkinan bahaya bermain sesuai kondisi lingkungan

**KODE UNIT : T.97PDO00.033.3**

**JUDUL UNIT : Membuat Catatan Kondisi Kesehatan Anak Balita**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam mengumpulkan dan melaporkan data kondisi kesehatan anak balita yang berlaku di rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengumpulkan data kesehatan anak balita	1.1 Data tentang kondisi kesehatan anak balita diidentifikasi sesuai jenisnya. 1.2 Data kondisi anak balita dikumpulkan sesuai kebutuhan. 1.3 Jadwal dan materi catatan data disusun sesuai keadaan anak balita.
2. Melaporkan pencatatan data kondisi anak balita	2.1 Data rutin kesehatan anak balita diidentifikasi sesuai dengan kondisi. 2.2 Data kondisi kesehatan anak balita dicatat dalam formulir laporan. 2.3 Data kondisi kesehatan anak balita dilaporkan kepada orang tuanya.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku di lingkungan rumah tangga, panti asuhan dan tempat penitipan anak.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk pengumpulan dan pelaporan data kesehatan anak balita yang digunakan untuk membuat catatan kondisi kesehatan anak balita.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir/buku pencatatan kondisi kesehatan

2.1.2 Alat tulis

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Peralatan tulis

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Ilmu kesehatan anak balita
    - 3.1.2 Pencatatan data kesehatan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memeriksa kondisi anak balita
    - 3.2.2 Melakukan pencatatan data kesehatan dengan valid
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dalam mengamati kondisi anak balita
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi data rutin kesehatan anak balita sesuai dengan kondisi

**KODE UNIT : T.97PDO00.034.3**

**JUDUL UNIT : Merawat Hewan Peliharaan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini menjelaskan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengidentifikasi dan mengkonfirmasi kebutuhan perawatan hewan peliharaan, membersihkan hewan peliharaan, memberi makan hewan peliharaan, menjaga kebersihan dan keamanan serta kesehatan lingkungan hewan peliharaan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi kebutuhan perawatan hewan peliharaan	1.1 Perawatan hewan peliharaan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan perlengkapan yang tepat untuk merawat hewan peliharaan disesuaikan kebutuhan. 1.3 Alat Pelindung Diri (APD) yang tepat dipakai sebelum melakukan pekerjaan merawat hewan peliharaan.
2. Membersihkan hewan peliharaan	2.1 Tempat memandikan hewan peliharaan dipastikan bersih. 2.2 Hewan peliharaan dibersihkan sesuai prosedur. 2.3 Peralatan, perlengkapan dan tempat memandikan hewan dibersihkan kembali.
3. Memberi makan hewan peliharaan	3.1 Makanan hewan peliharaan dipilih sesuai petunjuk pemberi kerja. 3.2 Makanan diberikan pada tempatnya. 3.3 Makanan dan minuman untuk hewan peliharaan disediakan dengan cara yang aman dan higienis. 3.4 Perilaku makan hewan peliharaan yang tidak biasa dilaporkan kepada pemberi kerja. 3.5 Tempat makan hewan peliharaan dan peralatan yang sudah bersih disimpan pada tempatnya.
4. Menjaga kebersihan, keamanan dan kesehatan lingkungan hewan peliharaan	4.1 Area hewan peliharaan dibersihkan secara berkala. 4.2 Prosedur pengamanan yang memadai dilakukan untuk menjaga hewan peliharaan aman setiap saat.

## **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pekerja domestic pada lingkungan rumah tangga.
  - 1.2 Alat Pelindung Diri (APD) meliputi: Masker wajah, sepatu pengaman, sarung tangan, dan apron/celemek.
  - 1.3 Kebutuhan Perawatan hewan meliputi:
    - 1.3.1 Kebutuhan untuk mendandani dan waktunya
    - 1.3.2 Kebutuhan membersihkan dan memandikan
    - 1.3.3 Kebutuhan makan dan minuman, termasuk waktu makan, jumlah makan, jenis makanan
    - 1.3.4 Kebutuhan berjalan untuk anjing
  - 1.4 Hewan termasuk:
    - 1.4.1 Berbagai jenis kucing
    - 1.4.2 Berbagai jenis anjing
    - 1.4.3 Burung
    - 1.4.4 Ikan Hias
    - 1.4.5 Hewan peliharaan lainnya
  - 1.5 Pekerjaan untuk membersihkan hewan termasuk:
    - 1.5.1 Mandi dan menyikat hewan peliharaan
    - 1.5.2 Frekuensi membersihkan, yaitu harian, mingguan, dan lain-lain
  - 1.6 Penampilan hewan termasuk:
    - 1.6.1 Menyisir hewan peliharaan
    - 1.6.2 Menjaga kebersihan hewan peliharaan
  - 1.7 Makanan hewan termasuk:
    - 1.7.1 Makanan hewan komersial yang dikemas untuk jenis dan hewan peliharaan yang berbeda
    - 1.7.2 Makanan buatan sendiri termasuk persiapan makanan, dimasak atau mentah
  - 1.8 Perilaku makan yang tidak biasa termasuk tidak terbatas pada:
    - 1.8.1 Tersedak
    - 1.8.2 Tidak mau makan
    - 1.8.3 Muntah
  - 1.9 Area hewan peliharaan mengacu pada tempat tertentu yang ditunjuk untuk hewan peliharaan, di dalam atau di luar rumah dan termasuk:

- 1.9.1 Kandang kucing
- 1.9.2 Kandang anjing
- 1.9.3 Kandang burung
- 1.9.4 Kolam ikan hias/*aquarium*
- 1.9.5 Kandang hewan peliharaan lainnya
- 1.10 Langkah-langkah pengamanan meliputi:
  - 1.10.1 Tulang, seperti tulang ayam, menyebabkan tersedak
  - 1.10.2 Mobil dan mesin-mesin
  - 1.10.3 Menggigit/mengunyah kabel listrik
  - 1.10.4 Pemangsa, seperti anjing besar, kucing
  - 1.10.5 Benda-benda kecil yang menyebabkan tersedak
- 1.11 Kesehatan hewan peliharaan meliputi:
  - 1.11.1 Obat tetes, obat bubuk, atau sampo (sebagai tindakan pencegahan)
  - 1.11.2 Pernapasan
  - 1.11.3 Penyakit umum termasuk namun tidak terbatas pada: flu burung, toksoplasmosis, flu kucing, batuk, rabies
  - 1.11.4 Luka-luka, benjolan, dan memar
  - 1.11.5 Cacingan
  - 1.11.6 menempel: kutu, jamur, tungau kulit, internal dan eksternal parasit
  - 1.11.7 Masalah kulit, gatal-gatal
  - 1.11.8 Vaksinasi
- 2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kandang hewan
    - 2.1.2 Peralatan pembersih (sisir, sikat, gunting kuku)
    - 2.1.3 Peralatan makan (mangkok, piring, tempat minum)
    - 2.1.4 Peralatan mandi (shower, selang/pipa, botol semprot, bak/ember)
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Obat-obatan hewan
    - 2.2.2 Makanan hewan
    - 2.2.3 Sarana permainan hewan
    - 2.2.4 Air

#### 2.2.5 Alat Pelindung Diri (APD)

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Agama
    - 4.1.2 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar dasar negara penempatan

### **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Alat perawatan dan metode pemeliharaan disesuaikan dengan kebutuhan perawatan yang berbeda
    - 3.1.2 Kebutuhan tentang makanan dari berbagai jenis hewan peliharaan
    - 3.1.3 Prosedur perawatan untuk berbagai jenis hewan peliharaan
    - 3.1.4 Kesehatan untuk hewan peliharaan rumah tangga.

- 3.1.5 Berbagai jenis kebutuhan merawat hewan peliharaan rumah tangga termasuk makan, kebersihan, perawatan dan pemeliharaan
- 3.1.6 Penyakit yang umum pada hewan peliharaan rumah tangga
- 3.1.7 Penanganan hewan peliharaan yang aman dan higienis serta langkah-langkah pengamanan yang sesuai prosedur
- 3.1.8 Tingkat ukuran pengamanan yang sesuai untuk berbagai jenis hewan peliharaan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Membuang limbah hewan peliharaan secara tepat dan dengan cara yang higienis
  - 3.2.2 Mengidentifikasi peralatan dan metode perawatan hewan peliharaan yang tepat
  - 3.2.3 Mengidentifikasi dan membedakan antara berbagai kebutuhan perawatan hewan peliharaan
  - 3.2.4 Mengidentifikasi persediaan dan menggunakan bahan pembersih yang tepat
  - 3.2.5 Menggunakan peralatan dan metode pembersihan yang berbeda serta cocok untuk membersihkan hewan peliharaan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Hati-hati dalam melakukan pekerjaan membersihkan hewan peliharaan
  - 4.2 Teliti mengidentifikasi kebutuhan perawatan hewan peliharaan
  - 4.3 Terampil menggunakan peralatan dan perlengkapan serta melakukan pekerjaan membersihkan dan memandikan hewan peliharaan
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kebutuhan perawatan hewan peliharaan

**KODE UNIT : T.97PDO00.035.3**

**JUDUL UNIT : Merawat Tanaman Rumah**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan alat dan bahan dalam melakukan perawatan tanaman rumah.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Peralatan dan perlengkapan kerja diidentifikasi untuk memastikan kegunaannya. 1.2 Metode perawatan tanaman rumah ditentukan sesuai jenis tanaman.
2. Melakukan perawatan tanaman rumah	2.1 Tanaman rumah disiram sesuai kebutuhan. 2.2 Pemupukan diberikan secara berkala sesuai jenis tanaman. 2.3 Tanaman rumah disemprot dengan obat anti hama secara berkala sesuai dengan jenis tanaman. 2.4 Tanaman rumah dipangkas sesuai kebutuhan. 2.5 Tempat tanaman yang rusak diganti sesuai jenis tanaman.
3. Menyimpan peralatan dan bahan	3.1 Peralatan dibersihkan sesuai prosedur. 3.2 Bahan sisa perawatan disimpan ditempat yang aman.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pekerja domestik di lingkungan rumah tangga.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Cangkul

2.1.2 Gunting rumput

2.1.3 Sekop kecil

2.1.4 Alat pembersih (sapu, sapu lidi dll)

2.1.5 Golok / gergaji

2.1.6 Selang Air

- 2.1.7 Botol Semprot (*hand spray*)
- 2.1.8 Alat pelindung diri (sarung tangan, sepatu pelindung, masker)
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Air
  - 2.2.2 Pupuk
  - 2.2.3 Obat pembasmi hama
  - 2.2.4 Tanah
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis-jenis tanaman
    - 3.1.2 Jenis-jenis penyakit tanaman
    - 3.1.3 Jenis-jenis obat pembasmi hama

- 3.1.4 Teknis merawat tanaman dari penyakit dan hama
      - 3.1.5 Cara menyortir tanaman dan pohon yang sehat atau terserang hama
    - 3.2 Keterampilan
      - 3.2.1 Memeriksa tanaman yang sehat atau terserang hama
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Hati-hati dalam melakukan perawatan tanaman
  - 4.2 Teliti dalam melakukan perawatan tanaman
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menyiram tanaman rumah sesuai kebutuhan
  - 5.2 Ketepatan dalam menyemprot tanaman rumah dengan obat anti hama secara berkala sesuai dengan jenis tanaman

**KODE UNIT : T.97PDO00.036.3**

**JUDUL UNIT : Menggunakan Metode Dasar Memasak**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam metode - memasak yang berbeda dengan menggunakan peralatan dan bahan yang tepat sesuai jenis hidangan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan memasak	1.1 Peralatan diidentifikasi sesuai <b>metode memasak.</b> 1.2 Bahan diidentifikasi sesuai dengan jenis masakan yang diolah. 1.3 Kelayakan bahan diidentifikasi sesuai masa berlakunya. 1.4 Peralatan dan bahan dipilih sesuai jenis masakan.
2. Menerapkan metode memasak	2.1 Metode memasak yang berbeda dipilih sesuai jenis masakan. 2.2 Metode memasak didemonstrasikan sesuai dengan prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk profesi pekerja domestik.

1.2 Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut:

1.2.1 Mengukus (*steaming*)

1.2.2 Merebus (*boiling*)

1.2.3 Menggoreng dengan minyak banyak/sedikit (*pan fry/ deep fry*)

1.2.4 *Roasting* adalah memanggang dalam oven untuk daging, unggas dan kopi

1.2.5 *Baking* adalah memanggang dalam oven untuk *cake, pasatry* dan roti.

1.2.6 *Grilling* adalah memanggang langsung diatas bara api

1.2.7 *Saute* adalah menumis dengan sedikit minyak dan suhu api yang tinggi.

1.2.8 *Braishing* adalah bahan masakan direndam dalam bumbu dalam waktu tertentu, setelah bumbu meresap kemudian direbus dengan api sedang hingga airnya mengering.

- 1.2.9 *Stewing* adalah memasak dengan menyetup semua bahan, menggunakan susu, kaldu atau santan dan dimasak dengan api kecil atau istilah lain *slow cooking*.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor gas/listrik
- 2.1.2 Oven gas/listrik
- 2.1.3 Panggangan
- 2.1.4 *Microwave*

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Pengukus
- 2.2.2 Panci dan panci bertekanan (*presser cooker*)
- 2.2.3 Penggorengan anti lengket
- 2.2.4 Wajan (*wok*)
- 2.2.5 Alat penanak nasi (*Rice cooker*)
- 2.2.6 Alat pendukung (pisau, talenan, blender, sodet/sutil, saringan, pemanggang roti (*toaster*), sendok)
- 2.2.7 Pengolah makanan serbaguna (*food processor*)

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

- 4.1.1 Kebersihan diri (*personal hygiene*)

### 4.2 Standar

- 4.2.1 Buku standar resep masakan
- 4.2.2 *Manual book* penggunaan peralatan

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
- 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
- 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

- 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Istilah-istilah memasak yang umum digunakan didalam rumah tangga
    - 3.1.2 Fungsi dari peralatan memasak
    - 3.1.3 Karakteristik dari masing-masing bahan makanan
    - 3.1.4 Peralatan, bahan makanan dan area dapur
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memasak sesuai dengan jenis-jenis bahan makanan
    - 3.2.2 Memilih bahan makanan yang baik dan segar
    - 3.2.3 Menggunakan jenis-jenis metode memasak yang ada
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tenang dan konsentrasi dalam memasak
  - 4.2 Mampu menyesuaikan diri dengan situasi yang ada
  - 4.3 Berpakaian sopan dan rapi
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menggunakan metode memasak yang berbeda sesuai jenis makanan

**KODE UNIT : T.97PDO00.037.3**

**JUDUL UNIT : Memasak Makanan Utama (Main Course)**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan dalam membuat, menyajikan dan menyimpan makanan utama.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Peralatan dan bahan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan bahan dipilih sesuai kebutuhan. 1.3 Metode memasak dipilih sesuai jenis makanan. 1.4 Kebersihan peralatan dan bahan dipastikan sebelum <b>proses pengolahan</b> .
2. Membuat makanan utama	2.1 <b>Bahan dasar</b> makanan utama dipilih sesuai jenis masakan. 2.2 Proses memasak berbagai <b>bahan dasar</b> makanan utama dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Pemberian bumbu dilakukan sesuai dengan jumlah porsi. 2.4 Tingkat kematangan masakan dikontrol selama proses memasak.
3. Menyajikan makanan	3.1 Makanan yang sudah matang ditempatkan pada wadah/ <i>dinner plate</i> sesuai jenis makanannya. 3.2 Makanan dihidangkan sesuai porsinya. 3.3 Temperatur makanan diperhatikan pada saat penyajian. 3.4 Makanan utama disajikan dengan tampilan menarik.
4. Menyimpan makanan	4.1 Makanan utama disimpan dengan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu. 4.2 Tempat penyimpanan makanan sesuai karakteristik. 4.3 Tempat penyimpanan makanan dipastikan keamanannya.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk profesi pekerja domestik.

1.2 Bahan dasar makanan utama mencakup namun tidak terbatas pada nasi, roti, mie, pasta dll.

1.3 Pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal- hal berikut:

1.3.1 Merebus

1.3.2 Menumis

1.3.3 Menggoreng

1.3.4 Mengkukus

1.3.5 Memanggang

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor

2.1.2 Panci

2.1.3 Saringan

2.1.4 Sendok

2.1.5 Wajan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pisau

2.2.2 Alat pengupas

2.2.3 Talenan

2.2.4 Sodet

2.2.5 Wadah bahan memasak

2.2.6 Pengocok telur

2.2.7 Piring saji

2.2.8 Kain lap

2.2.9 Tempat sampah

2.2.10 Meja persiapan bahan

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kebersihan diri (*Personal hygiene*)

4.2 Standar

4.2.1 Buku resep masakan

4.2.2 *Manual book* penggunaan alat

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan utama
    - 3.1.2 Fungsi dari masing-masing peralatan yang digunakan
    - 3.1.3 Sifat dan karakteristik bahan makanan utama
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengolah berbagai jenis bahan makanan utama
    - 3.2.2 Memilih bahan berkualitas sesuai dengan menu
    - 3.2.3 Menggunakan seasoning yang tepat sesuai porsi
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tenang dan konsentrasi dalam memasak
  - 4.2 Berpakaian sopan dan rapi
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam melakukan proses memasak berbagai bahan dasar makanan utama sesuai prosedur

**KODE UNIT : T.97PDO00.038.3**

**JUDUL UNIT : Memasak Makanan Berprotein Hewani**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap didalam memilih, menyiapkan, memasak, menyajikan dan menyimpan daging/ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan makanan berprotein hewani	1.1 <b>Bahan makanan berprotein hewani</b> diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Kualitas dan kebersihan bahan makanan dipilih secara baik dan teliti. 1.3 Metode pengolahan ditentukan sesuai jenis makanan. 1.4 Peralatan dipilih sesuai jenis metode memasak. 1.5 Peralatan dipastikan kebersihannya sesuai standar K3.
2. Mengolah makanan berprotein hewani	2.1 Bahan makanan berprotein hewani dipilih sesuai menu. 2.2 Bumbu diracik sesuai porsi dan resep makanan. 2.3 Proses pengolahan dilakukan berdasarkan resep masakan. 2.4 Tingkat kematangan makanan dikontrol sesuai menu dan selera.
3. Menyajikan masakan berprotein hewani	3.1 Hasil masakan ditempatkan pada wadah sesuai jenis makanannya 3.2 Makanan dihidangkan sesuai porsinya. 3.3 Temperatur makanan diperhatikan pada saat penyajian. 3.4 Tampilan makanan dibuat menarik

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk profesi pekerja domestik.

1.2 Makanan protein hewani mencakup :

1.2.1 Daging

1.2.2 Unggas

1.2.3 Telur

1.2.4 *Seafood*/ikan

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kompor Gas/listrik
    - 2.1.2 Oven Gas/listrik
    - 2.1.3 Panggangan
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Pengorengan
    - 2.2.2 Alat pengukus
    - 2.2.3 Panci
    - 2.2.4 Wajan anti lengket
    - 2.2.5 Pisau
    - 2.2.6 Talenan
    - 2.2.7 *Blender*
    - 2.2.8 Sodet
    - 2.2.9 Saringan
    - 2.2.10 Sendok
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Kebersihan diri (*Personal hygiene*)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Buku standar resep masakan
    - 4.2.2 *Manual book* penggunaan peralatan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas

pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah-istilah memasak yang umum digunakan didalam rumah tangga

3.1.2 Fungsi dari peralatan memasak

3.1.3 Sifat-sifat dan karakteristik dari daging/ikan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memasak daging/ikan sesuai dengan jenisnya

3.2.2 Memilih daging/ikan yang baik dan segar

3.2.3 Menggunakan jenis-jenis metode memasak daging/ikan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam proses memasak bahan hewani

4.2 Cermat dan tepat dalam memberikan bumbu

4.3 Tenang dan konsentrasi dalam memasak

4.4 Berpakaian sopan dan rapi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam melakukan proses pengolahan berdasarkan resep makanan

5.2 Ketepatan dalam mengontrol tingkat kematangan masakan

**KODE UNIT : T.97PDO00.039.3**

**JUDUL UNIT : Membuat Sup**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan untuk menyiapkan, membuat dan menyajikan sup.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Bahan dasar sup diidentifikasi sesuai dengan menu. 1.2 Bahan dasar sup dipilih sesuai jenis sup. 1.3 Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.4 Metode memasak sup dipilih sesuai menu
2. Memasak sup	2.1 Jenis sup diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Bumbu diracik sesuai resep membuat sup. 2.3 Proses pengolahan dilakukan berdasarkan resep membuat sup. 2.4 Tingkat kematangan sup dikontrol sesuai jenis sup.
3. Menyajikan sup	3.1 Sup yang sudah matang ditempatkan pada wadah sesuai jenis supnya. 3.2 Sup dihidangkan dalam keadaan panas.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk profesi pekerja domestik.
- 1.2 Jenis sup tidak terbatas pada jernih, kental, krim dan bubur sup.
- 1.3 Metode memasak sup tidak terbatas pada hal- hal berikut:
  - 1.3.1 Memotong
  - 1.3.2 Membersihkan bahan makanan untuk sup
  - 1.3.3 Merebus
  - 1.3.4 Mengaduk sup
  - 1.3.5 Menyaring
  - 1.3.6 Membumbui

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

- 2.1 Peralatan
  - 2.1.1 Panci
  - 2.1.2 Sendok sayur

- 2.1.3 Sendok sup
- 2.1.4 Saringan
- 2.1.5 Kompor
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.1.1 Mangkuk
  - 2.1.2 Pisau
  - 2.1.3 Talenan
  - 2.1.4 Nampan/kontainer
  - 2.1.5 Kain lap
  - 2.1.6 Tempat sampah
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Kebersihan diri (*Personal hygiene*)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Buku resep masakan
    - 4.2.2 *Manual book* penggunaan alat

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Istilah-istilah yang umum digunakan didalam proses pembuatan sup
    - 3.1.2 Fungsi dari peralatan untuk mengolah sup
    - 3.1.3 Karakteristik dari masing-masing bahan makanan untuk sup
    - 3.1.4 Kebersihan pribadi (personal), peralatan dan area dapur
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memasak sup sesuai dengan jenis-jenis sup dan karakteristik bahan makanan pembuat sup
    - 3.2.2 Memilih bahan untuk membuat sup
    - 3.2.3 Menggunakan jenis-jenis peralatan dan bahan makanan untuk membuat sup
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tenang dan konsentrasi dalam memasak
  - 4.2 Mampu menyesuaikan diri dengan situasi yang ada
  - 4.3 Berpakaian sopan dan rapi
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam melakukan proses pengolahan berdasarkan resep membuat sup
  - 5.2 Ketepatan dalam mengontrol tingkat kematangan sup sesuai jenis sup

**KODE UNIT : T.97PDO00.040.3**

**JUDUL UNIT : Membuat Makanan Pembuka (*Appetizer*)**

**DESKRIPSI UNIT:** Unit Kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dibutuhkan untuk menyiapkan, membuat dan menyajikan makanan pembuka (*appetizer*).

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat dan bahan makanan pembuka ( <i>appetizer</i> )	1.1 Bahan makanan pembuka diidentifikasi sesuai dengan menu. 1.2 Metode memasak dipilih sesuai dengan menu. 1.3 Peralatan dipilih sesuai metode memasak. 1.4 Peralatan dan bahan makanan dipastikan kebersihannya.
2. Mengolah makanan pembuka	2.1 <b>Jenis makanan pembuka</b> diidentifikasi sesuai dengan menu. 2.2 Bumbu diracik sesuai jenis makanan dan porsinya. 2.3 Proses pengolahan dilakukan berdasarkan resep. 2.4 Tingkat kematangan dikontrol sesuai jenis makanan pembuka.
3. Menyajikan makanan pembuka ( <i>appetizer</i> )	3.1 Makanan pembuka ( <i>appetizer</i> ) dihidangkan pada wadah yang telah ditentukan sesuai jenis makanan. 3.2 Makanan pembuka disajikan dengan tampilan menarik.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk profesi tenaga kerja Domestik.
- 1.2 Jenis makanan pembuka tidak terbatas pada : salad dan kudapan

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor gas/listrik
- 2.1.2 *Mixer*
- 2.1.3 Blender

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Pisau
- 2.2.2 Talenan

2.2.3 Penjepit

2.2.4 Sendok saus

2.2.5 Wadah

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kebersihan diri (*personal hygiene*)

4.2 Standar

4.2.1 Buku resep masakan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1. Pengetahuan

3.1.1 Istilah-istilah memasak yang umum digunakan didalam rumah tangga

3.1.2 Fungsi dari peralatan memasak

3.1.3 Sifat-sifat dan karakteristik bahan untuk makanan pembuka (*appetizer*) dan salad

3.1.4 Kebersihan pribadi (*personal*), peralatan, makanan pembuka (*appetizer*), salad dan area dapur

- 3.2. Keterampilan
  - 3.2.1 Mengolah makanan pembuka (*appetizer*) dan salad sesuai dengan jenisnya
  - 3.2.2 Memilih bahan untuk makanan pembuka (*appetizer*) dan salad yang baik dan segar
  - 3.2.3 Mencampur bahan makanan untuk makanan pembuka (*appetizer*) dan salad
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti dalam proses pembuatan makanan pembuka
  - 4.2 Cermat dan tepat dalam memberikan bumbu
  - 4.3 Tenang dan konsentrasi didalam mengolah makanan pembuka (*appetizer*) dan salad
  - 4.4 Berpakaian sopan dan rapi
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam meracik bumbu sesuai jenis makanan dan porsinya
  - 5.2 Ketepatan dalam mengontrol tingkat kematangan sesuai jenis makanan pembuka

**KODE UNIT : T.97PDO00.041.3**

**JUDUL UNIT : Membuat Makanan Penutup (*Dessert*)**

**DESKRIPSI UNIT:** Unit Kompetensi berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap didalam menyiapkan, membuat, menyajikan dan menyimpan makanan penutup.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat dan bahan makanan penutup ( <i>Dessert</i> )	1.1 Bahan makanan penutup diidentifikasi sesuai dengan menu. 1.2 Metode memasak dipilih sesuai dengan menu. 1.3 Peralatan dipilih sesuai metode memasak. 1.4 Peralatan dan bahan makanan dipastikan kebersihannya.
2. Mengolah makanan penutup ( <i>Dessert</i> )	2.1 <b>Jenis makanan penutup</b> diidentifikasi sesuai dengan menu. 2.2 Bumbu racikan disesuaikan dengan porsinya. 2.3 Proses pengolahan dilakukan berdasarkan resep. 2.4 Tingkat kematangan dikontrol sesuai jenis makanan penutup.
3. Menyajikan makanan penutup ( <i>Dessert</i> )	3.1 Tampilan makanan penutup dibuat menarik. 3.2 Tempat/wadah penyajian disesuaikan dengan jenis makanannya.
4. Menyimpan makanan penutup ( <i>Dessert</i> )	4.1 Makanan penutup disimpan pada temperatur yang tepat dan kondisi yang cocok untuk menjaga mutu. 4.2 Kemasan harus disesuaikan dengan standar pengawetan untuk rasa, penampilan dan karakteristik makanan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk profesi pekerja domestik.

1.2 Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal- hal berikut:

1.2.1 Merebus

1.2.2 Menggoreng

1.2.3 Memanggang

1.2.4 Mengukus

- 1.3 Jenis makanan penutup mencakup tidak terbatas pada :
  - 1.3.1 Aneka pudding
  - 1.3.2 Aneka buah
  
2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kompor Gas/listrik
    - 2.1.2 Oven Gas/listrik
    - 2.1.3 Panggangan
    - 2.1.4 *Mixer*
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Pengorengan
    - 2.2.2 Alat pengukus
    - 2.2.3 Panci
    - 2.2.4 Wajan anti lengket
    - 2.2.5 Pisau
    - 2.2.6 Talenan
    - 2.2.7 *Blender*
    - 2.2.8 Sodet/sutil
    - 2.2.9 Saringan
    - 2.2.10 Sendok
    - 2.2.11 Wadah
  
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Kebersihan diri (*Personal hygiene*)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Buku resep masakan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.

- 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
    - 3.1 Pengetahuan
      - 3.1.1 Istilah-istilah memasak yang umum digunakan didalam rumah tangga
      - 3.1.2 Fungsi dari peralatan memasak
      - 3.1.3 Sifat-sifat atau karakteristik dari bahan makanan penutup.
      - 3.1.4 Kebersihan pribadi (*personal*), peralatan, bahan makanan penutup/dessert dan area dapur
    - 3.2 Keterampilan
      - 3.2.1 Memasak makanan penutup sesuai dengan resepnya
      - 3.2.2 Memilih bahan makanan penutup yang baik dan segar
      - 3.2.3 Menggunakan jenis-jenis metode memasak yang ada
4. Sikap kerja yang diperlukan
    - 4.1 Tenang dan konsentrasi didalam memasak makanan penutup
    - 4.2 Mampu menyesuaikan diri dengan situasi yang ada
    - 4.3 Berpakaian sopan dan rapi
5. Aspek kritis
    - 5.1 Ketepatan dalam meracik bumbu sesuai jenis makanan dan porsinya
    - 5.2 Ketepatan dalam mengontrol tingkat kematangan sesuai jenis makanan pembuka

**KODE UNIT : T.97PDO00.042.3**

**JUDUL UNIT : Membuat Minuman**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat aneka jenis minuman.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan	1.1 Peralatan pembuatan diidentifikasi sesuai jenis minuman. 1.2 Metode membuat minuman dipilih sesuai dengan resep. 1.3 Bahan minuman dipilih sesuai jenis minuman.
2. Meracik minuman	2.1 <b>Jenis minuman</b> diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Bahan diolah sesuai jenis minuman. 2.3 Minuman dibuat sesuai resep. 2.4 Gramasi penggunaan bahan disesuaikan prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pekerja domestik dilingkungan rumah tangga.

1.2 Jenis minuman mencakup tidak terbatas pada :

1.2.1 Minuman panas meliputi: teh panas, kopi panas, susu panas, dan sirup panas.

1.2.2 Minuman dingin meliputi: Es teh, es susu, es sirup, es jus buah dan jus sayur.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 *Blender*

2.1.2 *Juicer*

2.2.3 *Shaker*

2.2.4 Serbet

2.2.5 Sendok

2.2.6 Gelas

2.2.7 Piring kecil

2.2.8 *Coffee maker*

- 2.2.9 Cangkir
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Air
  - 2.2.2 Susu
  - 2.2.3 Teh
  - 2.2.4 gula
  - 2.2.5 sirup
  - 2.2.6 buah
  - 2.2.7 sayuran
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Istilah-istilah memasak yang umum digunakan dalam rumah

tangga

- 3.1.2 Fungsi dari peralatan memasak
- 3.1.3 Sifat-sifat atau karakteristik dari bahan minuman
- 3.1.4 Kebersihan pribadi, peralatan, jenis bahan minuman
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Membuat minuman sesuai dengan resepnya
  - 3.2.2 Memilih bahan minuman yang baik dan segar
  - 3.2.3 Menggunakan jenis-jenis metode penyeduhan yang ada
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti dalam proses pembuatan minuman
  - 4.2 Cermat dan tepat dalam meracik bahan
  - 4.3 Tenang dan konsentrasi didalam membuat minuman
  - 4.4 Berpakaian sopan dan rapi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengolah bahan sesuai jenis minuman

**KODE UNIT : T.97PDO00.043.3**

**JUDUL UNIT : Menghidangkan Makanan dan Minuman**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan, menata dan menghidangkan makanan dan minuman.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan makanan dan minuman	1.1 Peralatan makan dan minum dipilih sesuai dengan fungsinya. 1.2 Peralatan makan dan minum disiapkan sesuai jenis masakan.
2. Menata peralatan makanan dan minuman	2.1 Peralatan makan dan minum ditata dan diatur sesuai kebutuhan menu dan waktu makan. 2.2 Peralatan makan dan minum diperhatikan kebersihannya.
3. Menyiapkan makanan dan minuman	3.1 <b>Jenis makanan</b> dan minuman diidentifikasi sesuai kebutuhan. 3.2 Makanan dan minuman ditentukan sesuai menu dan waktu makan. 3.3 Makanan dan minuman ditempatkan pada wadah yang tepat.
4. Menyajikan makanan dan minuman	4.1 Makanan dan minuman dihidangkan sesuai jenis makanan dan waktu makan. 4.2 Makanan dan minuman ditampilkan menarik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk pekerja domestik dilingkungan rumah tangga.

1.2 Jenis makanan meliputi makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

2.1 Peralatan

2.1.1 Meja makan

2.1.2 Kursi makan

2.2.3 Macam-macam peralatan makan

2.2.4 Macam-macam peralatan minum

2.2.5 Vas bunga

- 2.2.6 Asbak
- 2.2.7 Tempat lilin
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 *Moulton*
  - 2.2.2 *Table clothe*
  - 2.2.3 *Salt and peper shaker*
  - 2.2.4 *Napkin*
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Budaya dan kebiasaan pemberi kerja
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
  - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
  - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
  - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek/sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata dan/atau metode asesmen portofolio.
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Aplikasi menu
    - 3.1.2 Ragam peralatan makan dan minum
    - 3.1.3 Prinsip tata hidang

- 3.1.4 Teknik dan prosedur menata makanan dan minuman
- 3.1.5 Perawatan peralatan makan dan minum
- 3.1.6 Pengiring makan, saus dan bumbu
- 3.1.7 Penyimpanan dan pemanasan kembali
- 3.1.8 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
  - 3.2.2 Mengikuti spesifikasi menu
  - 3.2.3 Menerapkan prosedur dan teknik menata makanan dan minuman
  - 3.2.4 Memastikan keseimbangan tekstur yang tepat
  - 3.2.5 Memastikan daya tarik penyajian meja makan
  - 3.2.6 Menjaga kebersihan dan kerapian meja makan
  - 3.2.7 Menjaga kebersihan dan kerapian peralatan makan dan minum
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Hati hati dalam penataan makanan dan minuman
  - 4.2 Terampil dalam penataan meja makan
  - 4.3 Teliti dalam penyajian jenis masakan sesuai waktu makan
  - 4.4 Berpakaian sopan dan rapi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan penyajian makanan dan minuman sesuai jenis makanan dan waktu makan

### BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja; Aktivitas yang Menghasilkan Barang dan Jasa Oleh Rumah Tangga yang Digunakan untuk Memenuhi Kebutuhan Sendiri Golongan Pokok Aktivitas Rumah Tangga Sebagai Pemberi Kerja Dari Personil Domestik Bidang Pekerjaan Domestik, maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH