



PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 26 TAHUN 2023
TENTANG
PENERAPAN KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA
BIDANG PENGOLAHAN UDANG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa berdasarkan ketentuan Pasal 9 ayat (1) Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, penerapan kerangka kualifikasi nasional Indonesia pada setiap sektor atau bidang profesi ditetapkan oleh kementerian atau lembaga yang membidangi sektor atau bidang profesi yang bersangkutan sesuai dengan kewenangannya;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pengolahan Udang;
- Mengingat : 1. Pasal 17 ayat (3) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
2. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 166, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4916);
3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
4. Peraturan Presiden Nomor 38 Tahun 2023 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 89);
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 Kelautan dan Perikanan Nomor 48/PERMEN-KP/2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1114);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PENERAPAN KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG PENGOLAHAN UDANG.

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

1. Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia yang selanjutnya disingkat KKNi adalah kerangka penjenjangan kualifikasi kompetensi yang dapat menyandingkan, menyetarakan, dan mengintegrasikan antara bidang pendidikan dan bidang pelatihan kerja serta pengalaman kerja dalam rangka pemberian pengakuan kompetensi kerja sesuai dengan struktur pekerjaan di berbagai sektor.
2. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kelautan dan perikanan.

Pasal 2

- (1) KKNi bidang pengolahan udang diterapkan pada jenjang:
 - a. kualifikasi 1 yaitu operator;
 - b. kualifikasi 2 yaitu operator;
 - c. kualifikasi 3 yaitu operator;
 - d. kualifikasi 4 yaitu teknisi;
 - e. kualifikasi 5 yaitu manajer; dan
 - f. kualifikasi 6 yaitu manajer umum.
- (2) KKNi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 3

KKNi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 diterapkan untuk:

- a. pelaksanaan pendidikan atau pelatihan;
- b. pelaksanaan sertifikasi kompetensi;
- c. pengembangan sumber daya manusia; dan
- d. pengakuan kesetaraan kualifikasi.

Pasal 4

- (1) Menteri melakukan evaluasi KKNi bidang pengolahan udang.
- (2) Evaluasi KKNi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan paling sedikit 1 (satu) kali dalam 5 (lima) tahun.

Pasal 5

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 13 Juli 2023

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SAKTI WAHYU TRENGGONO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 14 Juli 2023

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ASEP N. MULYANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2023 NOMOR 540

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum,



**Ditandatangani
secara elektronik**

Effin Martiana

LAMPIRAN
PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 26 TAHUN 2023
TENTANG
PENERAPAN KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL
INDONESIA BIDANG PENGOLAHAN UDANG

A. JENJANG KUALIFIKASI 1

1. Kodefikasi

C10PUG02 Kualifikasi 1 Bidang Pengolahan Udang.

2. Deskripsi

- a. mampu melaksanakan tugas sederhana, terbatas, bersifat rutin untuk menangani bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, sanitasi, dan lingkungan pada bidang pengolahan udang dengan menggunakan alat, dengan aturan, dan proses yang telah ditetapkan, di bawah bimbingan, pengawasan, dan tanggung jawab atasannya;
- b. memiliki pengetahuan faktual penanganan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, sanitasi, dan lingkungan sesuai bagiannya pada bidang pengolahan udang; dan
- c. bertanggung jawab atas pekerjaannya dalam menangani bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, sanitasi, dan lingkungan pada bidang pengolahan udang, serta tidak bertanggung jawab atas pekerjaan orang lain.

3. Sikap Kerja

- a. secara khusus memiliki sikap kerja:
memiliki sikap disiplin, jujur, bekerja keras, rajin, dan loyal dalam penanganan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, sanitasi, dan lingkungan pada bidang pengolahan udang untuk masing-masing kemungkinan jabatan yang ditugaskan sebagai seorang operator.
- b. secara umum memiliki sikap kerja:
 - 1) bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
 - 2) memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
 - 3) berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
 - 4) mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
 - 5) menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan

- 6) menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

4. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada bidang pengolahan udang dengan melakukan tugas sederhana, terbatas, dan bersifat rutin, yang pekerjaan tersebut dapat bervariasi seperti di bawah ini:

- a. Buruh/Pekerja Pabrik/*Worker/Factory Hand*
melaksanakan tugas menangani udang pada bagian penerimaan, proses produksi, penyimpanan, dan pengiriman, termasuk penyiapan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, menyiapkan dan membersihkan peralatan produksi, serta melakukan pekerjaan umum di luar produksi yang bertujuan untuk menunjang operasional perusahaan.
- b. Pencatat (*Tally Person*)
melaksanakan tugas melakukan pencatatan dan dokumentasi selama proses produksi.
- c. Petugas Sanitasi dan Lingkungan
melaksanakan tugas melakukan kegiatan sanitasi/kebersihan di seluruh lingkungan perusahaan.

5. Kemungkinan Jabatan

- a. Buruh/Pekerja Pabrik/*Worker/Factory Hand*
- b. Pencatat (*Tally Person*); dan
- c. Petugas Sanitasi dan Lingkungan.

6. Aturan Pengemasan

Kompetensi yang harus dipenuhi dan diselesaikan terdiri atas 5 (lima) unit kompetensi yaitu:

- a. 3 (tiga) unit kompetensi inti; dan
- b. 2 (dua) unit kompetensi pilihan.

Kompetensi pilihan dipilih dari unit kompetensi dalam 1 (satu) kelompok berdasarkan kebutuhan, yaitu:

- a. Buruh/Pekerja Pabrik/*Worker/Factory Hand*, 2 (dua) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok A;
- b. Pencatat (*Tally Person*), 2 (dua) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok B; dan
- c. Petugas Sanitasi dan Lingkungan, 2 (dua) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok C.

Adapun daftar unit kompetensi inti dan kompetensi pilihan untuk jenjang kualifikasi 1 sebagaimana tercantum dalam Tabel 1.

Tabel 1.
Daftar Unit Kompetensi Inti dan Kompetensi Pilihan untuk
Jenjang Kualifikasi 1.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI		
KOMPETENSI INTI			
1.	C.100000.005.01	Melakukan pekerjaan secara efektif di industri pengolahan pangan	Tidak ada
2.	THP.OO01.001.01	Mengomunikasikan informasi tempat kerja	Tidak ada
3.	THP.OO01.007.01	Mengikuti prosedur menjaga kesehatan dan keselamatan kerja (K3)	Tidak ada
KOMPETENSI PILIHAN			
KELOMPOK A			
1.	C.10PUG02.024.2	Menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.026.2	Melakukan penyimpanan bahan baku siap proses	Tidak ada
3.	C.10PUG02.027.2	Memotong kepala udang	Tidak ada
4.	C.10PUG02.028.2	Melakukan pengupasan kulit udang sesuai spesifikasi	Tidak ada
5.	C.10PUG02.029.2	Mencuci daging udang dengan air dingin	Tidak ada
6.	C.10PUG02.030.2	Menyortir mutu (<i>grading</i>) jenis dan ukuran udang segar untuk produksi udang	Tidak ada
7.	C.10PUG02.031.2	Melakukan perendaman sesuai spesifikasi produk akhir	Tidak ada
8.	C.10PUG02.032.2	Melumuri daging udang dengan adonan	Tidak ada
9.	C.10PUG02.033.2	Menggoreng daging udang belapis tepung	Tidak ada
10.	C.10PUG02.034.2	Menyusun udang untuk dibekukan	Tidak ada
11.	C.10PUG02.036.2	Melaksanakan penggelasan (<i>glazing</i>) produk udang beku	Tidak ada
12.	C.10PUG02.038.2	Mengisi udang pada kaleng	Tidak ada
13.	C.10PUG02.040.2	Mengisi media ke dalam kaleng	Tidak ada
14.	C.10PUG02.045.2	Mendinginkan udang masak	Tidak ada
15.	C.10PUG02.050.2	Mengeringkan irisan kerupuk udang	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
16.	C.10PUG02.051.2	Melakukan penggaraman bahan baku udang	Tidak ada
17.	C.10PUG02.052.2	Melakukan penggilingan bahan baku udang	Tidak ada
18.	C.10PUG02.054.2	Membentuk produk terasi udang	Tidak ada
19.	C.10PUG02.055.2	Melakukan pengeringan terasi udang	Tidak ada
20.	C.10PUG02.059.2	Melakukan pengemasan	Tidak ada
21.	C.10PUG02.060.2	Melakukan pelabelan	Tidak ada
22.	C.104320.017.01	Mengelola tenaga listrik	Tidak ada
23.	C.222200.026.01	Menyediakan air pendingin untuk proses	Tidak ada
24.	THP.HD02.028.01	Menerima dan mempersiapkan bahan	Tidak ada
25.	THP.HD02.030.01	Menangani dan menumpuk/menimbun bahan	Tidak ada
26.	JUM.HI.02.002.01	Menyiapkan alat kerja sesuai dengan instruksi	Tidak ada
KELOMPOK B			
1.	C.102210.025.02	Melaporkan proses produksi	Tidak ada
2.	JUM.HI.03.005.01	Mencatat keperluan bahan, bumbu sesuai pesanan dan membuat daftar belanja	Tidak ada
3.	JUM.HI.03.006.01	Membuat laporan kerja harian dan mengadministrasikan kegiatan	Tidak ada
4.	IND.MM02.008.01	Menimbang bahan baku	Tidak ada
KELOMPOK C			
1.	C.10PUG02.023.2	Melakukan sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang	Tidak ada
2.	THP.OO01.012.01	Membersihkan dan sanitasi peralatan	Tidak ada
3.	JUM.HI.02.003.01	Menyiapkan area lingkungan kerja yang bersih	Tidak ada
4.	JUM.HI.03.002.01	Membersihkan lingkungan area kerja	Tidak ada
5.	IND.MM02.014.01	Melakukan prosedur sanitasi	Tidak ada

B. JENJANG KUALIFIKASI 2

1. Kodefikasi

C10PUG02 Kualifikasi 2 Bidang Pengolahan Udang.

2. Deskripsi

- a. mampu melaksanakan satu tugas spesifik dalam penanganan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, pengendalian mutu bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk, mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan terhadap mesin/peralatan pengolahan udang/ pergudangan/ unit *water treatment* dan *waste treatment*, serta pengambilan contoh dengan menggunakan alat dan informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan, serta menunjukkan kinerja dengan mutu yang terukur di bawah pengawasan langsung atasannya;
- b. memiliki pengetahuan operasional dasar dan pengetahuan faktual terkait penanganan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, pengendalian mutu bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk, mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan terhadap mesin/peralatan pengolahan udang/ pergudangan/ unit *water treatment* dan *waste treatment*, serta pengambilan contoh sehingga mampu memilih penyelesaian yang tersedia terhadap masalah yang lazim timbul; dan
- c. bertanggung jawab pada pekerjaan penanganan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, pengendalian mutu bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk, mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan terhadap mesin/peralatan pengolahan udang/ pergudangan/ unit *water treatment* dan *waste treatment*, serta pengambilan contoh dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain untuk kegiatan penanganan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, pengendalian mutu bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk, mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan terhadap mesin/peralatan pengolahan udang/ pergudangan/ unit *water treatment* dan *waste treatment*, serta pengambilan contoh.

3. Sikap Kerja

- a. secara khusus memiliki sikap kerja:
memiliki sikap kerja teliti dan cermat dalam melakukan penanganan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, proses produksi, pengendalian mutu bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk, mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan terhadap mesin/peralatan pengolahan udang/ pergudangan/ unit *water treatment* dan *waste treatment*, serta pengambilan contoh.

lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk, mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan terhadap mesin/peralatan pengolahan udang/pergudangan/unit *water treatment* dan *waste treatment*, serta pengambilan contoh.

- b. secara umum memiliki sikap kerja:
 - 1) bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
 - 2) memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
 - 3) berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
 - 4) mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
 - 5) menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
 - 6) menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

4. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada bidang pengolahan udang dengan melakukan satu tugas spesifik, yang pekerjaan tersebut dapat bervariasi seperti di bawah ini:

- a. Mandor/Koordinator/Pengawas/*Foreman*
melaksanakan bimbingan pekerjaan yang dilaksanakan oleh buruh/pekerja pabrik/*worker/factory hand* sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP).
- b. *Checker Quality*
melaksanakan pemilihan mutu bahan baku dan produk yang dilaksanakan oleh buruh/pekerja pabrik/*worker/factory hand* sesuai SOP.
- c. Operator Pergudangan
mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan peralatan dan mesin pergudangan serta mengatur penyimpanan produk atau bahan baku sesuai SOP.
- d. Operator Pengolahan
mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan mesin-mesin pengolahan serta pelaksanaan pengolahan udang sesuai SOP.
- e. Operator Unit *Water Treatment* dan *Waste Treatment*
mengoperasikan dan melakukan perawatan ringan unit *water treatment* dan *waste treatment* sesuai SOP.
- f. Petugas Penjamin Mutu (*Petugas Quality Control*)
melaksanakan kegiatan pengendalian mutu baik produk, bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan sesuai *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*.
- g. Petugas Pengambil Contoh
melaksanakan kegiatan pengambilan contoh SOP.

5. Kemungkinan Jabatan

- a. Mandor/Koordinator/Pengawas/*Foreman*;
- b. *Checker Quality*;

- c. Operator Pergudangan;
- d. Operator Pengolahan;
- e. Operator Unit *Water Treatment* dan *Waste Treatment*;
- f. Petugas Penjamin Mutu (Petugas *Quality Control*); dan
- g. Petugas Pengambil Contoh.

6. Aturan Pengemasan
- Kompetensi yang harus dipenuhi dan diselesaikan terdiri atas 6 (enam) unit kompetensi yaitu:
- a. 3 (tiga) unit kompetensi inti; dan
 - b. 3 (tiga) unit kompetensi pilihan.

Kompetensi pilihan dipilih dari unit kompetensi dalam 1 (satu) kelompok berdasarkan kebutuhan, yaitu:

- a. Mandor/Koordinator/Pengawas/*Foreman*, 3 (tiga) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok A;
- b. *Checker Quality*, 3 (tiga) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok B;
- c. Operator Pergudangan, 3 (tiga) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok C;
- d. Operator Pengolahan, 3 (tiga) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok D;
- e. Operator Unit *Water Treatment* dan *Waste Treatment*, 3 (tiga) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok E;
- f. Petugas Penjamin Mutu (Petugas *Quality Control*), 3 (tiga) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok F; dan
- g. Petugas Pengambil Contoh, 3 (tiga) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok G.

Adapun daftar unit kompetensi inti dan kompetensi pilihan untuk jenjang kualifikasi 2 sebagaimana tercantum dalam Tabel 2.

Tabel 2.
Daftar Unit Kompetensi Inti dan Kompetensi Pilihan untuk
Jenjang Kualifikasi 2.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI		
KOMPETENSI INTI			
1.	C.100000.005.01	Melakukan pekerjaan secara efektif di industri pengolahan pangan	Tidak ada
2.	THP.OO01.014.01	Menerapkan sistem dan prosedur keselamatan dan kesehatan (K3)	Tidak ada
3.	JUM.HI.01.007.01	Membina kerja sama sesama karyawan dan mitra kerja	Tidak ada
KOMPETENSI PILIHAN			
KELOMPOK A			
1.	C.100000.002.01	Memastikan kesiapan operasi di industri pangan	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
2.	C.100000.055.01	Bekerja di dalam ruang bersih	Tidak ada
3.	C.102210.034.02	Menjamin penerapan <i>good manufacturing practices</i> (GMP) dan <i>sanitation standard operating procedure</i> (SSOP)	Tidak ada
4.	C.201100.005.01	Melaksanakan pengawasan pekerjaan proses produksi	Tidak ada
5.	M.741000.015.01	Melakukan pengawasan kinerja tenaga kerja	Tidak ada
KELOMPOK B			
1.	C.10PUG02.030.2	Menyortir mutu (<i>grading</i>) jenis dan ukuran udang segar untuk produksi udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.037.2	Mendeteksi bahan metal pada produk olahan udang	Tidak ada
3.	C.10PUG02.058.2	Menyortir udang kering	Tidak ada
4.	C.100000.051.01	Berpartisipasi dalam uji organoleptik	Tidak ada
KELOMPOK C			
1.	B.0600018.013.02	Mempersiapkan operasi <i>forklift</i>	Tidak ada
2.	B.0600018.014.02	Mengoperasikan <i>forklift</i>	Tidak ada
3.	B.0600018.015.02	Membuat laporan operasi <i>forklift</i>	Tidak ada
4.	C.10PUG02.022.2	Menangani sarana gudang beku	Tidak ada
5.	C.10PUG02.025.2	Menerima persediaan bahan baku udang untuk produksi pengolahan	Tidak ada
6.	C.10PUG02.026.2	Melakukan penyimpanan bahan baku siap proses	Tidak ada
7.	C.10PUG02.061.2	Menyimpan hasil akhir produksi pengolahan udang	Tidak ada
8.	C.10FNB06.029.1	Mengoperasikan mesin <i>palletizer</i>	Tidak ada
KELOMPOK D			
1.	C.100000.067.01	Memonitor refrigerasi sistem pengendali udara di pengolahan pangan	Tidak ada
2.	C.104320.017.01	Mengelola tenaga listrik	Tidak ada
3.	C.201100.011.02	Mengoperasikan peralatan <i>sizing</i>	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
4.	C.201100.016.02	Mengoperasikan <i>cooler</i>	Tidak ada
5.	C.222200.025.02	Mengoperasikan mesin pembangkit listrik	Tidak ada
6.	C.10PUG02.014.2	Menangani sarana pembekuan udang	Tidak ada
7.	C.10PUG02.015.2	Menangani sarana pengalengan udang	Tidak ada
8.	C.10PUG02.016.2	Menangani sarana pembuatan udang rebus	Tidak ada
9.	C.10PUG02.017.2	Menangani sarana pembersih udang (<i>cleaning and sorting machine</i>)	Tidak ada
10.	C.10PUG02.018.2	Menangani sarana fermentasi udang	Tidak ada
11.	C.10PUG02.019.2	Menangani sarana pengemasan udang	Tidak ada
12.	C.10PUG02.035.2	Membekukan udang (<i>freezing</i>)	Tidak ada
13.	C.10PUG02.039.2	Menyiapkan media produk pengalengan udang	Tidak ada
14.	C.10PUG02.041.2	Menutup kaleng produk pengalengan udang	Tidak ada
15.	C.10PUG02.042.2	Melakukan sterilisasi produk pengalengan udang	Tidak ada
16.	C.10PUG02.043.2	Melakukan proses inkubasi udang dalam kaleng	Tidak ada
17.	C.10PUG02.044.2	Memasak udang	Tidak ada
18.	C.10PUG02.047.2	Mencetak adonan kerupuk udang	Tidak ada
19.	C.10PUG02.049.2	Mengiris adonan matang kerupuk udang	Tidak ada
20.	C.10PUG02.053.2	Melakukan fermentasi bahan baku udang	Tidak ada
21.	C.10PUG02.056.2	Membuat petis udang	Tidak ada
KELOMPOK E			
1.	C.10PUG02.020.2	Menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.021.2	Menangani sarana instalasi air bersih pengolahan udang	Tidak ada
3.	E.370000.006.01	Menentukan peralatan instalasi pengolahan air limbah (IPAL)	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
4.	E.370000.007.01	Mengoperasikan instalasi pengolahan air limbah (IPAL)	Tidak ada
5.	E.370000.008.01	Melaksanakan daur ulang olahan air limbah	Tidak ada
6.	E.370000.009.01	Melakukan perawatan instalasi pengolahan air limbah (IPAL)	Tidak ada
7.	E.370000.011.01	Melaksanakan pemantauan kualitas air limbah	Tidak ada
KELOMPOK F			
1.	C.100000.003.01	Melaksanakan pengukuran dengan alat ukur dasar	Tidak ada
2.	C.100000.007.01	Melakukan pekerjaan di area penanganan pangan untuk pekerja yang tidak menangani pangan	Tidak ada
3.	C.100000.021.01	Melakukan inspeksi dan sortasi bahan dan produk	Tidak ada
4.	C.100000.044.01	Berpartisipasi di dalam tim HACCP	Tidak ada
KELOMPOK G			
1.	C.10PUG02.066.2	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk	Tidak ada
2.	C.293000.018.01	Menentukan metode pengambilan sampel	Tidak ada
3.	IND.MM02.016.01	Menggunakan peralatan laboratorium dasar	Tidak ada
4.	M.749000.023.01	Mengarsipkan sampel	Tidak ada

C. JENJANG KUALIFIKASI 3

1. Kodefikasi

C10PUG02 Kualifikasi 3 Bidang Pengolahan Udang.

2. Deskripsi

- mampu menyelesaikan serangkaian tugas spesifik terkait produksi, *engineering*, pergudangan/*warehouse*, *Production Planning and Inventory Control* (PPIC), sanitasi dan lingkungan, pengendalian mutu, dan laboratorium pada bidang pengolahan udang dengan menerjemahkan informasi dan menggunakan alat, berdasarkan sejumlah prosedur kerja, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur, yang sebagian merupakan hasil kerja dengan pengawasan tidak langsung;
- memiliki pengetahuan operasional yang lengkap, prinsip-prinsip serta konsep umum yang terkait kegiatan produksi,

- engineering*, pergudangan/*warehouse*, PPIC, sanitasi dan lingkungan, pengendalian mutu, dan laboratorium pada bidang pengolahan udang, sehingga mampu menyelesaikan berbagai masalah yang lazim dengan metode yang sesuai;
- c. mampu bekerja sama dan melakukan komunikasi terkait kegiatan produksi, *engineering*, pergudangan/*warehouse*, PPIC, sanitasi dan lingkungan, pengendalian mutu, dan laboratorium pada bidang pengolahan udang; dan
 - d. bertanggung jawab pada pekerjaan produksi, *engineering*, pergudangan/*warehouse*, PPIC, sanitasi dan lingkungan, pengendalian mutu, dan laboratorium pada bidang pengolahan udang, serta dapat diberi tanggung jawab mutu dan kuantitas hasil kerja orang lain.
3. Sikap Kerja
- a. secara khusus memiliki sikap kerja:
memiliki sikap teliti, cermat, disiplin, dan bertanggung jawab dalam kegiatan produksi, *engineering*, pergudangan/*warehouse*, PPIC, sanitasi dan lingkungan, pengendalian mutu dan laboratorium pada bidang pengolahan udang.
 - b. secara umum memiliki sikap kerja:
 - 1) bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
 - 2) memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
 - 3) berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
 - 4) mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
 - 5) menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
 - 6) menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.
4. Peran Kerja
- Kualifikasi ini menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada bidang pengolahan udang dengan melakukan serangkaian tugas spesifik, yang pekerjaan tersebut dapat bervariasi seperti di bawah ini:
- a. Supervisor Produksi
melaksanakan tugas pengawasan atas mutu dan kuantitas hasil kerja orang lain agar sesuai dengan SOP di bidang pengolahan udang.
 - b. Supervisor *Engineering*
melaksanakan tugas pengawasan atas mutu dan kuantitas hasil kerja orang lain serta memastikan mesin-mesin pengolahan udang dan mesin-mesin pendukung kegiatan proses produksi berjalan dengan baik sesuai SOP.
 - c. Supervisor *Warehouse*
melaksanakan tugas pengawasan atas mutu dan kuantitas hasil kerja orang lain serta memastikan stok bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan

- lainnya, bahan kimia, dan/atau bahan kemasan, dan kegiatan pergudangan.
- d. Supervisor PPIC
melaksanakan tugas pengawasan atas mutu dan kuantitas hasil kerja orang lain serta memastikan kegiatan PPIC pada unit pengolahan udang berjalan dengan baik sesuai SOP.
 - e. Supervisor Sanitasi dan Lingkungan
melaksanakan tugas pengawasan atas mutu dan kuantitas hasil kerja orang lain serta memastikan kegiatan sanitasi dan lingkungan unit pengolahan udang berjalan dengan baik sesuai SOP.
 - f. Supervisor *Quality Control*
melaksanakan tugas pengawasan atas mutu dan kuantitas hasil kerja orang lain serta memastikan kegiatan pengendalian mutu pada proses produksi pengolahan udang sesuai GMP dan SSOP.
 - g. Analis Laboratorium
melaksanakan tugas analisis laboratorium untuk bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk akhir, serta bertanggung jawab terhadap hasil analisis sesuai dengan metode standar yang telah ditetapkan.
5. Kemungkinan Jabatan
- a. Supervisor Produksi;
 - b. Supervisor *Engineering*;
 - c. Supervisor *Warehouse*;
 - d. Supervisor PPIC;
 - e. Supervisor Sanitasi dan Lingkungan;
 - f. Supervisor *Quality Control*; dan
 - g. Analis Laboratorium.
6. Aturan Pengemasan
- Kompetensi yang harus dipenuhi dan diselesaikan terdiri atas 9 (sembilan) unit kompetensi yaitu:
- a. 5 (lima) unit kompetensi inti; dan
 - b. 4 (empat) unit kompetensi pilihan.

Kompetensi pilihan dipilih dari unit kompetensi dalam 1 (satu) kelompok berdasarkan kebutuhan, yaitu:

- a. Supervisor Produksi, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok A;
- b. Supervisor *Engineering*, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok B;
- c. Supervisor *Warehouse*, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok C;
- d. Supervisor PPIC, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok D;
- e. Supervisor Sanitasi dan Lingkungan, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok E;
- f. Supervisor *Quality Control*, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok F; dan
- g. Analis Laboratorium, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok G.

Adapun daftar unit kompetensi inti dan kompetensi pilihan untuk jenjang kualifikasi 3 sebagaimana tercantum dalam Tabel 3.

Tabel 3.
Daftar Unit Kompetensi Inti dan Kompetensi Pilihan untuk
Jenjang Kualifikasi 3.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
1.	A.01PBM01.003.1	Melakukan komunikasi efektif	Tidak ada
2.	C.10PUG02.006.2	Melaksanakan administrasi supervisor	Tidak ada
3.	C.102210.002.02	Melaksanakan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di tempat kerja	Tidak ada
4.	C.301110.359.01	Mengembangkan tim dan individu	Tidak ada
5.	C.301110.360.01	Menerapkan teknis penyelesaian permasalahan di tempat kerja	Tidak ada
KOMPETENSI PILIHAN			
KELOMPOK A			
1.	C.10PUG02.072.2	Mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.074.2	Mengawasi proses produksi pengolahan udang	Tidak ada
3.	C.10PUG02.079.2	Mengawasi proses pengemasan produk	Tidak ada
4.	C.102210.025.02	Melaporkan proses produksi	Tidak ada
5.	C.201100.004.01	Membuat rencana pengawasan proses produksi	Tidak ada
6.	H.522900.043.01	Mengawasi kegiatan penerimaan bahan baku	Tidak ada
7.	M.741000.022.01	Melakukan pengawasan jalannya proses produksi	Tidak ada
KELOMPOK B			
1.	C.10PUG02.012.2	Melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.080.2	Menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan udang	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
3.	C.241010.056.01	Merawat peralatan dan komponen listrik	Tidak ada
4.	C.241010.057.01	Merawat peralatan dan komponen sistem instrumentasi	Tidak ada
5.	C.241010.058.01	Merawat peralatan dan komponen sistem otomasi	Tidak ada
KELOMPOK C			
1.	C.10PUG02.076.2	Melaksanakan pengawasan operasional sarana pergudangan	Tidak ada
2.	C.10PUG02.077.2	Melaksanakan pengawasan sistem teknis pergudangan	Tidak ada
3.	C.10PUG02.078.2	Mengawasi keamanan pergudangan	Tidak ada
4.	H.522900.013.01	Menerapkan administrasi pergudangan	Tidak ada
5.	H.522900.014.01	Menerapkan sistem operasional pergudangan	Tidak ada
6.	H.522900.015.01	Menerapkan jadwal pemeliharaan gudang	Tidak ada
KELOMPOK D			
1.	C.139120.012.01	Melakukan pengawasan dan evaluasi proses produksi	Tidak ada
2.	IND.MM02.002.01	Menghitung kebutuhan bahan baku	Tidak ada
3.	M.702093.007.01	Melaksanakan aktivitas pengendalian produksi	Tidak ada
4.	M.702093.041.01	Merancang jadwal kerja	Tidak ada
5.	M.702093.051.01	Menjalankan aplikasi sistem informasi perencanaan terintegrasi	Tidak ada
6.	M.702093.054.01	Menerapkan perangkat analisis pengendalian kualitas proses produksi	Tidak ada
KELOMPOK E			
1.	C.100000.056.01	Mengendalikan kontaminan dan alergen di tempat kerja	Tidak ada
2.	C.100000.057001	Mengimplementasikan program pengendalian hama (<i>pest control</i>)	Tidak ada
3.	C.102210.020.02	Mengendalikan hama	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
4.	C.102210.032.02	Mengawasi sanitasi dan higienis selama proses pengalengan	Tidak ada
5.	C.301110.347.01	Melakukan supervisi K3 dalam lingkungan kerja industri	Tidak ada
KELOMPOK F			
1.	C.10PUG02.064.2	Menilai kualitas bahan baku udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.073.2	Mengawasi mutu bahan baku udang	Tidak ada
3.	C.100000.020.01	Menganalisis bahaya keamanan pangan	Tidak ada
4.	C.100000.034.01	Mengelola sekretariat jejaring keamanan pangan	Tidak ada
5.	C.100000.048.01	Melakukan pengawasan keamanan pangan dan bahan berbahaya	Tidak ada
6.	C.100000.064.01	Menerapkan CPPOB/GMP dan SSOP dan/atau HACCP	Tidak ada
7.	C.100000.068.01	Menerapkan sistem dan prosedur jaminan mutu	Tidak ada
KELOMPOK G			
1.	C.10PUG02.065.2	Menyiapkan peralatan laboratorium	Tidak ada
2.	C.10PUG02.067.2	Melakukan pengujian sampel	Tidak ada
3.	C.10PUG02.068.2	Mengelola hasil pengujian	Tidak ada
4.	C.110000.018.01	Menganalisis angka lempeng total (ALT)	Tidak ada
5.	C.120000.053.01	Membersihkan peralatan laboratorium yang habis pakai	Tidak ada
6.	IND.MM02.010.01	Memelihara kondisi aseptis	Tidak ada
7.	IND.MM02.020.01	Menerapkan praktek berlaboratorium yang baik (GLP)	Tidak ada
8.	IND.MM02.021.01	Memeriksa kualitas air baku	Tidak ada
9.	IND.MM02.022.01	Memeriksa kualitas air dalam proses pengolahan (<i>water treatment</i>)	Tidak ada
10.	IND.MM02.023.01	Memeriksa kualitas air untuk produksi	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
11.	IND.MM03.001.01	Melaksanakan pemeliharaan (<i>preventive maintenance</i>) peralatan uji mutu	Tidak ada
12.	M.702093.058.01	Menyusun laporan hasil pengujian kualitas produk	Tidak ada
13.	M.702093.059.01	Menganalisis teknik pengambilan sampel	Tidak ada
14.	M.702093.060.01	Menguji kualitas produk	Tidak ada

D. JENJANG KUALIFIKASI 4

- 1. Kodefikasi
C10PUG02 Kualifikasi 4 Bidang Pengolahan Udang.
- 2. Deskripsi
 - a. mampu menyelesaikan tugas terkait pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi yang berlingkup luas terkait kegiatan produksi, pengendalian mutu, dan pergudangan di bidang pengolahan udang dengan menganalisis informasi secara terbatas, memilih metode berdasarkan metode yang sesuai dari beberapa pilihan yang baku, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur;
 - b. menguasai beberapa prinsip dasar terkait pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi yang berlingkup luas terkait kegiatan produksi, pengendalian mutu, dan pergudangan di bidang pengolahan udang;
 - c. mampu bekerja sama dan melakukan komunikasi, menyusun laporan tertulis dalam lingkup supervisi dan memiliki inisiatif dalam kegiatan pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi yang berlingkup luas terkait kegiatan produksi, pengendalian mutu, dan pergudangan di bidang pengolahan udang; dan
 - d. bertanggung jawab pada pekerjaan pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi yang berlingkup luas terkait kegiatan produksi, pengendalian mutu, dan pergudangan di bidang pengolahan udang serta dapat diberi tanggung jawab atas hasil kerja orang lain.
- 3. Sikap Kerja
 - a. secara khusus memiliki sikap kerja:
memiliki sikap disiplin, jujur, bekerja keras, rajin, tegas, inisiatif, dan loyal dalam pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi yang berlingkup luas terkait kegiatan produksi, pengendalian mutu, dan pergudangan di bidang pengolahan udang.
Secara umum memiliki sikap kerja:
 - 1) bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
 - 2) memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;

- 3) berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
 - 4) mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
 - 5) menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
 - 6) menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.
4. Peran Kerja
- Kualifikasi ini menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada bidang pengolahan udang dengan tugas melaksanakan, mengawasi, dan mengevaluasi kegiatan pengolahan udang, yang pekerjaan tersebut dapat bervariasi seperti di bawah ini:
- a. Kepala Unit
melaksanakan dan mengawasi kegiatan pengolahan udang sesuai bagiannya di unit pengolahan udang, mengoordinasikan beberapa supervisor untuk menyelesaikan pekerjaan dan permasalahan di lapangan, serta dapat diberikan tanggung jawab atas pembuatan laporan pengumpulan data hasil kerja orang lain selama proses pengolahan udang.
 - b. *Junior Fish Inspector*
memeriksa seluruh hasil kerja perusahaan pengolahan udang.
5. Kemungkinan Jabatan
- a. Kepala Unit; dan
 - b. *Junior Fish Inspector*.
6. Aturan Pengemasan
- Kompetensi yang harus dipenuhi dan diselesaikan terdiri atas 9 (sembilan) unit kompetensi yaitu:
- a. 3 (tiga) unit kompetensi inti; dan
 - b. 6 (enam) unit kompetensi pilihan.

Kompetensi pilihan dipilih dari unit kompetensi dalam 1 (satu) kelompok berdasarkan kebutuhan, yaitu:

- a. Kepala Unit, 6 (enam) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok A; dan
- b. *Junior Fish Inspector*, 6 (enam) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok B.

Adapun daftar unit kompetensi inti dan kompetensi pilihan untuk jenjang kualifikasi 4 sebagaimana tercantum dalam Tabel 4.

Tabel 4.
Daftar Unit Kompetensi Inti dan Kompetensi Pilihan untuk
Jenjang Kualifikasi 4.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI		
KOMPETENSI INTI			
1.	A.01PBM01.003.1	Melakukan komunikasi efektif	Tidak ada
2.	C.100000.043.01	Menetapkan persyaratan kepatuhan untuk area kerja	Tidak ada
3.	THP.OO01.015.01	Memantau penerapan kebijakan dan prosedur K3	Tidak ada
KOMPETENSI PILIHAN			
KELOMPOK A			
1.	A.010000.001.01	Menerapkan sistem pengawasan efektif	Tidak ada
2.	C.10PUG02.007.2	Mengevaluasi hasil laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan udang	Tidak ada
3.	C.10PUG02.009.2	Mengkoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan udang	Tidak ada
4.	C.10PUG02.010.2	Membuat statistik produksi pengolahan udang	Tidak ada
5.	C.10PUG02.013.2	Melaksanakan manajemen gudang pengolahan udang	Tidak ada
6.	C.10PUG02.062.2	Mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan	Tidak ada
7.	C.10PUG02.069.2	Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi	Tidak ada
8.	C.10PUG02.071.2	Mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan udang	Tidak ada
9.	C.10PIB21.024.01	Membuat laporan kegiatan pemantauan pengoperasian dan pemeliharaan alat dan mesin produksi	Tidak ada
10.	C.100000.015.02	Mengembangkan rencana pengambilan contoh	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI		
KELOMPOK B			
1.	C.10PUG02.008.2	Membuat statistik <i>quality control</i> produk pengolahan udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.011.2	Melaksanakan manajemen <i>quality control</i> pengolahan udang	Tidak ada
3.	C.10PUG02.070.2	Melakukan monitoring mutu produk akhir	Tidak ada
4.	C.10PUG02.075.2	Mengontrol mutu produk akhir pengolahan udang	Tidak ada
5.	C.100000.017.02	Mengelola program audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan	Tidak ada
6.	C.100000.018.02	Melaksanakan audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan	Tidak ada
7.	C.100000.022.01	Menilai kepatuhan terhadap program keamanan pangan	Tidak ada
8.	C.100000.023.01	Melakukan negosiasi dalam audit keamanan pangan	Tidak ada
9.	C.100000.039.01	Mensupervisi rencana keamanan pangan	Tidak ada
10.	C.100000.066.02	Melakukan verifikasi penerapan <i>hazard analysis critical control point</i> (HACCP)	Tidak ada

E. JENJANG KUALIFIKASI 5

1. Kodefikasi
C10PUG02 Kualifikasi 5 Bidang Pengolahan Udang.
2. Deskripsi
 - a. mampu merencanakan, melaksanakan, mengoordinasikan, dan mengevaluasi kegiatan produksi, pengendalian dan penjaminan mutu, *Human Resources Development* (HRD) dan operasional umum, pemasaran, permesinan/*engineering*, dan PPIC di bidang pengolahan udang berdasarkan metode yang sesuai dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur;
 - b. menguasai konsep teoritis kegiatan produksi, pengendalian dan penjaminan mutu, HRD dan operasional umum, pemasaran, permesinan/*engineering*, dan PPIC di bidang pengolahan udang, serta mampu menformulasikan penyelesaian masalah prosedural;

- c. mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif dalam merencanakan, melaksanakan, mengoordinasikan, dan mengevaluasi kegiatan produksi, pengendalian, dan penjaminan mutu, HRD dan operasional umum, pemasaran, permesinan/*engineering*, dan PPIC di bidang pengolahan udang; dan
 - d. bertanggung jawab dalam merencanakan, melaksanakan, mengoordinasikan, dan mengevaluasi kegiatan produksi, pengendalian, dan penjaminan mutu, HRD dan operasional umum, pemasaran, permesinan/*engineering*, dan PPIC di bidang pengolahan udang pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.
3. Sikap Kerja
- a. secara khusus memiliki sikap kerja:
memiliki sikap tegas, inisiatif, dan bijaksana dalam merencanakan, melaksanakan, mengoordinasikan, dan mengevaluasi kegiatan produksi, pengendalian, dan penjaminan mutu, HRD dan operasional umum, pemasaran, permesinan/*engineering*, dan PPIC di bidang pengolahan udang.
 - b. secara umum memiliki sikap kerja:
 - 1) bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
 - 2) memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
 - 3) berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
 - 4) mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
 - 5) menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
 - 6) menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.
4. Peran Kerja
- Kualifikasi ini menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada bidang pengolahan udang dengan melakukan tugas merencanakan, melaksanakan, mengoordinasikan, dan mengevaluasi kegiatan pengolahan udang, yang pekerjaan tersebut bervariasi seperti di bawah ini:
- a. Manajer Produksi
melaksanakan tugas perencanaan, pelaksanaan, dan pengevaluasian kegiatan produksi di lingkup perusahaan.
 - b. Manajer Mutu/*Quality Assurance*
melaksanakan tugas perencanaan, pelaksanaan, dan pengevaluasian kegiatan penjaminan mutu bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya, bahan kimia, bahan kemasan, dan/atau produk akhir dan proses produksi di unit pengolahan udang.

- c. Manajer HRD dan Umum
melaksanakan tugas perencanaan, pelaksanaan, dan pengevaluasian kegiatan penempatan dan kinerja tenaga kerja serta pengelolaan organisasi di unit pengolahan udang.
 - d. Manajer Pemasaran
melaksanakan tugas perencanaan, pelaksanaan, dan pengevaluasian kegiatan pemasaran di unit pengolahan udang.
 - e. Manajer Permesinan/ *Engineering*
melaksanakan tugas perencanaan, pelaksanaan, dan pengevaluasian kegiatan perawatan dan pengoperasionalan permesinan pengolahan udang.
 - f. Manajer PPIC
melaksanakan tugas perencanaan, pelaksanaan, dan pengevaluasian kegiatan PPIC di unit pengolahan udang.
5. Kemungkinan Jabatan
- a. Manajer Produksi
 - b. Manajer Mutu/ *Quality Assurance*;
 - c. Manajer HRD dan Umum;
 - d. Manajer Pemasaran;
 - e. Manajer Permesinan/ *Engineering*; dan
 - f. Manajer PPIC.
6. Aturan Pengemasan
- Kompetensi yang harus dipenuhi dan diselesaikan terdiri atas 10 (sepuluh) unit kompetensi yaitu:
- a. 6 (enam) unit kompetensi inti; dan
 - b. 4 (empat) unit kompetensi pilihan.

Kompetensi pilihan dipilih dari unit kompetensi dalam 1 (satu) kelompok berdasarkan kebutuhan, yaitu:

- a. Manajer Produksi, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok A;
- b. Manajer Mutu/ *Quality Assurance*, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok B;
- c. Manajer HRD dan Umum, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok C;
- d. Manajer Pemasaran, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok D;
- e. Manajer Permesinan/ *Engineering*, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok E; dan
- f. Manajer PPIC, 4 (empat) unit kompetensi pilihan dapat dipilih dari kelompok F.

Adapun daftar unit kompetensi inti dan kompetensi pilihan untuk jenjang kualifikasi 5 sebagaimana tercantum dalam Tabel 5.

Tabel 5.
Daftar Unit Kompetensi Inti dan Kompetensi Pilihan untuk
Jenjang Kualifikasi 5.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
KOMPETENSI INTI			
1.	C.10PUG02.001.2	Membuat rencana operasional perusahaan	Tidak ada
2.	M.702090.010.01	Merancang metode kerja	Tidak ada
3.	M.702090.012.01	Menyusun keterkaitan antar aktivitas	Tidak ada
4.	M.702090.039.01	Menyusun strategi keberlanjutan	Tidak ada
5.	M.702090.047.01	Menganalisis informasi daya saing	Tidak ada
6.	M.702090.065.01	Menyebarkan kebijakan	Tidak ada
KOMPETENSI PILIHAN			
KELOMPOK A			
1.	C.100000.064.02	Menerapkan CPPOB/GMP dan SSOP dan/atau HACCP	Tidak ada
2.	C.100000.013.01	Mengidentifikasi sifat fisik dan kimia dari bahan dan produk pangan	Tidak ada
3.	C.100000.028.02	Mendesain cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) / <i>good manufacturing practices</i> (GMP) dan <i>sanitation standard operating procedures</i> (SSOP)	Tidak ada
4.	C.100000.046.01	Mendesain SOP (<i>standard operating procedures</i>) pengolahan pangan	Tidak ada
5.	C.10FNB06.034.1	Menganalisis efisiensi produksi	Tidak ada
6.	M.702090.017.01	Menyusun rencana produksi	Tidak ada
7.	M.702090.018.01	Menyusun rencana kapasitas produksi	Tidak ada
8.	M.702090.020.01	Menyusun jadwal produksi	Tidak ada
9.	M.702090.021.01	Mengendalikan pelaksanaan proses produksi	Tidak ada
KELOMPOK B			
1.	C.10PUG02.002.2	Menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
2.	C.10PUG02.063.2	Menetapkan parameter standar mutu bahan dan produk	Tidak ada
3.	C.10PUG02.081.2	Melakukan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang	Tidak ada
4.	C.10PUG02.082.2	Mengevaluasi hasil laporan <i>quality control</i> pengolahan udang	Tidak ada
5.	C.100000.026.01	Memantau pengembangan dan implementasi sistem penjaminan mutu (QA) pangan	Tidak ada
6.	C.100000.027.01	Mengembangkan sistem kualitas untuk proses pangan	Tidak ada
7.	C.100000.029.02	Mendesain langkah persiapan HACCP	Tidak ada
8.	C.100000.030.02	Mendesain dan mendokumentasikan 7 prinsip HACCP	Tidak ada
9.	C.100000.031.02	Merencanakan sistem penerapan manajemen keamanan pangan	Tidak ada
10.	C.100000.032.01	Melakukan pelatihan keamanan pangan	Tidak ada
11.	C.100000.038.01	Memantau pelaksanaan program mutu dan keamanan pangan	Tidak ada
12.	C.100000.041.01	Mengembangkan rencana keamanan pangan berbasis HACCP	Tidak ada
13.	C.100000.042.01	Memimpin pelaksanaan pengendalian mutu	Tidak ada
14.	M.702090.023.01	Melakukan pengendalian kualitas produk	Tidak ada
KELOMPOK C			
1.	M.702090.02.01	Menentukan kebutuhan tenaga kerja	Tidak ada
2.	M.701001.017.01	Merumuskan permasalahan organisasi	Tidak ada
3.	M.701001.019.01	Menyusun intervensi teknologi	Tidak ada
4.	M.701001.022.01	Melakukan kajian kebutuhan	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
		pengembangan organisasi	
5.	M.701001.023.01	Melakukan intervensi perubahan dalam organisasi	Tidak ada
6.	M.701001.025.01	Melakukan evaluasi hasil-hasil intervensi perubahan terhadap organisasi	Tidak ada
7.	M.701001.030.01	Merumuskan nilai-nilai budaya organisasi	Tidak ada
KELOMPOK D			
1.	C.10PUG02.003.2	Merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan udang	Tidak ada
2.	C.301110.002.01	Menganalisis data pasar untuk membantu kegiatan pemasaran	Tidak ada
3.	C.301110.003.01	Mengimplementasikan standar pelayanan pelanggan perusahaan	Tidak ada
4.	C.301110.004.01	Merencanakan respon penawaran langsung	Tidak ada
5.	C.301110.005.01	Melakukan riset pasar	Tidak ada
6.	C.301110.006.01	Melakukan profil pasar	Tidak ada
7.	C.301110.007.01	Mempromosikan produk dan jasa	Tidak ada
8.	C.301110.009.01	Melakukan komunikasi pemasaran	Tidak ada
9.	C.301110.010.01	Memasarkan produk dan jasa internasional	Tidak ada
10.	C.301110.011.01	Membuat kontrak penjualan	Tidak ada
11.	C.301110.012.01	Melakukan tinjauan pemasaran, pelayanan pelanggan dan hubungan dengan rekanan	Tidak ada
KELOMPOK E			
1.	C.10PIB21.007.01	Merencanakan pemeliharaan mesin produksi pengolahan	Tidak ada
2.	C.10PAK01.016.2	Melakukan evaluasi terhadap pengoperasian mesin produksi	Tidak ada
3.	C.13FIN07.006.2	Mengkoordinir perbaikan mesin	Tidak ada
4.	C.13FIN07.007.2	Mengevaluasi kondisi mesin produksi	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
5.	C.13FIN07.008.2	Mengevaluasi perbaikan mesin	Tidak ada
6.	C.13FIN07.009.2	Mengevaluasi pemeliharaan mesin	Tidak ada
KELOMPOK F			
1.	C.10PUG02.002.2	Menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan	Tidak ada
2.	C.10PUG02.004.2	Menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja perusahaan pengolahan udang	Tidak ada
3.	C.10PUG02.005.2	Mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan udang	Tidak ada
4.	C.301110.065.01	Menentukan persyaratan material dan estimasi kebutuhan material/jasa	Tidak ada
5.	C.301110.390.01	Mendukung rencana operasioanal	Tidak ada
6.	C.301110.391.01	Mengimplementasikan rencana operasional	Tidak ada
7.	C.301110.392.01	Mengelola rencana operasional	Tidak ada
8.	H.522900.001.01	Menentukan lokasi pendirian gudang	Tidak ada
9.	H.522900.002.01	Merancang area pergudangan	Tidak ada
10.	H.522900.004.01	Merancang sistem operasional gudang	Tidak ada
11.	M.702093.001.01	Merencanakan produksi sesuai dengan jenis produk	Tidak ada
12.	M.702093.002.01	Merencanakan kebutuhan bahan baku utama dan penolong	Tidak ada
13.	M.702093.003.01	Menentukan tingkat persediaan	Tidak ada
14.	M.702093.005.01	Menyusun jadwal produksi per jenis produk	Tidak ada
15.	M.702093.008.01	Merancang sistem pengendalian persediaan	Tidak ada
16.	M.702093.009.01	Merancang sistem perencanaan dan pengendalian produksi	Tidak ada

F. JENJANG KUALIFIKASI 6

1. Kodefikasi

C10PUG02 Kualifikasi 6 Bidang Pengolahan Udang.

2. Deskripsi

- a. mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dalam merencanakan, menerapkan, dan mengevaluasi pelaksanaan kegiatan di unit pengolahan udang dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam menyelesaikan masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi;
- b. menguasai konsep teoritis bidang perencanaan, penerapan, dan pengevaluasian pelaksanaan kegiatan secara umum dan konsep teoritis di bidang perencanaan, penerapan, dan pengevaluasian pelaksanaan kegiatan di unit pengolahan udang secara khusus dan mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural;
- c. mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data, serta mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok di bidang pengolahan udang; dan
- d. bertanggung jawab pada pekerjaan perencanaan, penerapan, dan pengevaluasian pelaksanaan kegiatan, serta dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi.

3. Sikap Kerja

- a. secara khusus memiliki sikap kerja:
 - 1) teliti dan cermat dalam merencanakan, mengelola, dan mengevaluasi pelaksanaan kegiatan di bidang pengolahan udang dengan mengaplikasikan bidang keahliannya;
 - 2) tepat dalam pelaksanaan rencana produksi, menyusun SOP, mengevaluasi, dan membuat laporan, serta dalam mengambil keputusan berdasarkan analisis informasi dan data; dan
 - 3) tegas, inisiatif, bijaksana, dan cermat dalam melaksanakan kegiatan pengolahan udang, serta kerja sama dengan pihak terkait sesuai dengan nilai budaya setempat, menunjukkan sikap menghargai nilai-nilai keberagaman, serta menghormati pendapat dari pihak lain.
- b. secara umum memiliki sikap kerja:
 - 1) bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
 - 2) memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya;
 - 3) berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia;
 - 4) mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya;
 - 5) menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan orisinal orang lain; dan
 - 6) menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

4. Peran Kerja
Kualifikasi ini menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada bidang pengolahan udang dengan melakukan tugas merencanakan, menerapkan, dan mengevaluasi serta memutuskan terkait kegiatan yang berhubungan dengan pengolahan udang di unit pengolahan udang, dalam melaksanakan pekerjaan dapat diberi tanggung jawab untuk pencapaian target dan hasil kerja organisasi.
5. Kemungkinan Jabatan
Plant Manager
6. Aturan Pengemasan
Kompetensi yang harus dipenuhi dan diselesaikan terdiri atas 16 (enam belas) unit kompetensi yaitu:
- a. 9 (sembilan) unit kompetensi inti; dan
 - b. 7 (tujuh) unit kompetensi pilihan.

Kompetensi pilihan dipilih dari unit kompetensi berdasarkan kebutuhan.

Adapun daftar unit kompetensi inti dan kompetensi pilihan untuk jenjang kualifikasi 6 sebagaimana tercantum dalam Tabel 6.

Tabel 6.
Daftar Unit Kompetensi Inti dan Kompetensi Pilihan untuk
Jenjang Kualifikasi 6.

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
KOMPETENSI INTI			
1.	C.10PUG02.001.2	Membuat rencana operasional perusahaan	Tidak ada
2.	C.13FIN01.008.2	Melaksanakan kordinasi antar bagian	Tidak ada
3.	C.301110.357.01	Menyelesaikan permasalahan pekerjaan	Tidak ada
4.	C.301110.360.01	Menerapkan teknis penyelesaian permasalahan di tempat kerja	C.301110.357.01
5.	C.301110.388.01	Memimpin tim kerja	Tidak ada
6.	MBP.MB01.009.01	Menyusun rencana strategis perusahaan	Tidak ada
7.	M.702090.015.01	Merancang organisasi	Tidak ada
8.	M.702090.046.01	Melakukan evaluasi kinerja perusahaan	Tidak ada
9.	M.702094.006.02	Merencanakan pelaksanaan peningkatan produktivitas	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
KOMPETENSI PILIHAN			
1.	C.10PUG02.003.2	Merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan udang	Tidak ada
2.	C.10PUG02.004.2	Menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja perusahaan pengolahan udang	Tidak ada
3.	C.100000.047.01	Melakukan evaluasi pelaksanaan kebijakan teknis pengawasan keamanan pangan dan bahan berbahaya	Tidak ada
4.	C.100000.010.01	Mengelola percobaan produk baru	Tidak ada
5.	C.131300.005.01	Mengevaluasi kinerja bawahan	Tidak ada
6.	C.131110.358.01	Menggunakan keahlian komunikasi khusus	Tidak ada
7.	M.70SDM01.007.2	Merumuskan budaya organisasi	Tidak ada
8.	M.702094.001.02	Melakukan sosialisasi produktivitas	Tidak ada
9.	M.702094.002.02	Melaksanakan persuasi produktivitas	Tidak ada
10.	M.702094.003.02	Mengoordinasikan peningkatan partisipasi produktivitas (internalisasi)	Tidak ada
11.	M.702094.004.02	Merumuskan kriteria dan indikator keberhasilan peningkatan kesadaran produktivitas	Tidak ada
12.	M.702094.005.02	Melakukan analisis faktor keberhasilan peningkatan kesadaran produktivitas	Tidak ada
13.	M.702094.007.02	Mengorganisasikan peningkatan produktivitas	Tidak ada
14.	M.702094.008.02	Membimbing penerapan <i>tools</i> dan teknik peningkatan produktivitas	M.702094.006.02
15.	M.702094.009.02	Merumuskan keterlibatan pihak terkait	Tidak ada

DAFTAR UNIT KOMPETENSI			PERSYARATAN KOMPETENSI
KODE UNIT		JUDUL UNIT KOMPETENSI	
16.	M.702094.010.02	Melaksanakan koordinasi antara <i>stakeholder</i>	Tidak ada
17.	M.702094.016.02	Menganalisis hasil pengukuran produktivitas	Tidak ada
18.	M.702094.017.02	Melakukan monitoring pelaksanaan peningkatan produktivitas	Tidak ada
19.	N.78PHI00.009.3	Membuat peraturan perusahaan	Tidak ada
20.	N.78PHI00.014.3	Menyusun struktur dan skala upah	Tidak ada
21.	N.78PHI00.036.3	Melakukan negosiasi hubungan industrial	Tidak ada

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SAKTI WAHYU TRENGGONO

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum,



Ditandatangani
secara elektronik

Effin Martiana