SOAL UKG 2015 PAKET KEAHLIAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN

No	Kompetensi Utaman	Standar Kompetensi Guru		0
		KOMPETENSI GURU	KOMPETENSI GURU MATA	Indikator Esensial / Indikator Pencapaian
a	b	c	d	e
1		Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik, moral, spiritual, sosial, kultural, emosional, dan intelektual	1.1 Memahami karakteristik peserta didik yang berkaitan dengan aspek fisik, intelektual, sosial-emosional, moral, spiritual, dan latar belakang sosial-budaya	1.1.1 Mengkategorikan karakteristik peserta didik dari aspek fisik
				1.1.2. Mengkategorikan karakteristik peserta didik dari aspek intelektual
				1.1.3. Mengkategorikan karakteristik peserta didik dari aspek sosial emosional
			1.4 Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	1,4.1. Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik terhadap penguasaan pengetahuan dan keterampilan pada mata pelajaran yang diampu
2		Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik	2.2 Menerapkan berbagai pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu	2.2.1 Menguraikan pendekatan pembelajaran ilmiah/saintifik, strategi , model pembelajaran (inquiry/discoveryl), metode, dan teknik pembelajaran berdasarkan sifat karakteristik siswa, teori belajar dan
				2.2.2 Menerapkan pendekatan pembelajaran ilmiah/saintifik, strategi , model pembelajaran (*inquiry/discoveryl, problimbased learning, Project based learning*), metode, dan teknik pembelajaran
3		Mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran yang diampu	3.3. Menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu	3.3.1 Menguraikan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran dengan memperhatikan (sifat materi pembelajaran, kondisi peserta didik (gaya belajar), karakter guru, ketersediaan sarana dan waktu
			3.4 Memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran	3.4.1. Menguraikan pemilihan materi pembelajaran yang diampu berdasarkan tujuan pembelajaran dengan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai aspek kemampuan pada ranah pengetahuan,

				3.4.2. Memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan tujuan pembelajaran dengan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai aspek kemampuan pada ranah pengetahuan, ketrampilan dan
4		Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik	4.3 Menyusun rancangan pembelajaran yang lengkap, baik untuk kegiatan di dalam kelas, laboratorium, maupun lapangan	4.3.3. Menyusun kegiatan pembelajaran berdasarkan model pembelajaran yang dipilih.
				4.3.4. Mengembangakan pengelolaan kelas sesuai dengan kegiatan pembelajaran di dalam kelas, laboratorium, maupun lapangan
				4.3.5.Menyusun kegiatan pembelajaran berdasarkan model pembelajaran yang dipilih.
				4.3.6. Mengembangakan pengelolaan kelas sesuai dengan kegiatan pembelajaran di dalam kelas, laboratorium, maupun lapangan
				4.3.7. Menyusun RPP
	PEDAGOGIK	Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik	4.4 Melaksanakan pembelajaran yang mendidik di kelas, di laboratorium, dan di lapangan dengan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan	4.4.1. Melaksanakan pembelajaran yang mendidik di kelas dengan memperhatikan standar keamanan yang disyaratkan
				4.4.2. Melaksanakan pembelajaran yang mendidik di laboratorium dengan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan.
			4.5 Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh	4.5.1. Menggunakan media pembelajaran yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara efektif.

5		Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran	5.1 Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang diampu	5.1.2. Menggunakan teknologi informasi dalam pengembangan sumber belajar
6		Memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki	6.1 Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal	6.1.1. Menganalisis hasil penilaian belajar peserta didik untuk mengetahui tingkat kemampuannya.
7		Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik	7.2 Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik dengan bahasa yang khas dalam interaksi kegiatan/permainan yang mendidik yang terbangun secara siklikal dari	7.2.1 Menerapkan komunikasi efektif pada kegiatan pembelajaran
8		Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar	8.2 Menentukan aspek-aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu	8.2.2. Menentukan aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu
			8.4 Mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar	8.4.1. Mengembangkan instrumen penilaian proses dan hasil belajar.
				8.4.2. Mengembangkan instrumen evaluasi proses dan hasil belajar.
			8.7 Melakukan evaluasi proses dan hasil belajar	8.7.2 Menelaah hasil evaluasi proses pembelajaran dan hasil belajar
9		Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran	9.1 Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar	9.1.1. Mengukur tingkat pencapaian ketuntasan belajar peserta didik
				9.1.2. Mengklasifikasikan ketuntasan belajar peserta didik

			9.2 Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan	9.2.2 Merancang program remedial untuk peserta didik yang sudah tuntas belajar
				9.2.3 Merancang program pengayaan untuk peserta didik yang sudah tuntas belajar
10		Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran	10.1 Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan	10.1.2. Melakukan refleksi terhadap kegiatan pembelajaran (materi, pendekatan, strategi, model, metode, sarana dan prasarana, serta waktu)
			10.3 Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu	10.3.1. Melakukan identifikasi permasalahan pembelajaran berdasarkan hasil refleksi
				10.3.2. Menyusun proposal PTK
11		Menguasai materi, struktur, konsep, dan pola pikir keilmuan yang mendukung mata pelajaran yang diampu.	Mempertunjukkan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya	20.1.1 Menganalisis karakteristik jenis-jenis komoditas hasil perikanan (sifat fisis morfologis, sifat inderawi, sifat fisis mekanis, sifat fisiologis, komponen kimia)
				20.1.2 Menganalisis komoditas hasil perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya
				20.1.3 Menganalisis sarana dan prasarana yang dibutuhkan dalam klasifikasi komoditas hasil perikanan

				20.1.4 Mendemontrasikan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya
12			Mengelola pengujian sifat bahan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia) dan penyebab kerusakan bahan.	20.2.1 Menetapkan sifat bahan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia)
				20.2.2 Menetapkan teknik pengujian sifat bahan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia).
				20.2.3 Menetapkan tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan
				20.2.4 Menetapkan sarana dan prasarana yang digunakan dalam pengujian sifat bahan
				20.2.5 Menentukan pengujian sifat-sifat (fisis, morfologis, inderawi, fisik mekanis, fisiologi, dan komponen kimia) bahan hasil perikanan
				20.2.6 Menentukan penyebab kerusakan
13			Mengelola panen bahan hasil pertanian dan perikanan	20.3.1 Menetapkan kriteria (tanda-tanda) bahan hasil pertanian dan perikanan siap panen
				20.3.2 Menetapkan sarana dan prasarana panen bahan hasil perikanan

				20.3.3 Menetapkan teknik panen bahan hasil pertanian dan perikanan
				20.3.4 Menentukan panen bahan hasil perikanan
14			Mengelola perlakuan pendahuluan pasca panen hasil pertanian dan perikanan	20.4.1 Menetapkan standar mutu bahan hasil proses sortasi dan grading, pembersihan/pengeprisan/ penyiangan/*dressing*/ *trimming* dan *skinning*/kupas kulit (penghilangan kulit)
				20.4.2 Menetapkan teknik-teknik sortasi dan grading, pembersihan/pengeprisan/ penyiangan/*dressing*/ *trimming* dan *skinning*/kupas kulit (penghilangan kulit) bahan hasil pertanian dan perikanan sesuai standar yang berlaku
				20.4.3 Menetapkan sarana dan prasarana untuk soratsi dan grading, penyiangan/*cutting*/ *trimming* dan *skinning*/kupas kulit, bahan hasil perikanan sesuai standar yang berlaku
				20.4.4 Menentukan sortasi dan grading, penyiangan/*cutting*/ *trimming* dan *skinning*/kupas kulit, bahan hasil perikanan sesuai standar yang berlaku
15			Mengelola teknik konversi bahan	20.5.1 Menetapkan teknik konversi bahan (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)
				20.5.2 Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi teknik konversi bahan (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)
				20.5.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik konversi bahan (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)

				20.5.4 Menentukan teknik konversi bahan (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)
16			Mengelola teknik pengendalian kandungan air	20.6.1 Menetapkan teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan (pengeringan, penguapan, rehidrasi, perendaman)
				20.6.2 Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan (pengeringan, penguapan, rehidrasi, perendaman)
				20.6.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan (pengeringan, penguapan, rehidrasi, perendaman)
				20.6.4 Menentukan teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan (pengeringan, penguapan, rehidrasi, perendaman)
17			Mengelola penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi	20.7.1 Menetapkan teknik penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi (pendinginan dan pembekuan, pasteurisasi dan blansing, sterilisasi dan ekshausting)
				20.7.2 Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi (pendinginan dan pembekuan, pasteurisasi dan blansing, sterilisasi dan ekshausting)
				20.7.3 Menetapkan sarana dan prasaran penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi (pendinginan dan pembekuan, pasteurisasi dan blansing, sterilisasi dan ekshausting)
				20.7.4 Menentukan proses penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi (pendinginan dan pembekuan, pasteurisasi dan blansing, sterilisasi dan ekshausting)

18			Mengelola proses fermentasi dan enzimatis	20.8.1 Menetapkan mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi
				20.8.2 Menetapkan teknik fermentasi
				20.8.3 Menetapkan enzim yang berperan dalam proses enzimatis
				20.8.4 Menetapkan teknik enzimatis
				20.8.5 Menetapkan sarana dan prasarana proses fermentasi dan enzimatis
				20.8.6 Menentukan proses fermentasi
				20.8.7 Menentukan proses enzimatis
19			Mengelola teknik kimiawi	20.9.1 Menetapkan teknik kimiawi (sulfitasi dan karbonatasi, netralisasi dan hidrolisis, pemurnian/refining dan koagulasi)
				20.9.2 Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi teknik kimiawi (sulfitasi dan karbonatasi, netralisasi dan hidrolisis, pemurnian/refining dan koagulasi)

				20.9.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik kimiawi (sulfitasi dan karbonatasi, netralisasi dan hidrolisis, pemurnian/refining dan koagulasi)
				20.9.4 Menentukan proses teknik kimiawi (sulfitasi dan karbonatasi, netralisasi dan hidrolisis, pemurnian/refining dan koagulasi)
20			Mengelola penggunaan media penghantar panas	20.10.1 Menetapkan teknik pengendalian penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)
				20.10.2 Menganalisis faktor yang mempengaruhi penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)
				20.10.3 Menetapkan sarana dan prasarana penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)
				20.10.4 Menentukan proses penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)
21			Mengelola penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	20.11.1 Menetapkan teknik penggunaan BTP
				20.11.2 Memformulasikan penggunaan BTP
				20.11.1 Menetapkan sarana dan prasarana penggunaan BTP

				20.11.4 Mengevaluasi teknik penggunaan BTP
22			Mengelola pengawetan	20.12.1 Menetapkan teknik pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman)
				20.12.2 Menganalisis faktor yang mempengaruhi pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman)
				20.12.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik pengawetan
				20.12.4 Menentukan proses pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman)
23	Profesional		Mengelola pengemasan	20.13.1 Menetapkan teknik pengemasan
				20.13.2 Menetapkan teknik pelabelan
				20.13.3 Menetapkan sarana dan prasarana pengemasan dan pelabelan
				20.13.4 Menentukan proses pengemasan

				20.13.5 Menentukan proses pelabelan
24			Mengelola penyimpanan dan penggudangan	20.14.1 Menetapkan teknik penyimpanan dan penggudangan bahan hasil perikanan serta olahannya
				20.14.2 Menetapkan sarana dan prasarana penyimpanan dan penggudangan
				20.14.3 Menganalisis serangan hama dan penyakit dalam penyimpanan/ penggudangan bahan hasil pertanian dan perikanan serta olahannya
				20.14.4 Menentukan pengendalian hama dan penyakit didalam penggudangan bahan hasil perikanan serta olahannya
				20.14.5 Menentukan proses penyimpanan dan penggudangan bahan hasil perikanan serta olahannya
25			Mengelola pengendalian mutu selama proses dengan pendekatan “titik kritis dan cacat nol” serta diagnosis penyimpangan dan perbaikan proses	20.15.1 Menetapkan teknik dan metode pengendalian mutu selama proses dengan pendekatan “titik kritis”
				20.15.2 Menetapkan teknik dan metode pengendalian mutu selama proses dengan pendekatan “cacat nol”
				20.15.3 Menetapkan teknik dan metode pengendalian mutu selama proses melalui diagnosis penyimpangan dan perbaikan proses.

				20.15.4 Menentukan penerapan strategi, metode dan teknik pengendalian mutu selama proses.
26			Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara organoleptis	20.16.1 Menetapkan teknik pengujian (pengambilan sampel, metode uji, pengolahan data) bahan hasil perikanan secara organoleptis
				20.16.2 Menetapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan serta K3LH dalam pengujian secara organoleptis
				20.16.3 Mendemonstrasikan pengujian organoleptis dan pengolahan data
27			Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara fisis-mekanis dan mikroanalisis	20.17.1 Menetapkan teknik pengujian (pengambilan sampel, metode uji, pengolahan data) bahan hasil pertanian dan perikanan secara fisis-mekanis dan mikroanalisis
				20.17.2 Menetapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan serta K3LH dalam pengujian secara fisis-mekanis dan mikroanalisis
				20.17.3 Mendemontrasikan pengujian secara fisis-mekanis dan mikroanalisis dan pengolahan data
28			Mempertujukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara kimiawi (proksimat)	20.18.1 Menetapkan teknik pengujian (pengambilan sampel, metode uji, pengolahan data) bahan hasil pertanian dan perikanan secara kimiawi
				20.18.2 Menetapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan serta K3LH dalam pengujian secara kimiawi

				20.18.3 Mendemontrasikan pengujian secara kimiawi dan pengolahan data
29			Mempertujukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara mikrobiologis	20.19.1 Menetapkan teknik pengujian (pengambilan sampel, metode uji, pengolahan data) bahan hasil pertanian dan perikanan secara mikrobiologis
				20.19.1 Menetapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan serta K3LH dalam pengujian secara mikrobiologis
				Mendemontrasikan pengujian secara mikrobiologis dan pengolahan data
30			Mengelola keamanan pangan dalam proses pengolahan hasil pertanian dan perikanan	20.20.1 Menetapkan teknik sanitasi dan cara produksi yang baik (GMP) dalam proses pengolahan (ruang, alat, bahan dan personal)
				20.20.2 Menetapkan kerja laboratorium yang baik / *Good Laboratory Practice* (GLP)
				20.20.3 Menetapkan HACCP dalam proses pengolahan
				20.20.4 Menetapkan peraturan dan sistem manajemen mutu dalam proses pengolahan
				20.20.5 Mendesain teknik sanitasi cara produksi yang baik (GMP) dalam proses pengolahan (ruang, alat, bahan dan personal)
				20.20.6 Menentukan kerja laboratorium yang baik / Good Laboratory Practice (GLP)

				20.20.7 Menentukan HACCP dalam proses pengolahan
31			Mengelola produk hasil perikanan tradisional.	20.21.1 Menetapkan teknik produksi produk hasil perikanan tradisional (4)
				20.21.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil perikanan tradisional
				20.21.3 Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan
				20.21.4 Mendesain produk hasil perikanan tradisional
32			Mengelola produk diversifikasi hasil perikanan	20.22.1 Menetapkan teknik produksi produk diversifikasi hasil perikanan (5)
				20.22.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk diversifikasi hasil perikanan
				20.22.3 Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan
				20.22.4 Mendesain produk diversifikasi hasil perikanan
33			Mengelola pengolahan hasil perikanan produk ikan segar dan pembekuan standar eksport.	20.23.1 Menetapkan teknik produksi produk ikan segar dan pembekuan standar eksport. (3)

				20.23.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk ikan segar dan pembekuan standar eksport.
				20.23.3 Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan
				20.23.4 Mendesain produk ikan segar dan pembekuan standar eksport.
34			Mengelola pengolahan hasil perikanan produk mollusca, crustacea dan pengalengan standar ekspor.	20.24.1 Menetapkan teknik produksi produk mollusca, crustacea dan pengalengan standar ekspor. (4)
				20.24.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk mollusca, crustacea dan pengalengan standar ekspor.
				20.24.3 Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan
				20.24.4 Mendesain produk mollusca, crustacea dan pengalengan standar ekspor.
35			Mengelola produk hasil samping perikanan dan rumput laut.	20.25.1 Menetapkan teknik produksi produk hasil samping perikanan dan rumput laut. (4)
				20.25.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil samping perikanan dan rumput laut.
				20.25.3 Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan
				20.25.4 Mendesain produk hasil samping perikanan dan rumput laut.
36			Merencanakan kegiatan usaha Pengolahan Hasil Pertanian	20.26.1 Menetapkan produk yang akan di produksi

				20.26.2 Menganalisis kelayakan pasar
				20.26.3 Menganalisis kelayakan teknis
				20.26.4 Menganalisis kelayakan keuangan
				20.26.5 Merancang kegiatan usaha
37			Mengkoordinasikan kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian	20.27.1 Mengontrol sarana dan prasarana yang digunakan pada kegiatan usaha
				20.27.2 Mengontrol tenaga kerja kegiatan usaha
				20.27.3 Mengontrol proses produksi
				20.27.4 Mengontrol pemasaran hasil produksi
				20.27.5 Mengontrol keuangan kegiatan usaha
38			Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian	20.28.1 Menilai kesesuaian penggunaan sarana dan prasarana
				20.28.2 Menilai kesesuaian penggunaan tenaga kerja
				20.28.3 Menilai kesesuaian proses produksi
				20.28.4 Menilai kesesuaian keuangan
				20.28.5 Menilai kesesuaian pemasaran