

## KISI - KISI MATERI PLPG TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG)  |   | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)  |
|----|------------------|--|---|--|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)  | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)   |  |
| a  | b                | c  | d   | e  |
| 1  | Pedagogik        | 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 | 1.1.4 Mengkategorikan karakteristik peserta didik dari aspek moral   |
| 2  | Pedagogik        |  |   | 1.1.6 Mengkategorikan karakteristik peserta didik dari aspek latar belakang sosial budaya  |
| 3  | Pedagogik        |  | 1.2 Mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu   | 1.2.1. Menguraikan potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu dalam ranah pengetahuan dan keterampilan   |
| 4  | Pedagogik        | Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik   | Memahami berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran yang diampu                                      | 2.1.2 Menganalisis implikasi dari berbagai teori dan prinsip belajar dalam pembelajaran yang mendidik.   |
| 5  | Pedagogik        | Mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran yang diampu   | 3.1. Memahami prinsip-prinsip pengembangan kurikulum  | 3.1.3 Menerapkan landasan dan prinsip-prinsip pengembangan kurikulum.  |
| 6  | Pedagogik        |  | 3.2 Menentukan tujuan pembelajaran yang diampu  | 3.2.1 Menguraikan rumusan tujuan pembelajaran dengan mengacu kepada standar kompetensi lulusan, kompetensi inti, dan kompetensi dasar.   |
| 7  | Pedagogik        |  | 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, ketrampilan dan sikap. |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG)  |  |   |
|----|------------------|--|--|---|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)  | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)  | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)   |
| a  | b                | c  | d  | e   |
| 8  | Pedagogik        |  | 3.5. Menata materi pembelajaran secara benar sesuai dengan pendekatan yang dipilih dan karakteristik peserta didik                               | 3.5.2. Menata materi pembelajaran dari yang mudah menuju yang sulit, dari yang sederhana menuju yang kompleks (skuensnya, prosedur dan sifat hubungan materinya) sehingga mudah dipelajari. |
| 9  | Pedagogik        |  | 3.6 Mengembangkan indikator dan instrumen penilaian  | 3.6.2 Mengembangkan instrumen penilaian sesuai aspek kemampuan yang akan diukur.  |
| 10 | Pedagogik        | Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik  | 4.1 Memahami prinsip-prinsip perancangan pembelajaran yang mendidik  | 4.1.2. Menerapkan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik (karakteristik peserta didik, teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran)  |
| 11 | Pedagogik        |  | 4.2 Memahami prinsip-prinsip perancangan pembelajaran yang mendidik  | 4.2.2. Menerapkan komponen-komponen rancangan pembelajaran.   |
| 12 | Pedagogik        |  | 4.4 Melaksanakan pembelajaran yang mendidik di kelas, di laboratorium, dan di lapangan dengan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan | 4.4.4. Melaksanakan tindakan untuk mengatasi, mengurangi kesulitan belajar peserta didik.   |
| 13 | Pedagogik        |  | 4.6. Mengambil keputusan transaksional dalam pembelajaran yang diampu sesuai dengan situasi yang berkembang                                      | 4.6.1. Menganalisis kegiatan pembelajaran yang memperhatikan kebutuhan peserta didik sesuai dengan tujuan yang akan dicapai, karakteristik materi, ketersediaan fasilitas, ruang, dan waktu |
| 14 | Pedagogik        | Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran                           | 5.1 Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang diampu   | 5.1.1 Menggunakan teknologi informasi dalam mengembangkan materi pembelajaran   |
| 15 | Pedagogik        | 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                                    | 6.1.2 Mendesain aktifitas pembelajaran yang dapat mendorong peserta didik untuk dapat mencapai prestasi secara optimal mengacu pada hasil analisis  |
| 16 | Pedagogik        |  | 6.2 Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan  | 6.2.1 Mendeteksi bakat, minat, potensi, dan kesulitan belajar masing  |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG)  |  |  |
|----|------------------|--|--|--|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)  | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)  | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)  |
| a  | b                | c  | d  | e  |
|    |                  |  | potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya   | masing peserta didik untuk mengetahui potensinya.  |
| 17 | Pedagogik        | Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik | 7.1. Memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, persuasif, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain              | 7.1.1 Menguraikan berbagai strategi berkomunikasi efektif, empatik, persuasif, dan santun secara lisan   |
| 18 | Pedagogik        | Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar       | 8.1. Memahami prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu                 | 8.1.3. Menerapkan prinsip-prinsip penilaian proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu                              |
| 19 | Pedagogik        |  |  | 8.1.4. Menerapkan prinsip-prinsip evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu                               |
| 20 | Pedagogik        |  | 8.2 Menentukan aspek-aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu | 8.2.1. Menguraikan aspek-aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu |
| 21 | Pedagogik        |  | 8.3. Menentukan prosedur penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar   | 8.3.3. Menerapkan teknik prosedur penilaian hasil belajar  |
| 22 | Pedagogik        |  | 8.4 Mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar  | 8.4.2. Mengembangkan instrumen evaluasi proses dan hasil belajar.  |
| 23 | Pedagogik        |  | 8.5. Mengadministrasikan penilaian proses dan hasil belajar secara berkesinambungan dengan menggunakan berbagai instrumen                            | 8.5.1. Menguraikan ketentuan pengadministrasian penilaian proses dan hasil belajar   |
| 24 | Pedagogik        |  | 8.6. Menganalisis hasil penilaian proses dan hasil belajar untuk berbagai tujuan   | 8.6.1. Mengidentifikasi hasil penilaian proses dan hasil belajar.  |
| 25 | Pedagogik        |  |  | 8.6.3. Menganalisis data hasil pengolahan penilaian proses dan hasil belajar untuk berbagai tujuan.  |
| 26 | Pedagogik        |  | 8.7 Melakukan evaluasi proses dan hasil belajar  | 8.7.1 Melakukan hasil evaluasi proses dan hasil belajar.   |
| 27 | Pedagogik        | Memanfaatkan hasil penilaian dan                                       | 9.1 Menggunakan informasi  | 9.1.3 Menentukan   |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG)  |   |   |
|----|------------------|--|---|---|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)  | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)   | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)   |
| a  | b                | c  | d   | e   |
|    |                  | evaluasi untuk kepentingan pembelajaran  | untuk menentukan ketuntasan belajar   | pembelajaran.   |
| 28 | Pedagogik        |  | 9.2 Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan   | 9.2.1 Menganalisis penyebab ketidaktuntasan belajar peserta didik.  |
| 29 | Pedagogik        |  | 9.4. Memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran  | 9.4.2 Menggunakan informasi hasil evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas program pembelajaran.   |
| 30 | Pedagogik        | Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran                                   | 10.2. Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu  | 10.2.2 Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan pembelajaran dalam mata pelajaran yang belum memadai.  |
|    | Profesional      | Menguasai materi, struktur, konsep, dan pola pikir keilmuan yang mendukung mata pelajaran yang diampu. | 20.1 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 pertanian dan perikanan (sifat fisis morfologis, sifat inderawi, sifat fisis mekanis, sifat fisiologis, komponen kimia) |
|    | Profesional      |  |   | 20.1.2 Menganalisis komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya                          |
|    | Profesional      |  |   | 20.1.3 Menganalisis sarana dan prasarana yang dibutuhkan dalam klasifikasi komoditas hasil perikanan  |
|    | Profesional      |  | 20.2 Mengelola pengujian sifat bahan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia) dan penyebab kerusakan bahan.                          | 20.2.1 Menetapkan sifat bahan (mekanis, fisiologis, komponen kimia) komoditas hasil perikanan   |
|    | Profesional      |  |   | 20.2.2 Menetapkan sifat dasar dan teknik pengujian (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia) komoditas hasil perikanan                            |
|    | Profesional      |  |   | 20.2.3 Menetapkan tanda-tanda dan penyebab  |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) |  | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)   |
|----|------------------|-------------------------------|--|---|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)     | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)  |   |
| a  | b                | c                             | d  | e   |
|    |                  |                               |  | kerusakan bahan hasil perikanan   |
|    | Profesional      |                               | 20.3 Mengelola panen bahan hasil pertanian dan perikanan                       | 20.3.1 Menetapkan kriteria (tanda-tanda) bahan siap panen komoditas perikanan   |
|    | Profesional      |                               |  | 20.3.2 Menetapkan sarana dan prasarana panen komoditas hasil pertanian dan perikanan  |
|    | Profesional      |                               |  | 20.3.4 Menentukan tahapan proses panen komoditas hasil pertanian dan perikanan  |
|    | Profesional      |                               | 20.4 Mengelola perlakuan pendahuluan pasca panen hasil pertanian dan perikanan | 20.4.4 Menentukan sortasi dan grading, pembersihan/ pengeprisan/ penyiangan/dressing/ <i>trimming</i> dan <i>skinning</i> /kupas kulit (penghilangan kulit) bahan hasil pertanian dan perikanan sesuai standar yang berlaku |
|    | Profesional      |                               | 20.5 Mengelola teknik konversi bahan   | 20.5.1 Menetapkan teknik konversi bahan (pegecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)  |
|    | Profesional      |                               |  | 20.5.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik konversi bahan (pegecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)   |
|    | Profesional      |                               |  | 20.5.4 Menentukan teknik konversi bahan (pegecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)  |
|    | Profesional      |                               | 20.6 Mengelola teknik pengendalian kandungan air                               | 20.6.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan (pengeringan, penguapan, rehidrasi, perendaman)   |
|    | Profesional      |                               | 20.7 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 <i>exhausting</i> )  |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) |  | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)   |
|----|------------------|-------------------------------|--|---|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)     | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)                    |   |
| a  | b                | c                             | d  | e   |
|    | Profesional      |                               | 20.8 Mengelola proses fermentasi dan enzimatis         | 20.8.6 Menentukan proses fermentasi berdasarkan bahan dan metode fermentasi   |
|    | Profesional      |                               | 20.9 Mengelola teknik kimiawi                          | 20.9.4 Menentukan proses teknik kimiawi (sulfitasi dan karbonatasi, netralisasi dan hidrolisis, pemurnian/refining dan koagulasi) pada proses produksi minyak hewani dan nabati |
|    | Profesional      |                               | 20.10 Mengelola penggunaan media penghantar panas      | 20.10.1 Menetapkan teknik penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)                       |
|    | Profesional      |                               |  | 20.10.2 Menganalisis faktor yang mempengaruhi penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)   |
|    | Profesional      |                               |  | 20.10.3 Menetapkan sarana dan prasarana penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)         |
|    | Profesional      |                               | 20.11 Mengelola penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) | 20.11.1 Menetapkan teknik penggunaan BTP berdasarkan standar dan kesesuaian   |
|    | Profesional      |                               |  | 20.11.2 Memformulasikan penggunaan BTP  |
|    | Profesional      |                               | 20.12 Mengelola pengawetan                             | 20.12.1 Menetapkan teknik pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman)  |
|    | Profesional      |                               | 20.13 Mengelola pengemasan                             | 20.13.2 Menetapkan prinsip dasar, tujuan, manfaat dan teknik pelabelan  |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) |  | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)   |
|----|------------------|-------------------------------|--|---|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)     | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)  |   |
| a  | b                | c                             | d  | e   |
|    | Profesional      |                               | 20.13 Mengelola pengemasan<br>20.14 Mengelola penyimpanan dan penggudangan   | 20.13.3 Menetapkan sarana dan prasarana pengemasan dan pelabelan  |
|    | Profesional      |                               |  |   |
|    | Profesional      |                               |  | 20.13.4 Menentukan proses pengemasan  |
|    | Profesional      |                               |  |   |
|    | Profesional      |                               |  | 20.14.1 Menetapkan teknik penyimpanan dan penggudangan bahan hasil pertanian dan perikanan serta olahannya                                    |
|    | Profesional      |                               |  | 20.14.4 Menentukan pengendalian hama dan penyakit didalam penggudangan bahan hasil pertanian dan perikanan serta olahannya                    |
|    | Profesional      |                               | 20.15 Mengelola pengendalian mutu selama proses dengan pendekatan “titik kritis dan cacat nol” serta diagnosis penyimpangan dan perbaikan proses | 20.15.4 Menentukan penerapan strategi, metode dan teknik pengendalian mutu selama proses.   |
|    | Profesional      |                               | 20.16 Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara organoleptis  | 20.16.1 Menetapkan teknik pengujian (pengambilan sampel, metode uji, pengolahan data) bahan hasil pertanian dan perikanan secara organoleptis |
|    | Profesional      |                               | 20.17 Mempertunjukkan pengujian 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                     |
|    | Profesional      |                               |  | 20.17.3 Mendemonstrasikan pengujian secara fisis-mekanis dan mikroanalisis dan pengolahan data  |
|    | Profesional      |                               | 20.18 Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara kimiawi (proksimat)   | 20.18.3 Mendemonstrasikan pengujian secara kimiawi dan pengolahan data  |
|    | Profesional      |                               | 20.19 Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara   | 20.19.3 Mendemonstrasikan pengujian secara mikrobiologis dan  |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) |   | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)  |
|----|------------------|-------------------------------|---|--|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)     | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)   |  |
| a  | b                | c                             | d   | e  |
|    |                  |                               | mikrobiologis   | pengolahan data  |
|    | Profesional      |                               | 20.20 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) |
|    | Profesional      |                               |   | 20.20.5 Menentukan teknik sanitasi dan cara produksi yang baik (GMP) dalam proses pengolahan (ruang, alat, bahan dan personal) |
|    | Profesional      |                               |   | 20.20.7 Menentukan CCP dalam proses pengawasan dan proses pengolahan   |
|    | Profesional      |                               | Mengelola produk hasil perikanan tradisional.   | 20.21.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil perikanan tradisional   |
|    | Profesional      |                               |   | 20.21.3 Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan  |
|    | Profesional      |                               |   | 20.21.4 Mendesain produk hasil perikanan tradisional   |
|    | Profesional      |                               | Mengelola produk diversifikasi hasil perikanan  | 20.22.1 Menetapkan teknik produksi sosis ikan produk diversifikasi hasil perikanan   |
|    | Profesional      |                               |   | 20.22.1.1 Menetapkan teknik produksi bakso ikan produk diversifikasi hasil perikanan   |
|    | Profesional      |                               |   | 20.22.1.4 Menetapkan prinsip produk diversifikasi hasil perikanan  |
|    | Profesional      |                               | Mengelola pengolahan hasil perikanan produk ikan segar dan pembekuan standar ekspor.  | 20.23.1.1 Menetapkan teknik produksi produk ikan segar standar ekspor.   |
|    | Profesional      |                               |   | 20.23.1.2 Menetapkan teknik produksi produk ikan beku standar ekspor.  |
|    | Profesional      |                               |   | 20.23.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk ikan segar dan pembekuan standar  |



| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) |   | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)  |
|----|------------------|-------------------------------|---|--|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)     | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)   |  |
| a  | b                | c                             | d   | e  |
|    |                  |                               |   | eksport.   |
|    | Profesional      |                               |   | 20.24.3 Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan                                      |
|    | Profesional      |                               |   | 20.23.4 Mendesain produk ikan segar dan pembekuan standar ekspor.  |
|    | Profesional      |                               | Mengelola pengolahan hasil perikanan produk mollusca, crustacea dan pengalengan standar ekspor. | 20.24.1 Menetapkan teknik produksi produk udang beku standar ekspor.                                     |
|    | Profesional      |                               |   | 20.24.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk mollusca, crustacea dan pengalengan standar ekspor. |
|    | Profesional      |                               |   | 20.24.4 Mendesain produk mollusca, crustacea dan pengalengan standar ekspor.                             |
|    | Profesional      |                               | Mengelola produk hasil samping perikanan dan rumput laut.                                       | 20.25.1 Menetapkan teknik produksi khitin dan khitosan produk hasil samping perikanan                    |
|    | Profesional      |                               |   | 20.25.1.1 Menetapkan teknik produksi kulit ikan produk hasil samping perikanan                           |
|    | Profesional      |                               |   | 20.25.1.2 Menetapkan teknik produksi minyak ikan produk hasil samping perikanan                          |
|    | Profesional      |                               |   | 20.25.2 Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil samping perikanan dan rumput laut.            |
|    | Profesional      |                               |   | 20.25.4 Mendesain produk hasil samping perikanan dan rumput laut.  |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) |   | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)                                      |
|----|------------------|-------------------------------|---|--|
|    |                  | Kompetensi Inti Guru (KI)     | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)                         |  |
| a  | b                | c                             | d   | e  |
|    | Profesional      |                               |   | 20.25.4 Mendesain produk hasil samping perikanan dan rumput laut.          |
|    | Profesional      |                               | Merencanakan kegiatan usaha Pengolahan Hasil Perikanan      | 20.26.2 Menganalisis kelayakan pasar dan konsumen                          |
|    | Profesional      |                               |   | 20.26.3 Menganalisis kelayakan teknis dan lokasi usaha                     |
|    | Profesional      |                               |   | 20.26.4 Menganalisis kelayakan keuangan                                    |
|    | Profesional      |                               |   | 20.26.5 Merancang kegiatan usaha   |
|    | Profesional      |                               | Mengkoordinasikan kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian | 20.27.1 Mengontrol sarana dan prasarana yang digunakan pada kegiatan usaha |
|    | Profesional      |                               |   | 20.27.2 Mengontrol tenaga kerja kegiatan usaha                             |
|    | Profesional      |                               |   | 20.27.3 Mengontrol proses produksi   |
|    | Profesional      |                               |   | 20.27.4 Mengontrol pemasaran hasil produksi                                |
|    | Profesional      |                               |   | 20.27.5 Mengontrol keuangan kegiatan usaha                                 |
|    | Profesional      |                               | Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian      | 20.28.1 Menilai kesesuaian penggunaan sarana dan prasarana                 |
|    | Profesional      |                               |   | 20.28.2 Menilai kesesuaian penggunaan tenaga kerja                         |
|    | Profesional      |                               |   | 20.28.3 Menilai kesesuaian proses produksi                                 |
|    | Profesional      |                               |   | 20.28.5 Menilai kesesuaian pemasaran                                       |