

No. 004682



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI
DAN PENDIDIKAN TINGGI

160010250083

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 16110311505098

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 287/M/KPT/2016 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen, Rektor Universitas Jember menyatakan bahwa:

AGUNG EDY WIBOWO, S.E., M.Si.

Nomor Induk Dosen Nasional: 1005067004

Lahir di Tegal pada tanggal lima bulan Juni tahun seribu sembilan ratus tujuh puluh dosen pada STIKES Awal Bros Batam
LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL pada bidang ilmu Manajemen.



Jember, 30 November 2016
Rektor



Drs. Moh. Hasan, M.Sc., Ph.D.
NIP 196404041988021001

571,001025,1005067004-16110311505098-10007558219201701191430

13318714



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI
CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55110 9112 0000710 2024
Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Andri Wibowo

No. Reg. PAR.1507.00710 2024

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

Tata Graha
Housekeeping

dengan Okupasi / Kompetensi :
With Occupation / Competency :

Level III
Room Attendant

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun
This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 25 November 2024

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



RYAN LIANTO
Director



No. 0003358



18-001022-0007

KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI
DAN PENDIDIKAN TINGGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 18110305500783

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia
Nomor 287/M/KPT/2016 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen,
Rektor Universitas Tanjungpura menyatakan bahwa:

ARINA LUTHFINI LUBIS, S.T, M.B.A

Nomor Induk Dosen Nasional: 1027098401

Lahir di Jakarta pada tanggal dua puluh tujuh bulan September tahun seribu sembilan ratus delapan puluh empat
dosen pada Sekolah Tinggi Teknik Ibnu Sina

LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL pada
bidang ilmu Ilmu Administrasi (Niaga, Negara, Publik, Pembangunan, Dll).



Pontianak, 04 Mei 2018
Rektor,



Prof. Dr. H. Thamrin Usman, DEA.
NIP 196211101988111001

594700102271027098401-18110305500783-1800033580620180843519

9982526



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55110 9112 0000091 2022

Dengan ini menyatakan bahwa,

This is to certify that,

Nensi Lapotulo

No. Reg. PAR.1507.00091 2022

Telah kompeten pada Bidang :

Is competent in the area of :

**Tata Graha
Housekeeping**

dengan Okupasi / Kompetensi :

With Occupation / Competency :

**Level III
Room Attendant**

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun

This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 25 Mei 2022

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



RYAN LIANTO

Director



Daftar Unit Kompetensi
List of Competency Units

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	I.55HDR00.149.2	Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan
	D1.HOT.CL1.01	Work effectively with customers and colleagues
2.	I.55HDR00.150.2	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda
	D1.HOT.CL1.02	Work in a socially diverse environment
3.	I.55HDR00.151.2	Menerapkan prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja
	D1.HOT.CL1.03	Implement occupational health and safety procedures
4.	I.55HDR00.005.2	Melaksanakan prosedur klerikal
	D1.HOT.CL1.04	Perform basic clerical procedures
5.	I.55HDR00.152.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industry perhotelan
	D1.HOT.CL1.08	Maintain hospitality industry knowledge
6.	I.55HDR00.155.2	Menangani situasi konflik
	D1.HOT.CL1.11	Manage and resolve conflict situations
7.	I.55HDR00.163.2	Menyediakan pertolongan pertama
	D1.HOT.CL1.12	Perform basic First Aid procedures
8.	I.55HDR00.218.2	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industry pariwisata
	D1.HOT.CL1.13	Perform child protection duties relevant to the tourism industry
9.	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
	D1.LAN.CL1.01	Speak English at basic operational level
10.	I.55HDR00.250.2	Mencari dan mendapatkan data komputer
	D1.HOT.CL1.06	Access and retrieve computer-based data
11.	I.55HDR00.010.2	Menyediakan jasa housekeeping untuk tamu
	D1.HHK.CL3.01	Provide housekeeping services to guests
12.	I.55HDR00.012.2	Menyiapkan kamar untuk tamu
	D1.HHK.CL3.03	Clean and prepare rooms for in-coming guests
13.	I.55HDR00.243.2	Menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang
	D1.HSS.CL4.09	Provide a lost and found facility
14.	I.55HDR00.153.2	Meningkatkan dan memperbaharui pengetahuan local
	D1.HOT.CL1.09	Develop and update local knowledge



Nensi Lapotulo

Batam, 25 Mei 2022,
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body

Janry Tuter Sihotang
Manager Sertifikasi
Manager Certification

6189671



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55111 5120 0001540 2021

Dengan ini menyatakan bahwa,

This is to certify that,

Nensi Lapotulo

No. Reg. PAR.1507.01540 2021

Telah kompeten pada Bidang :

Is competent in the area of:

**Tata Boga
Food & Beverage Production**

dengan Okupasi / Kompetensi :

With Occupation / Competency :

Level III

Cook

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun

This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 31 Mei 2021

Atas nama BNSP / On behalf of BNSP

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



RYAN LIANTO

Director



Daftar Unit Kompetensi List of Competency Units

No.	Kode Unit	Judul Unit
1.	I.55HDR00.053.2	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
	D1.HRS.CL1.02	Apply standard safety procedures for handling foodstuffs
2.	I.55HDR00.162.2	Membersihkan lokasi / area dan peralatan
	D1.HRS.CL1.03	Clean and maintain kitchen equipment and utensils
3.	I.55HDR00.006.2	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon
	D1.HRS.CL1.04	Communicative effectively on the telephone
4.	I.55HDR00.161.2	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja
	D1.HRS.CL1.05	Comply with workplace hygiene procedures
5.	I.55HDR00.153.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan local
	D1.HOT.CL1.09	Develop and update knowledge
6.	I.55HDR00.151.2	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja
	D1.HRS.CL1.07	Implement occupational health and safety procedures
7.	I.55HDR00.152.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri perhotelan
	D1.HRS.CL1.08	Develop and update maintain hospitality industry knowledge
8.	I.55HDR00.164.2	Melakukan prosedur administrasi
	D1.HRS.CL1.11	Perform clerical procedures
9.	I.55HDR00.163.2	Menyediakan pertolongan pertama
	D1.HRS.CL1.12	Perform basic first aid procedures
10.	I.55HDR00.211.2	Membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berkaitan
	D1.HRS.CL1.14	Read instructions and diagrams in related contexts
11.	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
	D1.HRS.CL1.17	Speak English at a basic operational
12.	I.55HDR00.149.2	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan
	D1.HRS.CL1.18	Work effectively with colleagues and customers
13.	I.55HDR00.150.2	Bekerja dalam lingkungan social yang berbeda
	D1.HRS.CL1.18	Work in socially diverse environment
14.	I.55HDR00.041.2	Menggunakan metode dasar memasak
	D1.HRS.CL2.01	Apply basic techniques of commercial cookery
15.	I.55HDR00.070.2	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih
	D1.HRS.CL2.11	Prepare and store food in a safe and hygienic manner
16.	I.55HDR00.044.2	Menyiapkan kaldu dan saus
	D1.HRS.CL2.17	Prepare the broth and sous
17.	I.55HDR00.049.2	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging
	D1.HRS.CL2.03	Identify and prepare meat
18.	I.55HDR00.042.2	Menyiapkan appetizer dan salad
	D1.HRS.CL2.12	Prepare appetizer and salad
19.	I.55HDR00.045.2	Menyiapkan sup
	D1.HRS.CL2.12	Prepare soup
20.	I.55HDR00.043.2	Menyiapkan aneka sandwich
	D1.HRS.CL2.08	Prepare various sandwiches
21.	I.55HDR00.047.2	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan
	D1.HRS.CL2.09	Prepare and cook poultry and game
22.	I.55HDR00.046.2	Menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung
	D1.HRS.CL2.18	Prepare vegetables, eggs and food made from flour
23.	I.55HDR00.048.2	Menyiapkan dan memasak seafood
	D1.HRS.CL2.10	Prepare and cook seafood
24.	I.55HDR00.050.2	Menyiapkan hidangan penutup panas dan dingin
	D1.HRS.CL2.10	Prepare hot and cold desserts
25.	I.55HDR00.122.2	Menyiapkan dan membuat bumbu kare
	PMM.MI02.004.01	Prepare and make curry seasoning
26.	I.55HDR00.126.2	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie
	PMM.MI02.010.01	Prepare and make rice and noodle dishes
27.	I.55HDR00.137.2	Menyiapkan dan membuat salad (gadogado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya)
	PMM.MI02.007.01	Prepare and make salads (gadogado, pecel, urap, salad and the like)
28.	I.55HDR00.128.2	Menyiapkan dan membuat hidangan pengiring (krupuk, emping dan bawang goreng)
	PMM.MI02.012.01	Prepare and make accompaniment dishes (crackers, chips and fried onions)
29.	I.55HDR00.124.2	Menyiapkan dan membuat kaldu & sup (soto)
	PMM.MI02.008.01	Prepare and make broth & soup
30.	I.55HDR00.125.2	Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging ayam, seafood & sayuran
	PMM.MI02.008.01	Prepare and make chicken, seafood & vegetables curry dishes



Nensi Lapotulo

Batam, 31 Mei 2021,
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body

Janry Tuter Sihotang
Manager Sertifikasi
Manager Certification

6189645



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55111 9112 0001514 2021

Dengan ini menyatakan bahwa,

This is to certify that,

Nensi Lapotulo

No. Reg. PAR.1507.01514 2021

Telah kompeten pada Bidang :

Is competent in the area of :

**Tata Graha
Housekeeping**

dengan Okupasi / Kompetensi :

With Occupation / Competency :

**Level II
Public Area Attendant**

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun

This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 31 Mei 2021

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



Director



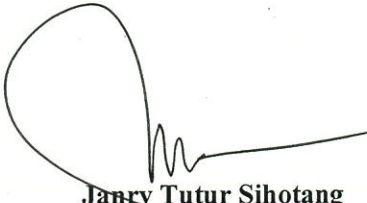
Daftar Unit Kompetensi
List of Competency Units

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	I.55HDR00.149.2	Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan
	D1.HOT.CL1.01	Work effectively with customers and colleagues
2.	I.55HDR00.150.2	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda
	D1.HOT.CL1.02	Work in a socially diverse environment
3.	I.55HDR00.185.2	Menerapkan prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja
	D1.HOT.CL1.03	Implement occupational health and safety procedures
4.	I.55HDR00.005.2	Melaksanakan prosedur klerikal
	D1.HOT.CL1.05	Perform basic clerical procedures
5.	I.55HDR00.154.2	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan
	D1.HOT.CL1.10	Promote hospitality products and services
6.	I.55HDR00.155.2	Menangani situasi konflik
	D1.HOT.CL1.11	Manage and resolve conflict situations
7.	I.55HDR00.163.2	Menyediakan pertolongan pertama
	D1.HOT.CL1.12	Perform basic First-Aid procedures
8.	I.55HDR00.218.2	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata
		Perform child protection duties relevant to the tourism industry
9.	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
	D1.LAN.CL1.01	Speak English at a basic operational level
10.	I.55HDR00.010.2	Menyediakan jasa housekeeping untuk tamu
	D1.HHK.CL3.01	Provide housekeeping services to guests
11.	I.55HDR00.011.2	Membersihkan lokasi/area dan peralatan
	D1.HHK.CL3.02	Clean public areas, facilities and equipment
12.	I.55HDR00.243.2	Menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang
	D1.HSS.CL4.09	Provide a lost and found facility
13.	I.55HDR00.162.2	Membersihkan tempat dan peralatan kerja
	D1.HHK.CL3.07	Clean and maintain industrial work area and equipment



Nensi Lapotulo

Batam, 31 Mei 2021,
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body


Janry Tutur Sihotang
Manager Sertifikasi
Manager Certification



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI
CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55110 3341 0000135 2025
Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Supardi

No. Reg. PAR.1507.00135 2025

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

Kantor Depan
Front Office

dengan Okupasi / Kompetensi :
With Occupation / Competency :

Level V
Front Office Supervisor

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun
This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 28 Mei 2025

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body

RYAN LIANTO
Director



Daftar Unit Kompetensi List of Competency Units

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi			
1.	I.55HDR00.149.2	Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan	17.	D1.HGA.CL6.12	Menggunakan alat bantu bisnis dan teknologi Use common business tools and technology
	D1.HOT.CL1.01	Work effectively with colleagues and customers	18.	I.55HDR00.002.2	Menyediakan layanan akomodasi reception
2.	I.55HDR00.150.2	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda		D1.HFO.CL2.03	Provide accommodation services
	D1.HOT.CL1.02	Work in a socially diverse environment	19.	I.55HDR00.001.2	Menerima dan memproses reservasi
3.	I.55HDR00.185.2	Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja		D1.HFO.CL2.01	Receive and process reservations
	D1.HOT.CL1.03	Implement occupational health and safety procedures	20.	I.55HDR00.255.2	Mengoperasikan sistem penempahan dengan menggunakan computer (Computer Reservation System)
4.	I.55HDR00.164.2	Melakukan prosedur administrasi		D1.HFO.CL2.02	Operate computerized reservation system
	D1.HOT.CL1.05	Perform clerical procedures	21.	I.55HDR00.004.2	Memproses transaksi keuangan
5.	I.55HDR00.250.2	Mencari dan mendapatkan data komputer		D1.HFA.CL7.01	Process a financial transaction for services rendered
	D1.HOT.CL1.06	Access and retrieve computer-based data	22.	D1.HGA.CL6.03	Memelihara pencatatan manual/kertas dan sistem penerimaan Maintain a paper-based filing and retrieval system
6.	I.55HDR00.006.2	Berkomunikasi melalui telepon	23.	I.55HDR00.264.2	Memproses transaksi untuk pembelian barang atau jasa Process transactions for purchase of goods or services
	D1.HOT.CL1.07	Communicate effectively on the telephone	24.	I.55HDR00.003.2	Memelihara catatan keuangan
7.	I.55HDR00.152.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri perhotelan		D1.HFO.CL2.04	Maintain guest's financial records
	D1.HOT.CL1.08	Maintain hospitality industry knowledge	25.	I.55HDR00.173.2	Mempersiapkan laporan keuangan
8.	I.55HDR00.219.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri pariwisata		D1.HFA.CL7.04	Prepare routine financial statements
	D1.HOT.CL1.09	Develop and update tourism industry knowledge	26.	I.55HDR00.196.2	Menangani kualitas layanan pelanggan
9.	I.55HDR00.153.2	Meningkatkan dan memperbaharui pengetahuan lokal		D1.HRM.CL9.06	Manage quality customer/guest services
	D1.HOT.CL1.09	Develop and update local knowledge	27.	I.55HDR00.039.2	Menerima dan menyimpan persediaan
10.	I.55HDR00.154.2	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan		D1.HGA.CL6.10	Receive and securely store incoming goods
	D1.HOT.CL1.10	Promote products and services to customer	28.	I.55HDR00.193.2	Mengelola keanekaragaman di tempat kerja
11.	I.55HDR00.155.2	Menangani situasi konflik		D1.HRM.CL9.02	Monitor and manage workplace relations and diversity
	D1.HOT.CL1.11	Manage and resolve conflict situation	29.	I.55HDR00.189.2	Daftar personil staff
12.	I.55HDR00.163.2	Menyediakan pertolongan pertama		D1.HRM.CL9.09	Roster staff
	D1.HOT.CL1.12	Perform basic first aid procedures	30.	I.55HDR00.184.2	Memonitor kegiatan kerja
13.	I.55HDR00.218.2	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata		D1.HRM.CL9.03	Monitor routine workplace operations
	D1.HOT.CL1.13	Perform child protection duties relevant to the tourism industry	31.	D1.HHR.CL8.06	Melatih orang lain dalam keterampilan kerja Coach others in job skills
14.	I.55HDR00.220.2	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata	32.	I.55HDR00.257.2	Menyediakan keamanan untuk tamu VIP
	D1.HOT.CL1.14	Develop protective environments for children in tourism destination		D1.HSS.CL4.06	Provide for the safety of VIPs
15.	I.55HDR00.229.2	Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman	33.	I.55HDR00.251.2	Menangani orang yang mabuk
	D1.HSS.CL4.01	Establish and maintain a safe and secure workplace		D1.HSS.CL4.07	Manage intoxicated persons
16.	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar	34.	I.55HDR00.007.2	Melaksanakan audit malam
	D1.LAN.CL1.01	Converse English at a basic operational level		D1.HFO.CL2.06	Conduct a night audit



Supardi

Batam, 28 Mei 2025,
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body

Rachmad Sugiyanto, S.Par.,MBA
Manager Sertifikasi
Manager Certification

3318706



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55110 3341 0000709 2024
Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Yudha Wardani

No. Reg. PAR.1507.00709 2024

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

**Kantor Depan
Front Office**

dengan Okupasi / Kompetensi :
With Occupation / Competency :

**Level V
Front Office Supervisor**

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun
This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 25 November 2024

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



RYAN LIANTO
Director





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 23110501001264

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 251/M/KPT/2019 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen, Rektor Universitas Padjadjaran menyatakan bahwa:

ZAHARAFATIMAH, S.E., M.Ak

Nomor Induk Dosen Nasional: 1021097902

Lahir di Medan pada tanggal dua puluh satu bulan September tahun seribu sembilan ratus tujuh puluh sembilan dosen pada Politeknik Pariwisata Batam

LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL



Catatan :

1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah"
2. Sertifikat ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE



Jatinangor, 08 Juni 2023

Rektor,

Prof. Dr. Rina Indiasuti, SE., MSIE.

NIP. 196101101986012002



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55110 5222 0000711 2024

Dengan ini menyatakan bahwa,

This is to certify that,

Natal Olotua Sipayung

No. Reg. PAR.1507.00711 2024

Telah kompeten pada Bidang :

Is competent in the area of :

**Tata Hidang
Food & Beverage Service**

dengan Okupasi / Kompetensi :

With Occupation / Competency :

**Level IV
Food & Beverage Service Supervisor**

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun

This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 25 November 2024

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body



RYAN LIANTO
Director



BNSP BNSP BNSP BNSP BNSP BNSP BNSP



Mr. Wang



Supardi, S.Pd., MM
Manager Sertifikasi
Manager Certification



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 23110501000339

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 251/M/KPT/2019 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen, Rektor Universitas Jember menyatakan bahwa:

SISKA AMELIA MALDIN, S.Pd., M.Pd.

Nomor Induk Dosen Nasional: 1002089002

Lahir di Solok pada tanggal dua bulan Agustus tahun seribu sembilan ratus sembilan puluh dosen pada Politeknik Pariwisata Batam

LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL

Jember, 08 Juni 2023

Rektor,

Dr. Ir. Iwan Taruna, M.Eng., IPM.

NIP. 196910051994021001



Catatan :

1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah"
2. Sertifikat ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE



No.0000477



18-001001-0477

KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI
DAN PENDIDIKAN TINGGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 18110501006160

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia
Nomor 287/M/KPT/2016 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen,
Rektor Universitas Gadjah Mada menyatakan bahwa:

SYAFRUDDIN RAIS, S.ST.Par., M.Par
Nomor Induk Dosen Nasional: 1027107501

Lahir di Agam pada tanggal dua puluh tujuh bulan Oktober tahun seribu sembilan ratus tujuh puluh lima
dosen pada Politeknik Pariwisata Batam
LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL pada
bidang ilmu Kepariwisataaan.



699;001001;1027107501-18110501006160-18000047723201805251445

Yogyakarta, 04 Mei 2018
Rektor,



Prof. Ir. Panut Mulyono, M.Eng., D.Eng.
NIP.196006011988031001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
LEMBAGA LAYANAN PENDIDIKAN TINGGI WILAYAH X

Sertifikat

N o m o r : 2 6 / L L 1 0 / S P M I / 2 0 2 3

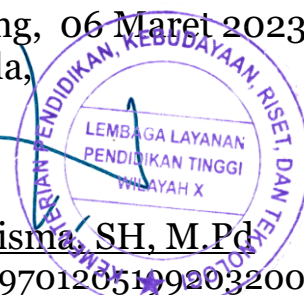
Diberikan kepada :

Wahyudi Ilham

Sebagai Peserta
Bimbingan Teknis Pengembangan Dokumen SPMI Bagi PTS
Di Lingkungan LLDIKTI Wilayah X
Batam, tanggal 27 Februari s.d 01 Maret 2023

Padang, 06 Maret 2023
Kepala,

Afdalisma, SH, M.Pd
Nip. 197012051992032002



10697485



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.V.00015174.2022

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Agung Arif Gunawan

No.Reg. PAR.146.00001578.2022

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

**Tata Boga
Food and Beverage Product**

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

**Sous Chef
Sous Chef**

Sertifikat ini berlaku untuk 3 (tiga) Tahun
This Certificate is valid for 3 (three) Years

Denpasar, 14 Desember 2022
Atas nama (*On behalf*) BNSP

**Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board**



Anak Agung Gede Widnyana, S.S.

**Direktur
Director**



Daftar Unit Kompetensi List of Unit(s) of Competency

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
1	PAR.HT03.018.01 D1.HRS.CL1.01	Mencari dan mendapatkan data computer <i>Access and retrieve computer-based data</i>
2	PAR.HT02.074.01 D1.HRS.CL1.02	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>
3	PAR.HT02.027.01 D1.HRS.CL1.03	Membersihkan lokasi/area dan peralatan <i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>
4	PAR.HT03.004.01 D1.HRS.CL1.04	Berkomunikasi melalui telepon <i>Communicate effectively on the telephone</i>
5	PAR.HT03.001.01 D1.HRS.CL1.05	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja <i>Comply with workplace hygiene procedures</i>
6	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.07	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja <i>Implement occupational health and safety procedures</i>
7	PAR.HT01.004.01 D1.HRS.CL1.08	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan <i>Maintain hospitality industry knowledge</i>
8	PAR.HT02.052.01 D1.HRS.CL1.09	Menangani dan menyelesaikan situasi konflik <i>Manage and resolve conflict situations</i>
9	PAR.HT02.058.01 D1.HRS.CL1.10	Mengorganisir dan menyiapkan makanan <i>Organise and prepare food products and meals</i>
10	PAR.HT03.005.01 D1.HRS.CL1.11	Melakukan prosedur administrasi <i>Perform clerical procedures</i>
11	PAR.UJ03.003.01 D1.HRS.CL1.12	Menyediakan pertolongan pertama <i>Perform basic first aid procedures</i>
12	PAR.HT03.066.01 D1.HRS.CL1.14	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram <i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>
13	PAR.HT03.064.01 D1.HRS.CL1.15	Menangani keluhan <i>Receive and resolve customer complaints</i>
14	PAR.HT02.060.01 D1.HRS.CL1.16	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and store kitchen supplies and food stock</i>
15	PAR.UJ.03.044.01 D1.HRS.CL1.17	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar <i>Speak English at a basic operational level</i>
16	PAR.HT01.001.01 D1.HRS.CL1.18	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>
17	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.19	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>
18	D1.HRS.CL1.20	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
19	PAR.HT02.062.01 D1.HCC.CL2.01	Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>
20	PAR.HT02.091.01 D1.HCC.CL2.11	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih <i>Prepare and store food in a safe and hygienic manner</i>
21	PAR.HT02.059.01 D1.HCC.CL2.19	Menyajikan makanan <i>Present and display food products</i>
22	PAR.HT02.060.01 D1.HGE.CL7.11	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store in-coming goods</i>
23	PAR.HT03.040.01 D1.HSS.CL4.01	Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman <i>Establish and maintain a safe and secure workplace</i>
24	PAR.HT02.087.01 D1.HCC.CL2.02	Membina dan menjaga kendali mutu <i>Establish and maintain quality control in food production</i>
25	D1.HGE.CL7.06 PAR.HT03.037.01	Mengelola dan mengadakan persediaan <i>Monitor, control and order new stock</i>
26	D1.HGE.CL7.06 PAR.HT03.037.01	Memantau kegiatan kerja <i>Monitor routine workplace operations</i>
27	PAR.HT02.074.01 D1.HCC.CL2.04	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Maintain strategies for safe storage of prepared foods</i>
28	PAR.HT02.073.01 D1.HCC.CL2.07	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk buffet <i>Plan, prepare and display a buffet service</i>
29	PAR.HT02.066.01 D1.HCC.CL2.16	Menyiapkan Sup <i>Prepare soups</i>
30	PAR.HT02.063.01 D1.HCC.CL2.12	Menyiapkan appetiser dan salad <i>Prepare appetizers and salads</i>
31	PAR.HT02.081.01 D1.HCC.CL2.15	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol <i>Prepare portion-controlled meat cuts</i>
32	PAR.HT02.068.01 D1.HCC.CL2.09	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan <i>Prepare and cook poultry and game meats</i>
33	PAR.HT02.067.01 D1.HCC.CL2.18	Menyiapkan sayuran, telur makanan yang terbuat dari tepung <i>Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes</i>
34	PAR.HT02.064.01 D1.HCC.CL2.08	Menyiapkan Sandwich <i>Prepare a variety of sandwiches</i>
35	PAR.HT02.069.01 D1.HCC.CL2.10	Menyiapkan dan memasak seafood <i>Prepare and cook seafood</i>
36	PAR.HT02.083.01 D1.HCC.CL2.13	Menyiapkan coklat dan permen coklat <i>Prepare chocolate-based dishes and confectionery</i>
37	PAR.HT02.071.01 D1.HCC.CL2.14	Menyiapkan dessert yang disajikan panas dan dingin <i>Prepare hot and cold dessert dishes</i>
38	D2.TRD.CL8.02	Melatih keterampilan lain dalam kerja <i>Coach others in job skills</i>
39	PAR.HT02.059.01 D1.HCC.CL2.19	Menyajikan makanan <i>Present and display food products</i>



Agung. Arif. G

Tanda tangan pemilik
(Signature of holder)

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board

Made Sukma Julista P, S.Pd.

Manager Sertifikasi
Certification Manager

No. 0000326



20-001001-0326

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

SERTIFIKAT PENDIDIK

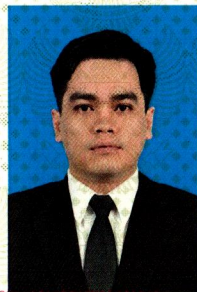
Nomor Registrasi: 20110501007442

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 251/M/KPT/2019 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen, Rektor Universitas Gadjah Mada menyatakan bahwa:

ERYD SAPUTRA, S.Par., M.M., M.Sc.

Nomor Induk Dosen Nasional: 0514028801

Lahir di Bukit tinggi pada tanggal empat belas bulan Februari tahun seribu sembilan ratus delapan puluh delapan
dosen pada Politeknik Pariwisata Batam
LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL pada
bidang ilmu Kepariwisataaan



Yogyakarta, 03 Agustus 2020
Rektor,



Prof. Ir. Panut Mulyono, M.Eng., D.Eng.
NIP 196006011988031001

699;001001:0514028801-20110501007442-200000052005202011421102

10697508



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.IV.00015197.2022

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Eva Amalia

No.Reg. PAR.146.00001601.2022

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

**Tata Boga
Food and Beverage Product**

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

**Demi Chef
Demi Chef**

Sertifikat ini berlaku untuk 3 (tiga) Tahun
This Certificate is valid for 3 (three) Years

Denpasar, 14 Desember 2022
Atas nama (*On behalf*) BNSP

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board



Anak Agung Gede Widnyana, S.S.

Direktur
Director



Daftar Unit Kompetensi
List of Unit(s) of Competency

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
1	PAR.HT02.074.01 D1.HRS.CL1.02	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>
2	PAR.HT02.027.01 D1.HRS.CL1.03	Membersihkan lokasi/area dan peralatan <i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>
3	PAR.HT03.004.01 D1.HRS.CL1.04	Berkomunikasi melalui telepon <i>Communicate effectively on the telephone</i>
4	PAR.HT03.001.01 D1.HRS.CL1.05	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja <i>Comply with workplace hygiene procedures</i>
5	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.07	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja <i>Implement occupational health and safety procedures</i>
6	PAR.HT01.004.01 D1.HRS.CL1.08	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan <i>Maintain hospitality industry knowledge</i>
7	PAR.HT02.021.01 D1.HRS.CL1.11	Melakukan prosedur administrasi <i>Perform clerical procedures</i>
8	PAR.HT03.003.01 D1.HRS.CL1.12	Menyediakan pertolongan pertama <i>Perform basic first aid procedures</i>
9	PAR.HT03.066.01 D1.HRS.CL1.14	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram <i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>
10	PAR.HT03.062.01 D1.HRS.CL1.17	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar <i>Speak English at a basic operational level</i>
11	PAR.HT01.001.01 D1.HRS.CL1.18	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>
12	PAR.HT01.002.01 D1.HRS.CL1.19	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>



Tanda tangan pemilik
(Signature of holder)

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
13	- D1.HOT.CL1.13	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>
14	PAR.HT02.062.01 D1.HCC.CL2.01	Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>
15	PAR.HT02.091.01 D1.HCC.CL2.11	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih <i>Prepare and store food in a safe and hygienic manner</i>
16	PAR.HT02.060.01 D1.HGE.CL7.11	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store in-coming goods</i>
17	PAR.HT03.037.01 D1.HML.CL10.12	Memantau kegiatan kerja <i>Monitor routine workplace operations</i>
18	PAR.HT02.070.01 D1.HCC.CL2.03	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging <i>Identify and prepare various meats</i>
19	- D1.HCC.CL2.04	Menjaga strategi keamanan penyimpanan makanan <i>Maintain strategies for safe storage of prepared foods</i>
20	PAR.HT02.066.01 D1.HCC.CL2.16	Menyiapkan sup <i>Prepare soups</i>
21	PAR.HT02.067.01 D1.HCC.CL2.18	Menyiapkan sayuran telur makanan yang terbuat dari tepung <i>Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes</i>
22	PAR.HT02.064.01 D1.HCC.CL2.08	Menyiapkan sandwich <i>Prepare a variety of sandwiches</i>
23	PAR.HT02.081.01 D1.HCC.CL2.15	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol <i>Prepare portion-controlled meat cuts</i>
24	PAR.HT02.068.01 D1.HCC.CL2.09	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan <i>Prepare and cook poultry and game meats</i>
25	PAR.HT02.069.01 D1.HCC.CL2.10	Menyiapkan dan memasak seafood <i>Prepare and cook seafood</i>
26	PAR.HT02.071.01 D1.HCC.CL2.14	Menyiapkan dessert yang disajikan panas dan dingin <i>Prepare hot and cold dessert dishes</i>

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board

Made Sukma Julista P.S.Pd.
Manager Sertifikasi
Certification Manager

No. 002884



15-001005-0158

KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI
DAN PENDIDIKAN TINGGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 15110101901564

Berdasarkan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 138/P/2014
tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen,
Rektor Universitas Hasanuddin menyatakan bahwa:

FRANGKY SILITONGA, S.Pd., M.Si

Nomor Induk Dosen Nasional: 1018107904

Lahir di Panigoran pada tanggal delapanbelas bulan Oktober tahun seribu sembilan ratus tujuh puluh sembilan
dosen pada Universitas Putera Batam
LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL pada
bidang ilmu Sastra (dan Bahasa) Inggris.



Makassar, 28 September 2015

Rektor

Prof. Dr. Dwia Aries Tina Pulubuhu, MA
NIP. 196404191989032002

531;001005;1018107904-15110101901564-15000288411201601361117



**BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY**

SERTIFIKAT KOMPETENSI

CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.V.00015200.2022

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Hendra Syaiful

No.Reg. PAR.146.00001604.2022

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

Tata Boga
Food and Beverage Product

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

Executive Chef
Executive Chef

Sertifikat ini berlaku untuk 3 (tiga) Tahun
This Certificate is valid for 3 (three) Years

Denpasar, 14 Desember 2022
Atas nama (*On behalf*) BNSP

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board



Anak Agung Gede Widnyana, S.S.

Direktur
Director



Daftar Unit Kompetensi List of Unit(s) of Competency

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
1	PAR.HT03.018.01 D1.HRS.CL1.01	Mencari dan mendapatkan data computer <i>Access and retrieve computer-based data</i>
2	PAR.HT02.074.01 D1.HRS.CL1.02	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>
3	PAR.HT02.027.01 D1.HRS.CL1.03	Membersihkan lokasi/area dan peralatan <i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>
4	PAR.HT03.004.01 D1.HRS.CL1.04	Berkomunikasi melalui telepon <i>Communicate effectively on the telephone</i>
5	PAR.HT03.001.01 D1.HRS.CL1.05	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja <i>Comply with workplace hygiene procedures</i>
6	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.07	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja <i>Implement occupational health and safety procedures</i>
7	PAR.HT01.004.01 D1.HRS.CL1.08	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan <i>Maintain hospitality industry knowledge</i>
8	PAR.HT02.052.01 D1.HRS.CL1.09	Menangani dan menyelesaikan situasi konflik <i>Manage and resolve conflict situations</i>
9	PAR.HT02.058.01 D1.HRS.CL1.10	Mengorganisir dan menyiapkan makanan <i>Organise and prepare food products and meals</i>
10	PAR.HT03.005.01 D1.HRS.CL1.11	Melakukan prosedur administrasi <i>Perform clerical procedures</i>
11	PAR.UJ03.003.01 D1.HRS.CL1.12	Menyediakan pertolongan pertama <i>Perform basic first aid procedures</i>
12	PAR.HT02.051.01 D1.HRS.CL1.13	Mempromosikan Produk dan Jasa kepada Pelanggan <i>Promote hospitality products and services</i>
13	D1.HRS.CL1.14	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram <i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>
14	PAR.HT03.064.01 D1.HRS.CL1.15	Menangani keluhan <i>Receive and resolve customer complaints</i>
15	PAR.HT02.060.01 D1.HRS.CL1.16	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and store kitchen supplies and food stock</i>
16	PAR.UJ.03.044.01 D1.HRS.CL1.17	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar <i>Speak English at a basic operational level</i>
17	PAR.HT01.001.01 D1.HRS.CL1.18	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>
18	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.19	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>
19	D1.HRS.CL1.20	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>
20	D1.HRS.CL1.21	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata <i>Develop protective environments for children in tourism destinations</i>
21	PAR.HT02.062.01 D1.HCC.CL2.01	Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>
22	PAR.HT02.091.01 D1.HCC.CL2.11	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih <i>Prepare and store food in a safe and hygienic manner</i>
23	PAR.HT02.059.01 D1.HCC.CL2.19	Menyajikan makanan <i>Present and display food products</i>
24	PAR.HT02.060.01 D1.HGE.CL7.11	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store incoming goods</i>

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
	PAR.HT03.040.01 D1.HSS.CL4.01	Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman <i>Establish and maintain a safe and secure workplace</i>
26	PAR.HT03.049.01 D1.HCS.CL6.03	Menangani kualitas layanan pelanggan <i>Manage quality customer/guest services</i>
27	PAR.HT03.052.01 D1.HFI.CL8.05	Mempersiapkan dan memantau anggaran <i>Prepare and monitor operational budgets</i>
28	PAR.UJ.03.020.01 D1.HFI.CL8.03	Mengatur keuangan dalam anggaran <i>Manage financial performance within a budget</i>
29	PAR.HT03.055.01 D1.HML.CL10.09	Mengelola dan mengadakan persediaan <i>Manage stock purchases and inventories</i>
30	PAR.HT03.041.01 D1.HML.CL10.05	Mengembangkan dan memutakhirkan pengetahuan tentang hukum untuk keperluan bisnis <i>Manage legal requirements for business compliance</i>
31	PAR.HT03.046.01 D1.HML.CL10.11	Mengelola keanekaragaman di tempat kerja <i>Monitor and manage workplace relations and diversity</i>
32	PAR.HT03.045.01 D1.HML.CL10.10	Memimpin dan mengelola sumber daya manusia <i>Manage the effective use of human resources</i>
33	PAR.HT03.044.01 D1.HML.CL10.10	Merekrut, menyeleksi dan memberikan pengenalan staf <i>Recruit and select staff</i>
34	PAR.HT03.042.01 D1.HML.CL10.16	Daftar personel staf <i>Roster staff</i>
35	PAR.HT03.022.01 D1.HRD.CL9.02	Melaksanakan penilaian <i>Conduct staff performance assessment process</i>
36	PAR.HT03.027.01 D1.HRD.CL9.12	Melaksanakan sesi pelatihan <i>Prepare and deliver training sessions</i>
37	PAR.HT03.024.01 D1.HRD.CL9.04	Melatih kelompok kecil <i>Conduct training for a small group</i>
38	PAR.HT03.033.01 D1.HRD.CL9.09	Mengevaluasi pelatihan dan sistim penilaian <i>Monitor and evaluate the effectiveness of training outcomes</i>
39	PAR.HT02.094.01 D1.HCA.CL3.01	Menerapkan prinsip-prinsip control jasa boga <i>Apply catering control principles and procedures</i>
40	PAR.HT02.056.01 D1.HCS.CL6.01	Mengkoordinir kegiatan pemasaran dan promosi <i>Develop a marketing strategy and coordinate sales activities</i>
41	PAR.HT02.089.01 D1.HCA.CL3.03	Menyiapkan makanan berdasarkan diet khusus dan kebutuhan budaya <i>Design meals to meet specific dietary or cultural needs</i>
42	PAR.HT02.101.01 D1.HCA.CL3.04	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar <i>Design menus to meet specific market requirements</i>
43	PAR.HT03.039.01 D1.HML.CL10.01	Mengembangkan, melaksanakan dan mengevaluasi rencana operasional <i>Develop and supervise operational approaches</i>
44	PAR.HT02.087.01 D1.HCC.CL2.02	Membina dan menjaga kendali mutu <i>Establish and maintain quality control in food production</i>
45	D1.HML.CL10.08	Mengatur kegiatan special <i>Manage special events</i>
46	PAR.HT02.086.01 D1.HFI.CL8.09	Memonitor pendapatan dan biaya jasa boga <i>Monitor catering revenue and costs</i>
47	PAR.HT03.056.01 D1.HGE.CL7.05	Memantau dan memelihara sistem komputerisasi <i>Monitor and maintain a business computer system</i>
48	PAR.HT02.078.01 D1.HCC.CL2.05	Mengelola operasional layanan makanan <i>Organise food service operations</i>
49	PAR.HT02.097.01 D1.HCA.CL3.07	Memilih sistem jasa boga <i>Select catering systems</i>
50	PAR.HT02.076.01 D1.HCC.CL2.06	Merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu <i>Plan and manage menu-based catering</i>
51	PAR.HT03.048.01 D1.HML.CL10.14	Memberikan bimbingan kepada kolega <i>Provide professional support to business colleagues</i>
52	PAR.UJ.03.051.01 D1.LAN.CL10.07	Membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi <i>Read and write English at an advanced level</i>
	PAR.HT03.062.01	Menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi pertukaran

3x4



Tanda tangan pemilik
(Signature of holder)

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board

Made Sukma Julista P, S.Pd.
Manager Sertifikasi
Certification Manager

No. 009339



15 00201 0119

KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI
DAN PENDIDIKAN TINGGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 15110101901818

Berdasarkan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 138/P/2014
tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen,
Rektor Institut Teknologi Bandung menyatakan bahwa:

HERI NURYANTO, S.Kom., M.Si.

Nomor Induk Dosen Nasional: 1025038301

Lahir di Magetan pada tanggal dua puluh lima bulan Maret tahun seribu sembilan ratus delapan puluh tiga
dosen pada Universitas Putera Batam
LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL pada
bidang ilmu Sistem Informasi.



Bandung, 28 September 2015
Rektor,

Prof. Dr. Ir. Kadarsah Suryadi, DEA
NIP 196202221987031002

461:002001:1025038301-15110101901818-1500331013201501191118

10697509



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.IV.00015198.2022

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Miratia Afriani

No.Reg. PAR.146.00001602.2022

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

Tata Boga
Food and Beverage Product

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

Demi Chef
Demi Chef

Sertifikat ini berlaku untuk 3 (tiga) Tahun
This Certificate is valid for 3 (three) Years

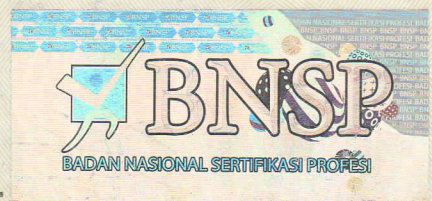
Denpasar, 14 Desember 2022
Atas nama (On behalf) BNSP

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board



Anak Agung Gede Widnyana, S.S.

Direktur
Director



Daftar Unit Kompetensi
List of Unit(s) of Competency

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
1	PAR.HT02.074.01 D1.HRS.CL1.02	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>
2	PAR.HT02.027.01 D1.HRS.CL1.03	Membersihkan lokasi/area dan peralatan <i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>
3	PAR.HT03.004.01 D1.HRS.CL1.04	Berkomunikasi melalui telepon <i>Communicate effectively on the telephone</i>
4	PAR.HT03.001.01 D1.HRS.CL1.05	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja <i>Comply with workplace hygiene procedures</i>
5	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.07	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja <i>Implement occupational health and safety procedures</i>
6	PAR.HT01.004.01 D1.HRS.CL1.08	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan <i>Maintain hospitality industry knowledge</i>
7	PAR.HT02.021.01 D1.HRS.CL1.11	Melakukan prosedur administrasi <i>Perform clerical procedures</i>
8	PAR.HT03.003.01 D1.HRS.CL1.12	Menyediakan pertolongan pertama <i>Perform basic first aid procedures</i>
9	PAR.HT03.066.01 D1.HRS.CL1.14	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram <i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>
10	PAR.HT03.062.01 D1.HRS.CL1.17	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar <i>Speak English at a basic operational level</i>
11	PAR.HT01.001.01 D1.HRS.CL1.18	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>
12	PAR.HT01.002.01 D1.HRS.CL1.19	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
13	- D1.HOT.CL1.13	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>
14	PAR.HT02.062.01 D1.HCC.CL2.01	Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>
15	PAR.HT02.091.01 D1.HCC.CL2.11	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih <i>Prepare and store food in a safe and hygienic manner</i>
16	PAR.HT02.060.01 D1.HGE.CL7.11	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store in-coming goods</i>
17	PAR.HT03.037.01 D1.HML.CL10.12	Memantau kegiatan kerja <i>Monitor routine workplace operations</i>
18	PAR.HT02.070.01 D1.HCC.CL2.03	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging <i>Identify and prepare various meats</i>
19	- D1.HCC.CL2.04	Menjaga strategi keamanan penyimpanan makanan <i>Maintain strategies for safe storage of prepared foods</i>
20	PAR.HT02.066.01 D1.HCC.CL2.16	Menyiapkan sup <i>Prepare soups</i>
21	PAR.HT02.067.01 D1.HCC.CL2.18	Menyiapkan sayuran telur makanan yang terbuat dari tepung <i>Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes</i>
22	PAR.HT02.064.01 D1.HCC.CL2.08	Menyiapkan sandwich <i>Prepare a variety of sandwiches</i>
23	PAR.HT02.081.01 D1.HCC.CL2.15	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol <i>Prepare portion-controlled meat cuts</i>
24	PAR.HT02.068.01 D1.HCC.CL2.09	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan <i>Prepare and cook poultry and game meats</i>
25	PAR.HT02.069.01 D1.HCC.CL2.10	Menyiapkan dan memasak seafood <i>Prepare and cook seafood</i>
26	PAR.HT02.071.01 D1.HCC.CL2.14	Menyiapkan dessert yang disajikan panas dan dingin <i>Prepare hot and cold dessert dishes</i>



Tanda tangan pemilik
(Signature of holder)

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board

Made Sukma Julista P,S.Pd.

Manager Sertifikasi
Certification Manager



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 23110501006122

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 251/M/KPT/2019 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen, Rektor Universitas Sriwijaya menyatakan bahwa:

REZKI ALHAMDI, S.Par., M.MPar

Nomor Induk Dosen Nasional: 1030089101

Lahir di Padang tarab pada tanggal tiga puluh bulan Agustus tahun seribu sembilan ratus sembilan puluh satu dosen pada Politeknik Pariwisata Batam

LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL



Catatan :
1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah"
2. Sertifikat ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE



Palembang, 31 Oktober 2023

Rektor,

Prof. Dr. Taufiq Marwa, S.E., M.Si.

NIP. 196812241993031002



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.V.00015167.2022

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Rosie Oktavia Puspita Rini

No.Reg. PAR.146.00001571.2022

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

Tata Boga
Food and Beverage Product

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

Sous Chef
Sous Chef

Sertifikat ini berlaku untuk 3 (tiga) Tahun
This Certificate is valid for 3 (three) Years

Denpasar, 14 Desember 2022
Atas nama (On behalf) BNSP

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board



Anak Agung Gede Widnyana, S.S.

Direktur
Director





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor Registrasi: 22110501005469

Berdasarkan Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 251/M/KPT/2019 tentang Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi Pendidik untuk Dosen, Rektor Universitas Hasanuddin menyatakan bahwa:

TIRTA MULYADI, S.E., MM.Par

Nomor Induk Dosen Nasional: 1021078002

Lahir di Jakarta pada tanggal dua puluh satu bulan Juli tahun seribu sembilan ratus delapan puluh dosen pada Politeknik Pariwisata Batam

LULUS Sertifikasi Dosen dan dinyatakan sebagai DOSEN PROFESIONAL

Makassar, 12 Oktober 2022

Rektor,

Prof. Dr. Ir. Jamaluddin Jompa, M.Sc.

NIP. 196703081990031001



Catatan :

1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah"
2. Sertifikat ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE

