



BADAN STANDAR, KURIKULUM, DAN ASESMEN PENDIDIKAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2022

Capaian Pembelajaran

Keterampilan Barista Fase A – Fase F

Untuk Kesetaraan

Tentang Capaian Pembelajaran Keterampilan Barista

Capaian Pembelajaran (CP) merupakan kompetensi pembelajaran yang harus dicapai peserta didik pada setiap fase. Untuk program, capaian yang ditargetkan dimulai sejak Fase A dan berakhir di Fase F (lihat Tabel 1 Program Keterampilan Barista untuk fase-fase keterampilan barista).

Tabel 1. Pembagian Fase Program Keterampilan Barista

Fase	Kelas dan Jenjang pada Umumnya
A	Umumnya untuk kelas I dan II Program Paket A
B	Umumnya untuk kelas III dan IV Program Paket A
C	Umumnya untuk kelas V dan VI Program Paket A
D	Umumnya untuk kelas VII, VIII, dan IX Program Paket B
E	Umumnya untuk kelas X Program Paket C
F	Umumnya untuk kelas XI dan XII Program Paket C

CP menjadi acuan untuk pembelajaran intrakurikuler. Sementara itu, kegiatan proyek penguatan profil pelajar Pancasila tidak perlu merujuk pada CP, karena lebih diutamakan untuk proyek penguatan profil pelajar Pancasila dirancang utamanya untuk mengembangkan dimensi-dimensi profil pelajar Pancasila yang diatur dalam Keputusan Kepala BSKAP tentang Dimensi, Elemen, dan Subelemen Profil Pelajar Pancasila pada Kurikulum Merdeka. Dengan demikian, CP digunakan untuk intrakurikuler, sementara dimensi profil pelajar Pancasila untuk proyek penguatan profil pelajar Pancasila.

Sebagai acuan untuk pembelajaran intrakurikuler, CP dirancang dan ditetapkan dengan berpijak pada Standar Nasional Pendidikan terutama Standar Isi. Oleh karena itu, pendidik yang merancang pembelajaran dan asesmen program keterampilan barista tidak perlu lagi merujuk pada dokumen Standar Isi, cukup mengacu pada CP. Untuk Pendidikan dasar dan menengah, CP disusun untuk setiap program. Bagi peserta didik berkebutuhan khusus dengan hambatan intelektual

dapat menggunakan CP pendidikan khusus. Peserta didik berkebutuhan khusus tanpa hambatan intelektual menggunakan CP reguler ini dengan menerapkan prinsip modifikasi kurikulum dan pembelajaran.

Pemerintah menetapkan Capaian Pembelajaran (CP) sebagai kompetensi yang ditargetkan. Namun demikian, sebagai kebijakan tentang target pembelajaran yang perlu dicapai setiap peserta didik, CP tidak cukup konkret untuk memandu kegiatan pembelajaran sehari-hari. Oleh karena itu pengembang kurikulum operasional ataupun pendidik perlu menyusun dokumen yang lebih operasional yang dapat memandu proses pembelajaran intrakurikuler, yang dikenal dengan istilah alur tujuan pembelajaran. Pengembangan alur tujuan pembelajaran dijelaskan lebih terperinci dalam Panduan Pembelajaran dan Asesmen.



Gambar 1. Proses Perancangan Pembelajaran dan Asesmen

Memahami CP adalah langkah pertama dalam perencanaan pembelajaran dan asesmen (lihat Gambar 1 yang diambil dari [Panduan Pembelajaran dan Asesmen](#)). Untuk dapat merancang pembelajaran dan program keterampilan barista dengan baik, CP program keterampilan barista perlu dipahami secara utuh, termasuk rasional program, tujuan, serta karakteristik dari program keterampilan barista. Dokumen ini dirancang untuk membantu pendidik pengampu program keterampilan barista memahami CP program ini. Untuk itu, dokumen ini dilengkapi dengan beberapa penjelasan dan panduan untuk berpikir reflektif setelah membaca setiap bagian dari CP program keterampilan barista.

- i Untuk dapat memahami CP, pendidik perlu membaca dokumen CP secara utuh mulai dari rasional, tujuan, karakteristik mata pelajaran, hingga capaian per fase.

Rasional Program Keterampilan Barista

Keterampilan Barista merupakan keterampilan yang berisi kompetensi yang berkaitan dengan peracikan dan penyajian minuman berbahan dasar kopi. Peserta didik yang mempelajari keterampilan ini diarahkan untuk berprofesi sebagai barista yang memiliki keahlian meracik dan menyajikan minuman berbahan dasar kopi. Sebagai profesi, barista mempunyai tuntutan kompetensi yang berupa seperangkat pengetahuan, keterampilan dan sikap (perilaku) yang harus dimiliki, dihayati, dan dikuasai untuk mendukung pengembangan profesinya.

Program Keterampilan Barista di dalam Kurikulum Merdeka dikembangkan berbasis profil pelajar Pancasila bersama dengan Program Pemberdayaan. Capaian Pembelajaran pada Program Keterampilan Barista membekali peserta didik untuk menjadi barista profesional dengan muatan pembelajaran prosedur K3, pengelolaan bahan baku, peralatan dan perlengkapan, pengelolaan area kerja, pelayanan pelanggan, dan pembuatan produk olahan kopi sehingga mereka siap bekerja di industri kerja atau berwirausaha.

Pembelajaran pada Program Keterampilan Barista dilakukan melalui Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dan dapat mengintegrasikan Program Pemberdayaan. Pembelajaran Program Keterampilan Barista bertujuan untuk membekali peserta didik dengan keterampilan dan menginternalisasikan dimensi profil pelajar Pancasila. Pendekatan pembelajaran dalam Program Keterampilan Barista dapat menggunakan berbagai macam model pembelajaran sesuai dengan karakteristik keterampilan dan kebutuhan peserta didik. Alur pelaksanaan pembelajaran Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila di satuan pendidikan merujuk pada Panduan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila.

Program Keterampilan Barista akan mengembangkan peserta didik menjadi pribadi yang beriman, bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan berakhlak mulia, berpikir kritis, mandiri, kreatif, bergotong royong dan memiliki pemahaman mendalam atas

keragaman budaya, etnik, bahasa, agama dan kepercayaan, serta segala aspek yang berbeda dengan identitas dirinya, baik lokal maupun global.

- ❓ Setelah membaca bagian Rasional Mata Pelajaran, apakah dapat dipahami mengapa mata pelajaran ini penting? Apakah dapat dipahami tujuan utamanya?

Tujuan Program Keterampilan Barista

Pembelajaran Program Keterampilan Barista membekali peserta didik dengan kemampuan *soft skill* dan *hard skill* sebagai berikut:

1. memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap berkaitan dengan kesehatan, keamanan, dan keselamatan kerja pada profesi barista;
2. memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap berkaitan dengan pengelolaan bahan baku kopi;
3. memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap berkaitan dengan pengelolaan peralatan dan perlengkapan dalam pengolahan minuman kopi;
4. memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap berkaitan dengan pengelolaan area kerja;
5. memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap berkaitan dengan pelayanan pelanggan; dan
6. memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap berkaitan dalam pembuatan produk olahan kopi.

- ❓ Setelah membaca tujuan mata pelajaran di atas, dapatkah Anda mulai membayangkan bagaimana hubungan antara kompetensi dalam CP dengan pengembangan kompetensi pada profil pelajar Pancasila? Sejauh mana Anda sebagai pengampu mata pelajaran ini, mendukung pengembangan kompetensi tersebut?

Karakteristik Program Keterampilan Barista

Capaian Pembelajaran Program Keterampilan Barista merupakan bidang profesi yang terkait dengan seluruh proses penyiapan kopi sebagai bahan baku, mengoperasikan alat dan perlengkapan pengolahan kopi, mengelola area kerja, melayani pelanggan, dan mengembangkan seni meracik kopi, serta menerapkan prosedur kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja.

Capaian Pembelajaran Program Keterampilan Barista mempunyai elemen sebagai berikut:

Elemen	Deskripsi
Prosedur Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan Kerja (K3)	Melatih peserta didik untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengikuti prosedur, menggunakan alat dan perlengkapan kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja, serta langkah-langkah antisipasi dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja.
Pengelolaan Bahan Baku	Melatih peserta didik untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola bahan baku pada kegiatan kerja barista, meliputi identifikasi jumlah dan jenis bahan yang dibutuhkan, menetapkan jumlah dan kebutuhan bahan baku yang akan digunakan serta menyimpan bahan baku dengan benar, menangani bahan yang tidak habis digunakan sesuai standar dan ketentuan yang berlaku dari masing-masing produk.

Elemen	Deskripsi
Peralatan dan Perlengkapan	Melatih peserta didik untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola peralatan <i>Manual Brewing</i> dan <i>Espresso Machine</i> serta perlengkapan yang digunakan pada aktivitas barista, meliputi penguasaan jenis dan spesifikasi, proses persiapan peralatan dan perlengkapan, pemeriksaan dan perawatan serta pengoperasian dan melakukan kalibrasi masing-masing jenis peralatan dan perlengkapan kerja barista.
Pengelolaan Area Kerja	Melatih peserta didik untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola area kerja barista, meliputi persyaratan kebersihan area kerja, penataan peralatan dan perlengkapan serta melakukan evaluasi terhadap produktivitas area kerja untuk mengoptimalkan pendayagunaan ruang dan area kerja barista.
Pelayanan Pelanggan	Melatih peserta didik untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk menangani pelanggan, meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan, melayani pesanan pelanggan, serta menangani situasi dan kondisi, termasuk complain.
Pembuatan Produk Olahan Kopi	Melatih peserta didik untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan dalam mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan berbagai produk olahan kopi <i>Manual Brewing</i> dan <i>Espresso Machine</i> sesuai prosedur operasional baku untuk masing-masing produk.

Capaian Pembelajaran Program Keterampilan Barista ini bersifat fleksibel sehingga memungkinkan peserta didik belajar sesuai dengan tingkat usia dan kebutuhannya. Peserta didik yang ingin meningkatkan kompetensi keterampilan dapat mengambil

Capaian Pembelajaran pada Fase yang lebih tinggi. Hal ini dapat dilakukan apabila peserta didik telah menyelesaikan Capaian Pembelajaran pada Fase di bawahnya. Pendidik atau satuan pendidikan dapat memfasilitasi hal tersebut.

Peserta didik yang berencana untuk mendapatkan pengakuan sertifikasi keahlian pada keterampilan yang dipilih dapat difasilitasi oleh pendidik atau satuan pendidikan setelah menyelesaikan Capaian Pembelajaran pada Fase F.

- ❓ Kompetensi dan/atau materi esensial apa yang terus menerus dipelajari dan dikembangkan peserta didik dari fase ke fase?
Sejauh mana Anda sudah mengajarkan seluruh elemen-elemen mata pelajaran ini?

Capaian Pembelajaran Program Keterampilan Barista Setiap Fase

- i Capaian Pembelajaran disampaikan dalam dua bentuk, yaitu (1) rangkuman keseluruhan elemen dalam setiap fase dan (2) capaian untuk setiap elemen pada setiap fase yang lebih terperinci. Saat membaca CP, gunakan beberapa pertanyaan berikut untuk memahami CP:
- Kompetensi apa saja yang harus dicapai peserta didik pada setiap fase?
 - Bagaimana kompetensi tersebut dapat dicapai?
 - Adakah ide-ide pembelajaran dan asesmen yang dapat dilakukan untuk mencapai dan memantau ketercapaian kompetensi tersebut?

Capaian Pembelajaran Keterampilan Barista Setiap Fase

► Fase A (Umumnya untuk kelas I dan II Program Paket A)

Pada akhir Fase A, peserta didik mampu mengenal dan menyebutkan peralatan Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) serta kegunaannya dalam kehidupan sehari-hari. Peserta didik mampu mengenal kopi yang dikonsumsi di

lingkungan keluarga atau sekitarnya. Peserta didik mampu menyebutkan peralatan dan bahan pembuat minuman kopi dalam kehidupan sehari-hari dalam keluarga atau lingkungan sekitar. Peserta didik mampu mengenal dan menyebutkan area kerja barista berdasarkan pengalaman mengunjungi tempat tersebut atau berdasarkan tayangan dan gambar. Peserta didik mampu menyebutkan cara membuat minuman kopi sederhana yang biasa dilakukan keluarga atau di lingkungan sekitar dengan atau tanpa bimbingan guru. Peserta didik mampu mempraktikkan kalimat santun terhadap pengunjung/pelanggan (terima kasih, salam, dan permintaan maaf).

► Fase B (Umumnya untuk kelas III dan IV Program Paket A)

Pada akhir fase B, peserta didik mampu mengenal dan menyebutkan peralatan Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) yang ada di tempat makan atau minum serta menjelaskan fungsinya berdasarkan gambar atau tayangan. Peserta didik mampu menjelaskan daerah penghasil kopi di Indonesia serta jenis kopi yang dihasilkan serta menyebutkan jenis pengolahan pasca panen kopi di Indonesia untuk menumbuhkan rasa cinta tanah air. Peserta didik mampu menyebutkan peralatan dan perlengkapan untuk membuat kopi yang digunakan oleh tempat minum kopi yang ada di sekitar atau berdasarkan gambar dan tayangan serta menyebutkan bagian-bagian tempat tersebut. Peserta didik mampu menyebutkan bagian-bagian tempat kerja barista yang harus dijaga kebersihannya. Peserta didik mampu menjelaskan komunikasi singkat yang dilakukan penjual dan pembeli di tempat minum kopi (kedai kopi atau *coffee shop*) berdasarkan tayangan atau dialog dalam bacaan. Peserta didik mampu menyebutkan cara mempersiapkan dan mengolah produk olahan kopi di tempat minum kopi (kedai kopi atau *coffee shop*) berdasarkan gambar atau tayangan.

► Fase C (Umumnya untuk kelas V dan VI Program Paket A)

Pada akhir Fase C, peserta didik mampu menjelaskan pentingnya Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) di tempat kerja. Peserta didik mampu menjelaskan potensi kopi Indonesia sebagai komoditi ekspor dengan menggunakan tabel atau diagram untuk memperjelas pemahaman serta menyebutkan jenis proses pasca panen kopi (proses kering dan proses basah) di Indonesia. Peserta didik mampu menyebutkan peralatan dan perlengkapan untuk membuat kopi yang digunakan oleh tempat minum kopi (kedai kopi atau *coffee shop*) yang ada di

sekitar atau berdasarkan gambar dan tayangan. Peserta didik mampu menyebutkan bagian-bagian tempat kerja yang berkaitan dengan tempat minum kopi (kedai kopi atau *coffee shop*) dan menjelaskan bagian-bagian yang harus dijaga kebersihannya dengan memberikan alasan. Peserta didik mampu memeragakan komunikasi singkat kepada pelanggan dengan santun dan memerhatikan etika dalam bekerja. Peserta didik mampu menjelaskan metode seduh pembuatan minuman kopi di kedai kopi atau *coffee shop* dan membandingkannya dengan metode yang digunakan di rumah atau tempat lain.

► Fase D (Umumnya untuk kelas VII, VIII, dan IX Program Paket B)

Pada akhir Fase D, peserta didik mampu memahami dan menggunakan alat dan perlengkapan Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3). Peserta didik mampu menentukan bahan baku pada kegiatan kerja barista, meliputi jumlah dan jenis bahan yang dibutuhkan dalam *manual brewing* sederhana dan menyimpan bahan baku dengan benar. Peserta didik mampu mengelola peralatan dan perlengkapan *manual brewing* sederhana yang digunakan pada aktivitas barista, serta pengoperasian dan melakukan kalibrasi masing-masing jenis peralatan dan perlengkapan kerja barista. Peserta didik mampu mengelola area kerja barista, meliputi persyaratan kebersihan area kerja, penataan peralatan dan perlengkapan sederhana pada area kerja barista. Peserta didik mampu menangani pelanggan, meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan, melayani pesanan pelanggan. Peserta didik mampu mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan produk olahan kopi *Manual Brewing* sesuai prosedur operasional baku.

► Fase E (Umumnya untuk kelas X Program Paket C)

Pada akhir Fase E peserta didik mampu menerapkan prosedur Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan Kerja (K3), penggunaan alat dan perlengkapan K3. Peserta didik mampu mengelola bahan baku pada *manual brewing* metode *pour over*, *immersion*, *press* meliputi identifikasi, menetapkan jumlah dan jenis bahan baku yang akan digunakan serta menyimpan bahan baku dengan benar, menangani bahan yang tidak habis digunakan. Peserta didik mampu menyiapkan peralatan dan perlengkapan *Manual Brewing* metode *pour over*, *immersion*, *press* meliputi penguasaan jenis dan spesifikasi, proses persiapan peralatan dan perlengkapan, pemeriksaan dan perawatan serta pengoperasian dan melakukan kalibrasi masing-masing jenis peralatan. Peserta didik mampu mengelola area kerja meliputi

persyaratan kebersihan area kerja, penataan peralatan, dan perlengkapan untuk mengoptimalkan pendayagunaan ruang kerja. Peserta didik mampu melayani pelanggan meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan dan melayani pesanan pelanggan serta mampu membuat produk olahan kopi mulai dari mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan berbagai produk olahan kopi *Manual Brewing* metode *pour over, immersion, press* sesuai prosedur operasional baku.

► Fase F (Umumnya untuk kelas XI dan XII Program Paket C)

Pada akhir Fase F, peserta didik mampu memahami dan menerapkan prosedur Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan Kerja (K3), penggunaan alat dan perlengkapan K3. Peserta didik mampu mengelola bahan baku meliputi identifikasi, menetapkan jumlah dan jenis bahan baku yang akan digunakan pada *Manual Brewing (immersion, pour over dan press)* dan *Espresso Machine* serta menyimpan bahan baku dengan benar serta menangani bahan yang tidak habis digunakan. Peserta didik mampu menyiapkan peralatan dan perlengkapan *Manual Brewing (immersion, pour over dan press)* dan *Espresso Machine* meliputi penguasaan jenis dan spesifikasi, proses persiapan peralatan dan perlengkapan, pemeriksaan dan perawatan serta pengoperasian dan melakukan kalibrasi masing-masing jenis peralatan. Peserta didik mampu mengelola area kerja meliputi persyaratan kebersihan area kerja, penataan peralatan dan perlengkapan serta melakukan evaluasi terhadap produktivitas area kerja barista. Peserta didik mampu melayani pelanggan meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan, melayani pesanan pelanggan serta menangani situasi dan kondisi, termasuk komplain serta mampu membuat produk olahan kopi mulai dari mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan berbagai produk olahan kopi *Manual Brewing (immersion, pour over dan press)* dan *Espresso Machine* serata *espresso based* dan *milk beverage* sesuai dengan prosedur operasional baku untuk masing-masing produk.

-  Setelah membaca CP di atas, menurut Anda, apakah capaian pada fase tersebut dapat dicapai apabila peserta didik tidak berhasil menuntaskan fase-fase sebelumnya? Apa yang akan Anda lakukan jika peserta didik tidak siap untuk belajar di Fase yang lebih tinggi?

Capaian Pembelajaran Setiap Fase Berdasarkan Elemen

-  Saat membaca CP per elemen berikut ini, hal yang dapat kita pelajari adalah:
- Apakah ada elemen yang tidak dicapai pada suatu fase, ataukah semua elemen perlu dicapai pada setiap fase?

Elemen	Fase A	Fase B	Fase C
Prosedur Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan Kerja (K3)	Peserta didik mampu mengenal dan menyebutkan alat dan perlengkapan kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja dalam kehidupan sehari-hari serta kegunaannya.	Peserta didik mampu mengenal dan menyebutkan peralatan Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) yang ada di tempat makan atau minum serta menjelaskan fungsinya berdasarkan gambar atau tayangan.	Peserta didik mampu menjelaskan pentingnya Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) di tempat kerja.
Pengelolaan Bahan Baku	Peserta didik mampu mengenal kopi yang dikonsumsi di lingkungan keluarga atau sekitarnya.	Peserta didik mampu menjelaskan daerah penghasil kopi di Indonesia serta jenis kopi yang dihasilkan serta menyebutkan jenis pengolahan pasca panen kopi di Indonesia untuk menumbuhkan rasa cinta tanah air.	Peserta didik mampu menjelaskan potensi kopi sebagai komoditi ekspor dengan menggunakan tabel atau diagram untuk memperjelas pemahaman serta menyebutkan jenis proses pasca panen kopi (proses kering dan proses basah) di Indonesia.
Peralatan dan Perlengkapan	Peserta didik mampu menyebutkan peralatan dan bahan pembuat minuman kopi dalam kehidupan sehari-hari dalam keluarga atau lingkungan sekitar.	Peserta didik mampu menyebutkan peralatan dan perlengkapan untuk membuat kopi yang digunakan oleh tempat minum kopi yang ada di sekitar atau berdasarkan gambar dan tayangan serta menyebutkan bagian-bagian tempat tersebut	Peserta didik mampu menyebutkan peralatan dan perlengkapan untuk membuat kopi yang digunakan oleh tempat minum kopi (kedai kopi atau <i>coffee shop</i>) yang ada di sekitar atau berdasarkan gambar dan tayangan.
Pengelolaan Area Kerja	Peserta didik mampu mengenal dan menyebutkan area kerja barista berdasarkan pengalaman mengunjungi tempat tersebut atau berdasarkan tayangan dan gambar.	Peserta didik mampu menyebutkan bagian-bagian tempat kerja barista yang harus dijaga kebersihannya.	Peserta didik mampu menyebutkan bagian-bagian tempat kerja yang berkaitan dengan tempat minum kopi (kedai kopi atau <i>coffee shop</i>) dan menjelaskan bagian-bagian yang harus dijaga kebersihannya dengan memberikan alasan.
Pelayanan Pelanggan	Peserta didik mampu mempraktikkan kalimat santun terhadap pengunjung/pelanggan (terima kasih, salam, dan permintaan maaf jika terdapat kekurangan atau kesalahan dalam pelayanan).	Peserta didik mampu menjelaskan komunikasi singkat yang dilakukan penjual dan pembeli di tempat minum kopi (kedai kopi atau <i>coffee shop</i>) berdasarkan tayangan atau dialog dalam bacaan.	Peserta didik mampu memeragakan komunikasi singkat kepada pelanggan dengan santun dan memerhatikan etika dalam bekerja.

Elemen	Fase A	Fase B	Fase C
Pembuatan Produk Olahan Kopi	Peserta didik mampu menyebutkan cara membuat minuman kopi sederhana yang biasa dilakukan keluarga atau di lingkungan sekitar dengan atau tanpa bimbingan guru.	Peserta didik mampu menyebutkan cara mempersiapkan dan mengolah produk olahan kopi di tempat minum kopi (kedai kopi atau coffee shop) berdasarkan gambar atau tayangan.	Peserta didik mampu menjelaskan metode seduh pembuatan minuman kopi di kedai kopi atau <i>coffee shop</i> dan membandingkannya dengan metode yang digunakan di rumah atau tempat lain.

Elemen	Fase D	Fase E	Fase F
Prosedur Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan Kerja (K3)	Peserta didik mampu memahami dan menggunakan alat dan perlengkapan Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3).	Peserta didik mampu menerapkan prosedur Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan Kerja (K3), penggunaan alat dan perlengkapan K3.	Peserta didik mampu memahami dan menerapkan prosedur Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan Kerja (K3), penggunaan alat dan perlengkapan K3.
Pengelolaan Bahan Baku	Peserta didik mampu menentukan bahan baku pada kegiatan kerja barista, meliputi jumlah dan jenis bahan yang dibutuhkan dalam <i>manual brewing</i> sederhana dan menyimpan bahan baku dengan benar.	Peserta didik mampu mengelola bahan baku pada <i>manual brewing</i> metode <i>pour over</i> , <i>immersion</i> , <i>press</i> meliputi identifikasi, menetapkan jumlah dan jenis bahan baku yang akan digunakan serta menyimpan bahan baku dengan benar dan menangani bahan yang tidak habis digunakan.	Peserta didik mampu mengelola bahan baku meliputi identifikasi, menetapkan jumlah dan jenis bahan baku yang akan digunakan pada <i>manual brewing (pour over, immersion, dan press)</i> dan <i>espresso machine</i> serta menyimpan bahan baku dengan benar serta menangani bahan yang tidak habis digunakan.
Peralatan dan Perlengkapan	Peserta didik mampu mengelola peralatan dan perlengkapan <i>manual brewing</i> sederhana yang digunakan pada aktivitas barista, serta pengoperasian dan melakukan kalibrasi masing-masing jenis peralatan dan perlengkapan kerja barista.	Peserta didik mampu menyiapkan peralatan dan perlengkapan <i>manual brewing</i> metode <i>pour over</i> , <i>immersion</i> , <i>press</i> meliputi penguasaan jenis dan spesifikasi, proses persiapan peralatan dan perlengkapan, pemeriksaan dan perawatan serta pengoperasian dan melakukan kalibrasi masing-masing jenis peralatan.	Peserta didik mampu menyiapkan peralatan dan perlengkapan <i>manual brewing (immersion, pour over dan press)</i> dan <i>espresso machine</i> meliputi penguasaan jenis dan spesifikasi, proses persiapan peralatan dan perlengkapan, pemeriksaan dan perawatan serta pengoperasian dan melakukan kalibrasi masing-masing jenis peralatan.
Pengelolaan Area Kerja	Peserta didik mampu mengelola area kerja barista, meliputi persyaratan kebersihan area kerja, penataan peralatan dan perlengkapan sederhana pada area kerja barista.	Peserta didik mampu mengelola area kerja barista, meliputi persyaratan kebersihan area kerja, penataan peralatan dan perlengkapan untuk mengoptimalkan pendayagunaan ruang dan area kerja barista.	Peserta didik mampu mengelolah area kerja meliputi persyaratan kebersihan area kerja, penataan peralatan dan perlengkapan serta melakukan evaluasi terhadap produktivitas area kerja barista.
Pelayanan Pelanggan	Peserta didik mampu menangani pelanggan, meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan, melayani pesanan pelanggan.	Peserta didik mampu menangani pelanggan, meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan dan melayani pesanan pelanggan.	Peserta didik mampu melayani pelanggan meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan, melayani pesanan pelanggan serta menangani situasi dan kondisi, termasuk komplain dan konflik

Elemen	Fase D	Fase E	Fase F
Pembuatan Produk Olahan Kopi	Peserta didik mampu mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan produk olahan kopi <i>Manual Brewing</i> sederhana sesuai prosedur operasional baku.	Peserta didik mampu mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan produk olahan kopi <i>Manual Brewing</i> metode <i>pour over, immersion, press</i> sesuai prosedur operasional baku untuk masing-masing produk.	Peserta didik mampu membuat produk olahan kopi mulai dari mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan berbagai produk olahan kopi <i>Manual Brewing (pour over, immersion, dan press)</i> dan <i>Espresso Machine</i> serta <i>espresso based</i> dan <i>milk beverage</i> sesuai dengan prosedur operasional baku untuk masing-masing produk.

- ❓ Setelah membaca CP, dapatkah Anda memahami: Kemampuan atau kompetensi apa yang perlu dimiliki peserta didik sebelum ia masuk pada fase yang lebih tinggi? Bagaimana pendidik dapat mengetahui apakah peserta didik memiliki kompetensi untuk belajar di suatu fase? Apa yang akan Anda lakukan jika peserta didik tidak siap untuk belajar di fase tersebut?

Refleksi Pendidik

Memahami CP adalah langkah yang sangat penting dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran dan asesmen. Setiap pendidik perlu memahami apa yang perlu mereka ajarkan, terlepas dari apakah mereka akan mengembangkan kurikulum, alur tujuan pembelajaran, atau silabusnya sendiri ataupun tidak.

Beberapa contoh pertanyaan reflektif yang dapat digunakan untuk memandu guru dalam memahami CP, antara lain:

- Kata-kata kunci apa yang penting dalam CP?
- Apakah capaian yang ditargetkan sudah biasa saya ajarkan?
- Apakah ada hal-hal yang sulit saya pahami? Bagaimana saya mencari tahu dan mempelajari hal tersebut? Dengan siapa saya sebaiknya mendiskusikan hal tersebut?
- Sejauh mana saya dapat mengidentifikasi kompetensi yang diharapkan dalam CP ini?
- Dukungan apa yang saya butuhkan agar dapat memahami CP dengan lebih baik? Mengapa?

Selain untuk mengenal lebih mendalam mata pelajaran yang diajarkan, memahami CP juga dapat memantik ide-ide pengembangan rancangan pembelajaran. Berikut ini adalah beberapa pertanyaan yang dapat digunakan untuk memantik ide:

- Bagaimana capaian dalam fase ini akan dicapai peserta didik?
- Proses atau kegiatan pembelajaran seperti apa yang akan ditempuh peserta didik untuk mencapai CP?
 - Alternatif cara belajar apa saja yang dapat dilakukan peserta didik untuk mencapai CP?
 - Materi apa saja yang akan dipelajari? Seberapa luas? Seberapa dalam?
- Bagaimana menilai ketercapaian CP setiap fase?

Sebagian guru dapat memahami CP dengan mudah, namun berdasarkan monitoring dan evaluasi Kemendikbudristek, bagi sebagian guru CP sulit dipahami. Oleh karena itu, ada dua hal yang perlu menjadi perhatian:

1. Pelajari CP bersama pendidik lain dalam suatu komunitas belajar. Melalui proses diskusi, bertukar pikiran, mengecek pemahaman, serta berbagai ide, pendidik dapat belajar dan mengembangkan kompetensinya lebih efektif, termasuk dalam upaya memahami CP.
2. Dalam lampiran Ketetapan Menteri mengenai Kurikulum Merdeka dinyatakan bahwa pendidik tidak wajib membuat alur tujuan pembelajaran, salah satunya adalah karena penyusunan alur tersebut membutuhkan pemahaman yang mendalam tentang CP dan perkembangan peserta didik. Oleh karena itu, pendidik dapat berangsur-angsur meningkatkan kapasitasnya untuk terus belajar memahami CP hingga kelak dapat merancang alur tujuan pembelajaran mereka sendiri.