	FORM	No. Dok	: FORM.DMJ.HR.06
DMJ		Terbitan	: 01
	CV. Delta Mina Jaya	Revisi	: 00
	FORMULIR PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP	Halaman	1 dari 2

PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP

Identitas Karyawan yang dinilai

Nama : Yuni Kurniati .....(Diisi nama lengkap yang bersangkutan)

Supervisor : Toko/ Pembelian/ Administrasi/ Produksi

Unit/ Devisi : Purchasing, HR .....

Kategori : Pre test / ~~Post test~~

PETUNJUK PENILAIAN

Berilah nilai dengan memilih angka 1, 2, 3, 4, atau 5 sesuai penilaian Anda terhadap karyawan yang dinilai dan menuliskan pada tabel. Perhatikan arti setiap angka (didalam tabel kategorisasi)

Tabel Skor Kategorisasi

ANGKA	ARTI	SIMBOL	DESKRIPSI
5	BAIK SEKALI	BS	Sangat memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
4	BAIK	BK	Memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
3	CUKUP	CK	Cukup memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
2	KURANG	KR	Tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
1	KURANG SEKALI	KS	Sangat tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.

Indikator Penilaian Teknis dan Non Teknis

A. TEKNIS

I. PEMAHAMAN TERHADAP TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Pemahaman pembuatan rencana / program kerja HACCP sesuai jobdesk	2
2.	Pemahaman terhadap proses/ alur HACCP di unit kerjanya	2
3.	Pemahaman terhadap prosedur standar HACCP	3
4.	Pemahaman terhadap prosedur standar kebersihan lingkungan	3
5.	Pemahaman terhadap nilai-nilai budaya perusahaan	5
	SUB TOTAL NILAI	

II. PELAKSANAAN TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan waktu pelaksanaan rencana kerja HACCP	3
2.	Kecepatan waktu pelaksanaan kerja HACCP	3
3.	Ketelitian dalam pengerjaan tugas HACCP	3
4.	Kerapihan dalam penataap arsip/ dokumen pekerjaan HACCP	3
5.	Ketahanan dan Sistematika kerja (prosedural – sesuai SOP) dalam bekerja	4
	SUB TOTAL NILAI	

Dipindai dengan CamScanner

B. NON TEKNIS

III. PENAMPILAN DIRI

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Kebugaran dan kebersihan diri (Personal hygiene)	4
2.	Kerapihan dalam berpakaian	5
	SUB TOTAL NILAI	9

IV. KEPEMIMPINAN

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan mengidentifikasi kelebihan dan kelemahan orang lain	4
2.	Ketepatan melakukan evaluasi bawahan	3
3.	Ketegasan dalam menegakkan disiplin perusahaan	4
4.	Ketepatan melakukan delegasi tugas tugas kepada bawahan	4
6.	Kemampuan menciptakan iklim kerja yang produktif dan sesuai dengan sistem keamanan pangan	5
7.	Kemampuan memelihara hubungan yang positif lintas unit dan divisi	5
8.	Kemampuan berpartisipasi dalam Tim kerja	5
	SUB TOTAL NILAI	30

JUMLAH TOTAL NILAI ASPEK I – IV (P)	70

V. Matriks Penilaian Kompetensi Tim Food Safety HACCP

Total Nilai	Predikat	Keterangan
90 – 100	A	• Personil dinyatakan berkompeten jika mendapatkan minimal nilai kompetensi adalah B • Jika personil belum mencapai batas minimal nilai B maka akan dilakukan pelatihan atau tindakan lainnya dalam upaya peningkatan kompetensi sesuai standart jobdesk masing – masing
80 – 89	B	
70 – 79	C	
60 – 69	D	
0 – 59	E	

VI. CATATAN KHUSUS

Dalam kolom ini, Anda dipersilahkan untuk memberikan catatan – catatan yang Anda anggap perlu mengenai karyawan yang Anda nilai terutama mengenai kondite (track record), proses, dan hasil kerja yang bersangkutan selama berada dibawah pengawasan Anda.

.....

.....

.....

Dibuat Oleh
CV. Delta Mina Jaya
HRD

CV. DELTA MINA JAYA

PT. BEI
Konsulta - Trainin

PT. Bersatu Eterna Indonesia

Dipindai dengan CamScanner

DMJ	FORM	No. Dok	: FORM.DMJ.HR.06
		Terbitan	: 01
	CV. Delta Mina Jaya	Revisi	: 00
	FORMULIR PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP	Halaman	1 dari 2

PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP

Identitas Karyawan yang dinilai

Nama : Parti .....(Diisi nama lengkap yang bersangkutan)

Supervisor : Toko/ Pembelian/ Administrasi/ Produksi

Unit/ Devisi : QC .....

Kategori : Pre test / ~~Post test~~

PETUNJUK PENILAIAN

Berilah nilai dengan memilih angka 1, 2, 3, 4, atau 5 sesuai penilaian Anda terhadap karyawan yang dinilai dan menuliskan pada tabel. Perhatikan arti setiap angka (didalam tabel kategorisasi)

Tabel Skor Kategorisasi

ANGKA	ARTI	SIMBOL	DESKRIPSI
5	BAIK SEKALI	BS	Sangat memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
4	BAIK	BK	Memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
3	CUKUP	CK	Cukup memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
2	KURANG	KR	Tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
1	KURANG SEKALI	KS	Sangat tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.

Indikator Penilaian Teknis dan Non Teknis

A. TEKNIS

I. PEMAHAMAN TERHADAP TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Pemahaman pembuatan rencana / program kerja HACCP sesuai jobdesk	2
2.	Pemahaman terhadap proses/ alur HACCP di unit kerjanya	2
3.	Pemahaman terhadap prosedur standar HACCP	2
4.	Pemahaman terhadap prosedur standar kebersihan lingkungan	3
5.	Pemahaman terhadap nilai-nilai budaya perusahaan	3
	SUB TOTAL NILAI	12

II. PELAKSANAAN TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan waktu pelaksanaan rencana kerja HACCP	2
2.	Kecepatan waktu pelaksanaan kerja HACCP	2
3.	Ketelitian dalam pengerjaan tugas HACCP	2
4.	Kerapihan dalam penataap arsip/ dokumen pekerjaan HACCP	2
5.	Ketahanan dan Sistematika kerja (prosedural – sesuai SOP) dalam bekerja	3
	SUB TOTAL NILAI	11

Dipindai dengan CamScanner

B. NON TEKNIS

III. PENAMPILAN DIRI

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Kebugaran dan kebersihan diri (Personal hygiene)	3
2.	Kerapihan dalam berpakaian	4
	SUB TOTAL NILAI	7

IV. KEPEMIMPINAN

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan mengidentifikasi kelebihan dan kelemahan orang lain	3
2.	Ketepatan melakukan evaluasi bawahan	3
3.	Ketegasan dalam menegakkan disiplin perusahaan	3
4.	Ketepatan melakukan delegasi tugas tugas kepada bawahan	4
6.	Kemampuan menciptakan iklim kerja yang produktif dan sesuai dengan sistem keamanan pangan	3
7.	Kemampuan memelihara hubungan yang positif lintas unit dan divisi	3
8.	Kemampuan berpartisipasi dalam Tim kerja	4
	SUB TOTAL NILAI	23

JUMLAH TOTAL NILAI ASPEK I – IV (P)	53

V. Matriks Penilaian Kompetensi Tim Food Safety HACCP

Total Nilai	Predikat	Keterangan
90 – 100 80 – 89 70 – 79 60 – 69 0 – 59	A B C D E	• Personil dinyatakan berkompeten jika mendapatkan minimal nilai kompetensi adalah B • Jika personil belum mencapai batas minimal nilai B maka akan dilakukan pelatihan atau tindakan lainnya dalam upaya peningkatan kompetensi sesuai standart jobdesk masing – masing

VI. CATATAN KHUSUS

Dalam kolom ini, Anda dipersilahkan untuk memberikan catatan – catatan yang Anda anggap perlu mengenai karyawan yang Anda nilai terutama mengenai kondite (track record), proses, dan hasil kerja yang bersangkutan selama berada dibawah pengawasan Anda.

.....

.....

.....

Dibuat Oleh
CV. Delta Mina Jaya
HRD

DMJ CV. DELTA MINA JAYA

PT. BEI
Konsulta

PT Barindo Eterna Indonesia

Dipindai dengan CamScanner

	FORM	No. Dok	: FORM.DMJ.HR.06
DMJ		Terbitan	: 01
	CV. Delta Mina Jaya	Revisi	: 00
	FORMULIR PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP	Halaman	1 dari 2

PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP

Identitas Karyawan yang dinilai

Nama : Arandi .....(Diisi nama lengkap yang bersangkutan)

Supervisor : Toko/ Pembelian/ Administrasi/ Produksi

Unit/ Devisi : Produksi & Penerimaan

Kategori : Pre test / ~~Post test~~

PETUNJUK PENILAIAN

Berilah nilai dengan memilih angka 1, 2, 3, 4, atau 5 sesuai penilaian Anda terhadap karyawan yang dinilai dan menuliskan pada tabel. Perhatikan arti setiap angka (didalam tabel kategorisasi)

Tabel Skor Kategorisasi

ANGKA	ARTI	SIMBOL	DESKRIPSI
5	BAIK SEKALI	BS	Sangat memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
4	BAIK	BK	Memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
3	CUKUP	CK	Cukup memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
2	KURANG	KR	Tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
1	KURANG SEKALI	KS	Sangat tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.

Indikator Penilaian Teknis dan Non Teknis

A. TEKNIS

I. PEMAHAMAN TERHADAP TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Pemahaman pembuatan rencana / program kerja HACCP sesuai jobdesk	1
2.	Pemahaman terhadap proses/ alur HACCP di unit kerjanya	2
3.	Pemahaman terhadap prosedur standar HACCP	1
4.	Pemahaman terhadap prosedur standar kebersihan lingkungan	3
5.	Pemahaman terhadap nilai-nilai budaya perusahaan	3
	SUB TOTAL NILAI	12

II. PELAKSANAAN TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan waktu pelaksanaan rencana kerja HACCP	1
2.	Kecepatan waktu pelaksanaan kerja HACCP	2
3.	Ketelitian dalam pengerjaan tugas HACCP	1
4.	Kerapihan dalam penataap arsip/ dokumen pekerjaan HACCP	3
5.	Ketahanan dan Sistematika kerja (prosedural – sesuai SOP) dalam bekerja	3
	SUB TOTAL NILAI	12

Dipindai dengan CamScanner

B. NON TEKNIS

III. PENAMPILAN DIRI

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Kebugaran dan kebersihan diri (Personal hygiene)	3
2.	Kerapihan dalam berpakaian	5
	SUB TOTAL NILAI	8

IV. KEPEMIMPINAN

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan mengidentifikasi kelebihan dan kelemahan orang lain	1
2.	Ketepatan melakukan evaluasi bawahan	3
3.	Ketegasan dalam menegakkan disiplin perusahaan	3
4.	Ketepatan melakukan delegasi tugas tugas kepada bawahan	3
6.	Kemampuan menciptakan iklim kerja yang produktif dan sesuai dengan sistem keamanan pangan	4
7.	Kemampuan memelihara hubungan yang positif lintas unit dan divisi	4
8.	Kemampuan berpartisipasi dalam Tim kerja	4
	SUB TOTAL NILAI	23

JUMLAH TOTAL NILAI ASPEK I – IV (P)	

V. Matriks Penilaian Kompetensi Tim Food Safety HACCP

Total Nilai	Predikat	Keterangan
90 – 100 80 – 89 70 – 79 60 – 69 0 – 59	A B C D E	• Personil dinyatakan berkompeten jika mendapatkan minimal nilai kompetensi adalah B • Jika personil belum mencapai batas minimal nilai B maka akan dilakukan pelatihan atau tindakan lainnya dalam upaya peningkatan kompetensi sesuai standart jobdesk masing – masing

VI. CATATAN KHUSUS

Dalam kolom ini, Anda dipersilahkan untuk memberikan catatan – catatan yang Anda anggap perlu mengenai karyawan yang Anda nilai terutama mengenai kondite (track record), proses, dan hasil kerja yang bersangkutan selama berada dibawah pengawasan Anda.

.....

.....

.....

Dibuat Oleh
CV. Delta Mina Jaya
HRD

DMJ CV. DELTA MINA JAYA

PT. BE
Konsulta Training

PT. Berkatic Eterna Indonesia

Dipindai dengan CamScanner

	FORM	No. Dok	: FORM.DMJ.HR.06
		Terbitan	: 01
	CV. Delta Mina Jaya	Revisi	: 00
	FORMULIR PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP	Halaman	1 dari 2

PENILAIAN KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP

Identitas Karyawan yang dinilai

Nama : Sahara (Diisi nama lengkap yang bersangkutan)

Supervisor : Toko/ Pembelian/ Administrasi/ Produksi

Unit/ Devisi : Purchasing & Budang. Pengiriman

Kategori : Pre test / ~~Post test~~

PETUNJUK PENILAIAN

Berilah nilai dengan memilih angka 1, 2, 3, 4, atau 5 sesuai penilaian Anda terhadap karyawan yang dinilai dan menuliskan pada tabel. Perhatikan arti setiap angka (didalam tabel kategorisasi)

Tabel Skor Kategorisasi

ANGKA	ARTI	SIMBOL	DESKRIPSI
5	BAIK SEKALI	BS	Sangat memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
4	BAIK	BK	Memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
3	CUKUP	CK	Cukup memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
2	KURANG	KR	Tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.
1	KURANG SEKALI	KS	Sangat tidak memahami dan menerapkan terkait teknis dan non teknis.

Indikator Penilaian Teknis dan Non Teknis

A. TEKNIS

I. PEMAHAMAN TERHADAP TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Pemahaman pembuatan rencana / program kerja HACCP sesuai jobdesk	1
2.	Pemahaman terhadap proses/ alur HACCP di unit kerjanya	2
3.	Pemahaman terhadap prosedur standar HACCP	2
4.	Pemahaman terhadap prosedur standar kebersihan lingkungan	1
5.	Pemahaman terhadap nilai-nilai budaya perusahaan	3
	SUB TOTAL NILAI	7

II. PELAKSANAAN TUGAS

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan waktu pelaksanaan rencana kerja HACCP	2
2.	Kecepatan waktu pelaksanaan kerja HACCP	2
3.	Ketelitian dalam pengerjaan tugas HACCP	2
4.	Kerapihan dalam penataap arsip/ dokumen pekerjaan HACCP	1
5.	Ketahanan dan Sistematika kerja (prosedural – sesuai SOP) dalam bekerja	3
	SUB TOTAL NILAI	7

Dipindai dengan CamScanner

B. NON TEKNIS

III. PENAMPILAN DIRI

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Kebugaran dan kebersihan diri (Personal hygiene)	3
2.	Kerapihan dalam berpakaian	4
	SUB TOTAL NILAI	7

IV. KEPEMIMPINAN

No	ASPEK	NILAI (1-5)
1.	Ketepatan mengidentifikasi kelebihan dan kelemahan orang lain	3
2.	Ketepatan melakukan evaluasi bawahan	3
3.	Ketegasan dalam menegakkan disiplin perusahaan	3
4.	Ketepatan melakukan delegasi tugas tugas kepada bawahan	3
6.	Kemampuan menciptakan iklim kerja yang produktif dan sesuai dengan sistem keamanan pangan	3
7.	Kemampuan memelihara hubungan yang positif lintas unit dan divisi	3
8.	Kemampuan berpartisipasi dalam Tim kerja	3
	SUB TOTAL NILAI	24

JUMLAH TOTAL NILAI ASPEK I – IV (P)	50

V. Matriks Penilaian Kompetensi Tim Food Safety HACCP

Total Nilai	Predikat	Keterangan
90 – 100 80 – 89 70 – 79 60 – 69 0 – 59	A B C D E	• Personil dinyatakan berkompeten jika mendapatkan minimal nilai kompetensi adalah B • Jika personil belum mencapai batas minimal nilai B maka akan dilakukan pelatihan atau tindakan lainnya dalam upaya peningkatan kompetensi sesuai standart jobdesk masing – masing

VI. CATATAN KHUSUS

Dalam kolom ini, Anda dipersilahkan untuk memberikan catatan – catatan yang Anda anggap perlu mengenai karyawan yang Anda nilai terutama mengenai kondite (track record), proses, dan hasil kerja yang bersangkutan selama berada dibawah pengawasan Anda.

.....

.....

.....

Dibuat Oleh
CV. Delta Mina Jaya
HRD

CV. DELTA MINA JAYA

PT. BEI
Konsulta . Training

PT. Benatic Eterna Indonesia

Dipindai dengan CamScanner