**KERANGKA ACUAN KERJA PEKERJAAN JASA LAINNYA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PA/KPA | : | Capt. DIAN WAHDIANA, M.M |
| UNIT KERJA | : | POLITEKNIK ILMU PELAYARAN SEMARANG |
| PPK | : | IRFAN SANTOSO, S.T., M.T |

**PENGADAAN PERMAKANAN PESERTA DIKLAT FREE ENTRY TAHUN 2022**

KEMENTERIAN PERHUBUNGAN RI BADAN PENGEMBANGAN SDM PERHUBUNGAN POLITEKNIK ILMU PELAYARAN SEMARANG TAHUN ANGGARAN 2022

**KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)**

**PEKERJAAN : PENGADAAN PERMAKANAN PESERTA DIKLAT FREE ENTRY TAHUN 2022**

**I. LATAR BELAKANG**

1. Dasar Hukum

a. Undang-undang Nomor 17 Tahun 2003 Tentang Keuangan Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 47, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4286);

b. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4301);

c. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2008 tentang Pelayaran (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 64, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4849);

d. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);

e. Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2000 tentang Kepelautan (Lembaran

Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 13);

f. Peraturan Pemerintah Nomor 51 Tahun 2012 tentang Sumber Daya Manusia di

Bidang Transportasi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor

104, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5310);

g. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 tentang

Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;

h. Keputusan Menteri Keuangan Nomor 510/KMK.05/2009 tentang Penetapan Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang pada Departeman Perhubungan Sebagai Instansi Pemerintah yang Menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;

i. Peraturan Menteri Perhubungan Nomor PM. 43 Tahun 2014 tentang Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang;

j. Peraturan Menteri Perhubungan Nomor PM. 86 Tahun 2015 tentang Statuta

Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang;

k. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi No 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;

l. Peraturan Menteri Perhubungan Nomor PM.140 Tahun 2016 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Perhubungan Nomor PM.70 Tahun 2013 tentang Pendidikan dan Pelatihan, Sertifikasi serta Dinas Jaga Pelaut;

m. Peraturan Menteri Perhubungan Nomor PM. 122 Tahun 2018 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Perhubungan;

n. Peraturan Kepala Badan Pendidikan dan Pelatihan Perhubungan Nomor SK

656/DL-002/VI/DIKLAT-10 tentang perubahan atas Peraturan Kepala Badan Pendidikan dan Pelatihan Perhubungan Nomor SK. 471/DL.002/IV/DIKLAT-09 tentang Kurikulum Pendidikan Kepelautan;

o. Peraturan Kepala Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Perhubungan Nomor SK 2162/HK-208/XI/DIKLAT-10 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pendidikan dan Pelatihan Kepelautan;

p. Peraturan Kepala Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Perhubungan Nomor PK.01/BPSDMP-2013 tentang Kurikulum Pendidikan dan Pelatihan Peningkatan Kompetensi Kepelautan sesuai STCW 1978 Amandemen 2010;

q. Peraturan Kepala Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Perhubungan Nomor PK.02/BPSDMP-2013 tentang Kurikulum Pendidikan dan Pelatihan Pembentukan Kompetensi Kepelautan sesuai STCW 1978 Amandemen 2010;

r. Peraturan Kepala Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Perhubungan Nomor PK.03/BPSDMP-2013 tentang Kurikulum Pendidikan dan Pelatihan Pemutakhiran Kompetensi Kepelautan sesuai STCW 1978 Amandemen 2010;

s. Peraturan Kepala Badan Pendidikan dan Pelatihan Perhubungan Nomor PK.07/BPSDMP-2016 tentang Kurikulum Program Pendidikan dan Pelatihan Pembentukan dan Peningkatan Kompetensi di Bidang Pelayaran.

t. *Standards of Training, Certification and Watchkeeping of Seaferers* (SCTW 1978

Amandemen 2010)

2. Gambaran Umum

Sejalan dengan visi terwujudnya konektivitas nasional yang handal, berdaya saing dan memberikan nilai tambah. Untuk dapat menjalankan visi tersebut maka misi yang diemban oleh Kementerian Perhubungan adalah :

a. Meningkatkan aksesbilitas masyarakat terhadap pelayanan jasa transportasi untuk mendukung pengembangan konektivitas antar wilayah;

b. Meningkatkan keselamatan dan keamanan transportasi dalam upaya peningkatan pelayanan jasa transportasi;

c. Meningkatkan kinerja pelayanan jasa transportasi;

d. Meningkatkan kapasitas sarana dan prasarana pelayanan transportasi;

e. Melanjutkan konsolidasi melalui restrukturisasi, reformasi dan penguatan dibidang peraturan, kelembagaan, sumber daya manusia, dan pengakuan hukum secara konsisten;

f. Mewujudkan pengembangan inovasi dan teknologi transportasi yang ramah lingkungan untuk mengantisipasi perubahan iklim;

g. Meningkatkan peran daerah, BUMN dan swasta dalam penyediaan instruktur sector transportasi.

Visi dan Misi Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Perhubungan (BPSDM) Kementerian Perhubungan selain mengacu pada tugas pokok dan fungsi Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Perhubungan, visi dan misi Kementerian Perhubungan dan menindaklanjuti amanat Undang – undang di bidang transportasi antara lain :

a. Undang – undang Nomor 23 Tahun 2007 tentang Perkeretaapian;

b. Undang – undang Nomor 17 Tahun 2008 tentang Pelayaran;

c. Undang – undang Nomor 1 Tahun 2009 tentang Penerbangan;

d. Undang – undang Nomor 22 Tahun 2009 tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan.

Dalam keempat Undang – undang dibidang transportasi diatas mengamanatkan bahwa pemerintah (Kementerian Perhubungan) bertanggung jawab atas penyediaan dan pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) bidang transportasi (profesional, kompeten, disiplin, bertanggung jawab dan memiliki integritas) yang memenuhi standar nasional dan internasional.

Berdasarkan hal diatas, maka Visi Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia (BPSDM) Perhubungan adalah terwujudnya sumber daya manusia perhubungan yang prima, profesional dan beretika dalam menyelenggarakan transportasi yang handal serta berorientasi *Zero Accident.*

Untuk mencapai visi tersebut, maka telah dirumuskan misi Badan Pengembangan

SDM Perhubungan adalah sebagai berikut ;

a. Meningkatkan kualitas penyelenggaraan diklat transportasi sesuai dengan standar nasional dan internasional;

b. Meningkatkan mutu lulusan diklat transportasi yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja melalui kerjasama kemitraan dengan stakeholder terkait;

c. Penguatan dan peningkatan kelembagaan diklat yang efektif, efisien, akuntabel dan transparansi.

Pusat Pengembangan SDM Perhubungan Laut yang berada dibawah koordinasi Badan Pengembangan SDM Perhubungan mempunyai visi terwujudnya SDM transportasi laut yang kompeten dan berdaya saing nasional dan internasional dan mempunyai misi penguatan dan peningkatan kelembagaan diklat yang efektif, efisien, akuntabel dan transparansi.

Selain itu, dalam menggerakan roda organisasi sesuai tugas dan fungsi yang telah diamanatkan Kementerian Perhubungan, BLU PIP Semarang mempunyai cita-cita dan harapan yang dituangkan dalam visi organisasi sebagai berikut:

**” Menjadi Perguruan Tinggi Pelayaran Niaga yang Profesional, Mandiri dan Berwawasan Global”.** Visi PIP Semarang akan terwujud dengan baik sesuai yang dicita-citakan dengan membuat perencanaan dan penetapan misi sebagai langkah- langkah konkret organisasi yang dijabarkan sebagai berikut:

a) Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan berstandar nasional maupun internasional untuk membekali sumber daya manusia yang profesional, mandiri, berwibawa dan berwawasan global.

b) Mengembangkan penguasaan ilmu terapan dan teknologi bidang pelayaran melalui penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

c) Melaksanakan tata kelola lembaga yang transparan, akuntabel dan mandiri dengan meningkatkan kemampuan seluruh sumber daya organisasi secara terus menerus.

d) Menjalin kerjasama dengan stakeholder, dunia usaha, dunia industri dan alumni demi terwujudnya jejaring kinerja berkelanjutan

Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang merupakan salah satu instansi pelayanan pendidikan di bidang pelayaran yang berada di Kota Semarang. PIP Semarang adalah Perguruan Tinggi Negeri dibawah Kementerian Perhubungan RI. PIP semarang mempunya tugas menyelenggarakan program pendidikan vokasi dibidang pelayaran dan secara internal PIP Semarang saat ini sedang menjalankan komitmen dan tanggung jawabnya sebagai penyedia, pengembang dan pemerata pendidikan ilmu pelayaran dalam rangka meningkatkan pelayanan publik pada bidang pendidikan ilmu pelayaran. PIP Semarang melaksanakan kegiatan perencanaan, pelaksanaan, evaluasi dan sertifikasi dalam rangka melaksanakan kegiatan Pengembangan Sumber Daya Manusia Perhubungan Laut.

Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang selain menyelenggarakan program pendidikan dan pelatihan transportasi juga menyelenggarakan jasa layanan diklat keterampilan dan keahlian pelaut. Jasa layanan ini selain meningkatkan keterampilan kompetensi ijasah para pelaut juga menyelenggarakan diklat pengembangan keahlian pelaut antara lain seperti BST, AFF, MFA, SDSD, dll.

Dalam proses penyelenggaraan diklatnya, Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang memberikan fasilitas permakanan, dimana layanan ini yang diberikan dalam

1 (satu) kali sehari selama proses diklat yakni makan siang para peserta diklat sebagai upaya meningkatkan mutu layanan dukungan jasa diklat keterampilan dan keahlian pelaut.

3. Rumusan Masalah

Mengingat pentingnya terciptanya lulusan Diklat Transportasi Laut yang prima, profesional dan beretika yang dihasilkan BPSDM Perhubungan setiap tahun yang sesuai standar kompetensi/kelulusan serta sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan pelaut Nasional dan Internasional, maka PIP Semarang berupaya mengoptimalkan dukungan layanan pada jasa yang diselenggarakannya kepada para peserta didik.

Hal ini juga sejalan dengan misi dari PIP Semarang, yakni salah satunya adalah Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan berstandar nasional maupun internasional untuk membekali sumber daya manusia yang profesional, mandiri, berwibawa dan berwawasan global.

**II. MAKSUD DAN TUJUAN**

1) Maksud Kegiatan

Maksud pengadaan permakanan peserta diklat di PIP Semarang adalah untuk memenuhi wujud nyata Misi dari PIP Semarang sebagai proses pemberian layanan dukungan pendidikan dan pelatihan kepada para peserta didik. Diharapkan dengan pemenuhan dukungan layanan permakanan terhadap para peserta diklat dapat mewujudkan pelayanan yang berkualitas,selain itu juga dapat mendorong ketertarikan minat para calon peserta diklat untuk memilih jasa layanan di PIP Semarang.

2) Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan terhadap pengadaan permakanan peserta diklat periode anggaran tahun 2021 dengan sistem pemberian 1 (satu) kali dalam sehari selama periode diklat kepada masing – masing peserta adalah

a) Menjamin pengoptimalan dukungan layanan pendidikan dan pelatihan untuk para peserta diklat*.*

b) Optimalisasi daya saing mutu kualitas jasa layanan di PIP Semarang terhadap instansi penyelenggara diklat lainnya;

c) Mendidik para Sumber Daya Manusia yang prima, profesional dan beretika sebagai upaya menghasilkan sumber daya manusia yang mampu bersaing pada pasar nasional dan internasional.

**III. TARGET/SASARAN**

Target dan sasaran adalah ketersediaan layanan dukungan pendidikan dan pelatihan berupa layanan permakanan yang ditujukan untuk para peserta diklat keterampilan dan keahlian pelaut periode tahun anggaran 2022.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| JENIS PENYAJIAN | JUMLAH | JUMLAH | VOLUME |
| ORANG | HARI | ORANG/PAKET |
| Konsumsi  | - | BST | 1400 | 9 |  12.600  |
| Konsumsi  | - | BST KLM | 300 | 3 |  900  |
| Konsumsi  | - | BTLGTCO | 255 | 5 |  1.275  |
| Konsumsi  | - | BTOCTCO | 1200 | 6 |  7.200  |
| Konsumsi  | - | CMHBT | 850 | 2 |  1.700  |
| Konsumsi  | - | CMT | 850 | 2 |  1.700  |
| Konsumsi  | - | AFF | 1400 | 4 |  5.600  |
| Konsumsi  | - | ATLGTCO | 170 | 8 |  1.360  |
| Konsumsi  | - | ATCTCO | 210 | 8 |  1.680  |
| Konsumsi  | - | ATOTCO | 475 | 8 |  3.800  |
| Konsumsi  | - | AS | 450 | 4 |  1.800  |
| Konsumsi  | - | BRM | 900 | 5 |  4.500  |
| Konsumsi  | - | ECDIS | 530 | 5 |  2.650  |
| Konsumsi  | - | ERM | 1150 | 4 |  4.600  |
| Konsumsi  | - | GMDSS | 150 | 14 |  2.100  |
| Konsumsi  | - | IMDG | 650 | 5 |  3.250  |
| Konsumsi  | - | MC | 1930 | 5 |  9.650  |
| Konsumsi  | - | MEFA | 2000 | 3 |  6.000  |
| Konsumsi  | - | PSCRB | 1800 | 4 |  7.200  |
| Konsumsi  | - | RS | 460 | 6 |  2.760  |
| Konsumsi  | - | SAT-SDSD | 1000 | 2 |  2.000  |
| Konsumsi  | - | SSO | 1210 | 2 |  2.420  |
| Konsumsi  | - | SAT | 1600 | 1 |  1.600  |
|  |  | TOTAL | **20.940** |  | **88.345** |

**IV. ORGANISASI PENGADAAN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| a. | Kementerian | : Kementerian Pehubungan |
| b. | Satker | : POLITEKNIK ILMU PELAYARAN SEMARANG |
| c. | KPA | : Capt. DIAN WAHDIANA, M.M |
| d. | PPK | : IRFAN SANTOSO, S.T., M.T |

**V. SUMBER DANA PERKIRAAN PEMBIAYAAN**

a. Sumber dana yang tersedia dalam DIPA POLITEKNIK ILMU PELAYARAN SEMARANG untuk membiayai Pengadaan Permakanan Peserta Diklat Free Entry Tahun 2022 sebesar Rp.2.190.956.000,00 (Dua Milyar Seratus Sembilan Puluh Juta Sembilan Ratus Lima Puluh Enam Ribu Rupiah).

b. Total perkiraan biaya (HPS) yang diperlukan untuk pengadaan barang Rp.2.190.956.000,00 (Dua Milyar Seratus Sembilan Puluh Juta Sembilan Ratus Lima Puluh Enam Ribu Rupiah).

**VI. JANGKA WAKTU PELAKSANAAN PEKERJAAN**

Jangka waktu pelaksanaan pekerjaan ini adalah selama 335 (Tiga ratus tiga puluh lima) hari kalender.

**VII.LINGKUP PEKERJAAN**

**a. Uraian Pekerjaan**

1. Lingkup Pekerjaan Pengadaan Permakanan Peserta Diklat Free Entry pada Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang Tahun Anggaran 2022 adalah menyediakan makan siang dalam bentuk nasi kotak/dos .bagi peserta diklat ketrampilan khusus pelaut (free entry) dengan menggunakan kotak/dos bergambar dengan desain yang menarik ukuran 20 x 30 cm pada tempat yang telah ditentukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen (PPK) PIP Semarang dan tidak boleh dipindah tempatkan oleh Penyedia Barang/Jasa tanpa permintaan/seizin dari Pejabat Pembuat Komitmen (PPK) PIP Semarang Tahun Anggaran 2022.

2. Penyedia Barang/Jasa harus senantiasa menyediakan Permakanan Peserta Diklat Free Entry dengan perkiraan jumlah peserta diklat ketrampilan khusus pelaut sekitar + 20.940 orang pada tahun anggaran 2022.

3. Penyedia Barang/Jasa harus senantiasa menyediakan konsumsi makan siang peserta diklat ketrampilan khusus pelaut dalam kurun waktu + 335 (Tiga ratus tiga puluh lima) hari kalender dengan jumlah waktu pelaksanaan diklat ketrampilan khusus pelaut sesuai jadwal.

4. Penyedia Barang/Jasa harus melaksanakan pekerjaan tersebut dengan teliti, menyajikan konsumsi makan siang yang memenuhi syarat kesehatan dan bergizi serta halal sesuai dengan menu dan spesifikasi teknis yang telah ditentukan dalam dokumen pengadaan, selalu menjaga kebersihan dan kerapian, termasuk kebersihan ruang dapur dan peralatannya serta kebersihan lingkungan di lokasi pekerjaan.

5. Konsumsi Makan Siang yang disajikan harus memenuhi standar gizi yang telah ditetapkan dan dengan menu yang bervariasi sesuai dengan urutan daftar menu yang telah ditentukan.

**b. Bahan makanan dan minuman**

1. Bahan makanan mentah yang akan diolah harus halal, bersih, segar dan sehat;

2. Pengelolaan makanan harus sesuai dengan standar pengolahan makanan minuman secara umum;

3. Masakan yang disajikan harus memenuhi persyaratan kesehatan dan bergizi serta dihidangkan sesuai dengan jumlah menu dan kalori yang dibutuhkan dalam keadaan hangat dan/atau segar;

**c. Tempat dan peralatan pengolahan makanan**

1. Tempat mengolah makanan/tempat memasak/dapur diusahakan dekat dengan lokasi kegiatan/pekerjaan, maksimal 10 km dari lokasi kampus PIP Semarang;

2. Tempat mengolah makanan/tempat memasak/dapur harus senantiasa bersih, tidak menimbulkan bau menyengat yang tidak mengundang lalat maupun serangga lainnya yang menyebabkan penyakit;

3. Peralatan yang digunakan harus bersih dan hygienes dalam keadaan cukup jenis dan jumlah serta terawat dengan baik;

**d. Petugas Pengolah, Penyaji/Pengantar Makanan Dan Kebersihan**

1. Petugas pengolah makanan harus berpakaian seragam rapi dan sopan;

2. Petugas pengolah makanan tidak dibenarkan merangkap sebagai petugas penyaji/pengantar makanan;

3. Petugas penyaji/pengantar makanan harus sehat jasmani/rohani, bersih dan berpakaian rapi beridentitas resmi;

4. Petugas penyaji/pengantar makanan harus menjaga kebersihan sisa – sisa makanan di lokasi pekerjaan setiap saat.

**e. Jumlah Hari Pelaksanaan Pekerjaan**

Pelaksanaan pekerjaan Pengadaan Permakanan Peserta Diklat Free Entry PIP Semarang Tahun Anggaran 2022 ini, harus dilaksanakan secara terus menerus setiap harinya sesuai kalender Tahun Anggaran 2022 dengan waktu pelayanan sesuai jadual yang telah ditentukan selama kurun waktu ± 335 (Tiga ratus tiga puluh lima) hari kalender.

**f. Teknis Pelaksanaan Pekerjaan**

1. Penyedia Barang/Jasa harus melaksanakan pekerjaan Pengadaan Permakanan Peserta Diklat Free Entry pada Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang Tahun Anggaran 2022, sebagaimana tersebut diatas disajikan dalam bentuk nasi kotak/dos dengan menggunakan kotak/dos bergambar dengan desain yang menarik ukuran 20 x 30 cm pada tempat yang telah ditentukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen (PPK) PIP Semarang dan tidak boleh dipindah tempatkan oleh Penyedia Barang/Jasa tanpa permintaan/seizin dari Pejabat Pembuat Komitmen (PPK) PIP Semarang.

2. Penyedia Barang/Jasa harus melaksanakan pekerjaan tersebut dengan teliti, menyajikan konsumsi makan siang yang memenuhi syarat kesehatan dan bergizi serta halal sesuai dengan menu dan spesifikasi teknis yang telah ditentukan dalam dokumen pengadaan, selalu menjaga kebersihan dan kerapian, termasuk kebersihan ruang dapur dan peralatannya serta kebersihan lingkungan di lokasi pekerjaan.

3. Konsumsi Makan Siang yang disajikan harus memenuhi standar gizi yang telah ditetapkan dan dengan menu yang bervariasi;

4. Konsumsi Makan Siang yang disediakan harus mencukupi untuk dimakan dan jumlahnya sesuai dengan jumlah peserta diklat yang dilayani;

5. Bahan-bahan sisa (sampah) menjadi kewajiban Penyedia Barang/Jasa untuk membersihkannya di lokasi pekerjaan, dengan menyediakan kantong/tas plastik sampah besar dan membuangnya sampai ke tempat pembuangan akhir.

6. Penyedia Barang/Jasa harus menempatkan tenaga untuk masak-memasak dan tenaga pelayanan dengan jumlah personil yang cukup/memadai dalam setiap harinya, dan tenaga tersebut yang berpengalaman dibidangnya, dengan berpakaian yang sopan dan rapi (memakai pakaian seragam) dan beridentitas di lingkungan lokasi pekerjaan.

7. Penyedia Barang/Jasa harus mempersiapkan segala peralatan memasak dan sarana dan prasarana yang umum dipergunakan dengan jumlah yang cukup dan memadai.

8. Di dalam melaksanakan pekerjaan Penyedia Barang/Jasa tidak diperkenankan meninggalkan dan menghentikan pelayanan pekerjaan sebelum semua peserta diklat ketrampilan selesai makan siang sesuai dengan jadual waktu/jam makan siang yang sudah ditetapkan.

9. Penyedia barang/jasa setiap hari harus menyerahkan contoh menu makan siang yang disajikan kepada pegawai/pejabat yang ditunjuk oleh PPK BLU, sejumlah 7 dos untuk:

a. DKKP, sebanyak 2 dos

b. Administrasi Akademik, sebanyak 2 dos

c. Panitia Penerima Hasil Pekerjaan (PPHP), sebanyak 1 dos

d. PPK BLU, sebanyak 1 dos

e. Unit Poliklinik, sebanyak 1 dos.

10. Penyedia Barang/Jasa harus sudah menyediakan konsumsi makan siang untuk disajikan setiap harinya dengan jadwal waktu Makan Siang Pukul 11.00 WIB.

11. Konsumsi Makan Siang harus sudah tersedia di ruangan-ruangan diklat seperti di Lab. Bahari, Lab, METI, Lab. AFF, dll selambat-lambatnya 30 (tiga puluh) menit sebelum jam makan.

12. Tempat untuk penyediaan konsumsi makan siang untuk peserta diklat ketrampilan di lokasi diklat masing-masing.

13. Penyedia Barang/Jasa harus membuat catatan yang dapat memberikan gambaran singkat dan jelas mengenai :

1. Berlangsungnya pelaksanaan pekerjaan yang meliputi jumlah peserta diklat dan jenis diklat ketrampilan serta lokasi diklat ketrampilan.
2. Catatan dan perintah Tim Teknis yang telah disampaikan secara tertulis.
3. Hal ikhwal mengenai bahan-bahan dan peralatan-peralatan yang dipergunakan.
4. Lain-lain termasuk pekerjaan tambah/kurang.

**f. Daftar Menu Permakanan**

**DAFTAR MENU MAKANAN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENU HARI 1** |   |   |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **gram** |
| Siang | Nasi putih | Beras | 200 |
| Cap jay | wortel | 25 |
|   | sosis | 25 |
|   | bunga kol | 25 |
| semur daging | daging sapi | 60 |
|   | minyak kelapa | 5 |
| tahu cabe hijau | tahu putih | 80 |
|   | minyak kelapa | 5 |
| sambal | cabe merah | 10 |
| buah | pisang | 100 |
| snack | roti isi Keju Coklat | 70 |
| teh kotak | teh kotak 300 ml | 1 |
| Air Mineral  | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |
| **MENU HARI 2** |   |   |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
| Siang | Nasi putih | Beras | 200 |
| Sawi saus tiram | sawi putih | 25 |
|   | saus tiram | 20 |
|   | minyak | 5 |
|   | tahu putih | 25 |
| Ayam Paprika | daging ayam | 100 |
|   | paprika | 15 |
| Martabak telur | tepung terigu | 10 |
|   | telur | 20 |
|   | daun bawang | 10 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | semangka | 100 |
| Snack | roti isi Coklat | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|  |  |  |  |
|  **MENU HARI 3** |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
|  Siang  | nasi putih | beras | 200 |
| sayur asem | kacang panjang | 25 |
|   | terong | 25 |
|   | kol | 15 |
|   | labu siam | 25 |
| Pepes bandeng | bandeng | 100 |
|   | cabai | 5 |
| sambal | cabe merah | 10 |
| lalapan | ketimun | 10 |
|   | kol | 10 |
| buah | melon | 100 |
| snack | bolu kukus | 70 |
| teh kotak | teh kotak 300 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |
|  **MENU HARI 4**  |  |  |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
|  Siang  | nasi putih | beras | 200 |
| Oseng kacang | kacang panjang | 25 |
| Pindang Lombok Ijo | pindang | 70 |
|   | cabai ijo | 15 |
| Pia udang | udang | 75 |
|   | tepung terigu | 20 |
|   | minyak  | 5 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | jeruk | 100 |
| Snack | bikang ambon | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |   |   |   |
|  **MENU HARI 5**  |  |  |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
|  Siang  | nasi putih | beras | 200 |
| Selat Solo  | daging sapi | 60 |
|   | wortel | 25 |
|   | buncis | 25 |
|   | selada | 20 |
|   | minyak kelapa | 5 |
| Samosa ayam | bihun | 25 |
|   | ayam | 30 |
|   | wortel | 10 |
| sambal | cabe merah | 10 |
| lalapan | ketimun | 15 |
|   | kol | 15 |
| buah | pisang | 100 |
| snack | Roti | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |
|  **MENU HARI 6**  |  |  |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
|  Siang  | nasi putih | beras | 200 |
| Sop Matahari | ayam | 60 |
|   | telur | 25 |
|   | wortel | 25 |
|   | kentang | 20 |
|   | jamur | 20 |
|   | sosis | 30 |
| Oseng Soun Jamur | bihun | 40 |
|   | jamur kuping | 10 |
| Tahu sarang burung | tahu putih  | 40 |
|   | telur puyuh | 50 |
|   | sosis | 45 |
|   | wortel | 15 |
| Kerupuk | kerupuk udang | 10 |
| Buah | semangka | 100 |
| Snack | Donat | 70 |
| teh kotak | teh kotak 300 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |
|  **MENU HARI 7**  |  |  |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
|  Siang  | nasi putih | beras | 200 |
| Ca Brokoli | brokoli | 50 |
|   | wortel | 25 |
| Ayam saos Teriyaki | ayam | 55 |
|   | tepung terigu | 10 |
|   | saos tiram | 10 |
|   | saos teriyaki | 10 |
| Tahu Bakso | tahu bakso | 100 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | Salak | 100 |
| Snack | Soes Fla | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
|   | Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |   |   |   |
|  **MENU HARI 8**  |  |  |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
|  Siang  | nasi putih | beras | 200 |
| Oseng2 Buncis Tahu | buncis | 50 |
|   | taoge | 25 |
|   | tahu putih | 25 |
| Daging Empal  | daging sapi | 70 |
|   | santan  | 20 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | jeruk | 100 |
| Snack | kue lumpur | 70 |
| teh kotak | teh kotak 300 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |
| **MENU HARI 9** |  |  |
| **Waktu** | **Menu** | **Bahan Makanan/** | **Porsi** |
| **Makanan** | **Gram** |
| Siang | nasi putih | beras | 200 |
| Ikan bakar sambal mangga | ikan nila  | 100 |
| mangga muda | 25 |
|   | cabai | 10 |
| Tumis kangkung | kangkung | 70 |
|   | minyak kelapa | 5 |
| Bakwan jagung | tepung terigu | 15 |
|   | jagung manis | 35 |
|   | Telur ayam | 10 |
|   | minyak goreng | 5 |
| sambal | cabe merah | 10 |
| buah | semangka | 100 |
| snack | mendut | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |
| **MENU HARI 10** |  |  |
| Siang | nasi putih | beras | 200 |
| Gudeg Ayam Telur | nangka muda | 40 |
|   | telur bacem | 25 |
|   | ayam bacem | 50 |
| Sambel Goreng Krecek | krecek | 60 |
|   | santan | 15 |
|   | minyak kelapa | 5 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | jeruk | 100 |
| Snack | putu ayu | 70 |
| teh kotak | teh kotak 300 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |
| **MENU HARI 11** |  |  |
| Siang | nasi putih | beras | 200 |
| Kakap Asam Manis | kakap filet | 100 |
|   | tepung terigu | 15 |
|   | saos tiram | 15 |
| Oseng Bakso  | kacang panjang | 50 |
|   | bakso | 30 |
|   | minyak | 5 |
| Mendoan | tepung terigu | 10 |
|   | tempe | 25 |
|   | daun bawang | 10 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | jeruk | 100 |
| Snack | kue talam | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |   |   |   |
| **MENU HARI 12** |  |  |
| Siang | nasi putih | beras | 200 |
| Sapi Lada Hitam | daging sapi | 60 |
|   | saos tiram | 15 |
| Ca Wortel Jagung  | wortel | 25 |
|   | jagung muda | 25 |
|   | minyak | 5 |
| Bakwan Sayur | tepung terigu | 15 |
|   | wortel | 20 |
|   | kol | 20 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | pisang | 100 |
| Snack | pukis | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
| **MENU HARI 13** |  |  |
| Siang | nasi putih | beras | 200 |
| Botok Telur Asin | telur asin | 60 |
|   | tomat | 15 |
|   | cabe merah, hijau | 15 |
| Oseng2 Buncis Tahu | buncis | 50 |
|   | Taoge | 25 |
|   | tahu putih | 25 |
| Tahu Isi | tahu putih | 45 |
|   | taoge | 15 |
|   | wortel | 15 |
| Sambal | cabe merah | 10 |
| Buah | semangka | 100 |
| Snack | pastel sayur | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|   |   |   |   |
| **MENU HARI 14** |  |  |
| Siang     | nasi putih | beras | 200 |
| Ayam Goreng | ayam | 70 |
|   | minyak | 5 |
| Oseng Telur Puyuh | telur puyuh | 50 |
|   | jagung muda | 25 |
|   | minyak | 5 |
| Nugget | tepung terigu | 10 |
|   | daging ayam | 60 |
| sambal | cabe merah | 10 |
| buah | salak | 100 |
| snack | dadar gulung piscok | 70 |
| jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
| Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |
|  |  |  |
| **MENU HARI 15** |  |  |
| Siang | nasi putih | beras | 200 |
| Asem asem daging | daging sapi | 70 |
|   | buncis | 25 |
|   | cabe merah, hijau | 15 |
|   | tomat | 15 |
| Ca Sawi Sendok  | sawi sendok | 25 |
|   | tahu putih | 15 |
|   |   | minyak | 5 |
|   | Gimbal Udang | udang | 65 |
|   |   | tepung terigu | 10 |
|   |   | minyak | 5 |
|   | Sambal | cabe merah | 10 |
|   | Buah | jeruk | 100 |
|   | Snack | pastel ayam rogut | 70 |
|   | jus buah kemasan | jus buah kemasan 250 ml | 1 |
|   | Air Mineral | Air Mineral Botol 330 ml | 1 |

DAFTAR KUANTITAS DAN HARGA

Daftar 1: Rencana Anggaran Biaya (RAB)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | JENIS PENYAJIAN | JUMLAH | JUMLAH | VOLUME |  HARGA SATUAN  |  JUMLAH  |
| ORANG | HARI | ORANG/PAKET |  (Rp.)  |  (Rp.)  |
| 1 | Konsumsi  | - | BST | 1.400 | 9 | 12.600 |  |  |
| 2 | Konsumsi  | - | BST KLM | 300 | 3 | 900 |  |  |
|  | dst |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Konsumsi  | - | SAT | 1.600 | 1 | 1.600 |  |  |
|   |   |   |   | **20.940** | **115** | **88.345** | **JUMLAH**  |  |

Daftar 2: Rekapitulasi Analisa Harga Satuan Menu Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| MENU KE- | MAKAN SIANG (Rp) |
|
| 1 |  |
| 2 |  |
| Dst |  |
| 15 |  |
| Jumlah |  |
| Rata-rata |  |
| Biaya Operasional |  |
| Total |  |
| Dibulatkan |  |

Daftar 3 : Analisa Harga Satuan

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *No.* | *Menu*  | *Bahan Dasar* | *Berat (gr)* | *Harga Bahan Mentah (Rp)* | *Jumlah Harga (Rp)* | *Total Harga (Rp)* |
| Per Kg | Per Gram |
| 1 | Makan Siang |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | *Total harga* |  |
| 2 | Makan Siang |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | *Total harga* |  |
| 3 | Makan Siang |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | *Total harga* |  |
| 4 | Dst.... |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Daftar 4: Daftar Harga Bahan Makanan

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *No.* | *Bahan Makanan* | *Harga Dasar (Rp)* | *Berat* |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| Dst. |  |  |  |
|  |  |  |  |

#

Daftar 5: Perhitungan Biaya Operasional

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *No.* | *Komponen Biaya* | *Prosentase* | *Harga Rata-rata harga satuan*  | *Biaya* |
| a | B | c | d  | ( c x d ) |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| Dst. |  |  |  |  |
|  | *Total Biaya Operasional Konsumsi Diklat/Orang/Paket* |  |

**PERSYARATAN TEKNIS**

1. Metode Pelaksanaan.
2. Jadwal pelaksanaan pekerjaan.
3. Peralatan Minimal.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PERALATAN** | **SATUAN** | **JUMLAH** | **SPESIFIKASI** |
| 1 | Mobil Box | Unit | 2 | Min. kapasitas muatan 800 Kg |
| 2 | Kompor Gas Besar | Unit | 10 | Diameter tungku min. 30 cm |
| 3 | Kompor Gas Biasa | Unit | 20 | Kompor gas 2 tungku |
| 4 | Baskom besar | Unit | 16 | Diameter min. 50 cm |
| 5 | Dandang Beras | Unit | 8 | Kapasitas 25 Kg |
| 6 | Chest Freezer | Unit | 2 | Min. 90 Liter |
| 7 | Freezer | Unit | 2 | Min. Kapasitas 5 rak |
| 8 | Lemari Es/Kulkas | Unit | 5 | Min. Kapasitas 512 Liter |
| 9 | Panci Besar  | Unit | 8 | Ukuran 55 cm |
| 10 | Wajan Besar  | Unit | 6 | Ukuran 30 cm |
| 11 | Wajan Sedang  | Unit | 8 | Ukuran 20 cm |
| 19 | Ember Cuci Besar | Unit | 15 | Ukuran: 45 x H 21 cm |
| 20 | Blender | Unit | 10 | Min. Kapasitas 1,5 Liter |
| 21 | Panci Kecil | Unit | 20 | Diameter min. 20 cm |

* Melampirkan hasil scan bukti kepemilikan atau surat perjanjian sewa peralatan
1. Tenaga Ahli/ Personel Inti.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | JabatanDalam Pekerjaan | Kualifikasi dan Pengalaman | Jumlah |
| 1. | TeamLeader | - Minimal Sarjana (S1) Ilmu Gizi;- Berpengalaman minimal 1 (satu) kali sebagai Team Leader dalam pekerjaan sejenis dengan mengerjakan 1 paket dengan pelayanan 100 orang/ paket selama minimal 6 bulan/ paket | 1 Orang |
| 2. | Koki | - Minimal Diploma (D3) Tata Boga/Teknik Boga;- Berpengalaman minimal 1 (satu) kali sebagai Koki dalam pekerjaan sejenis dengan mengerjakan 1 paket dengan pelayanan 100 orang/ paket selama minimal 6 bulan/ paket- Tidak diperoleh adanya carrier(pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab) maksimal 6 bulan sebelumnya | 3 Orang |
| 3. | KordinatorPramusaji | - Minimal Diploma (D3) Teknik Boga/Tata Boga/Perhotelan;- Berpengalaman minimal 1 (satu) kali sebagai Pramusaji dalam pekerjaan sejenis dengan mengerjakan 1 paket dengan pelayanan 100 orang/ paket selama minimal 6 bulan/ paket- Tidak diperoleh adanya carrier (pembawakuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab) maksimal 6 bulan sebelumnya | 1 Orang |
| 4. | QualityControl | - Minimal Diploma (D3) Ahli Gizi;- Berpengalaman minimal 1 (satu) kali sebagai Quality Control dalam pekerjaan sejenis dengan mengerjakan 1 paket dengan pelayanan 100 orang/ paket selama minimal 6 bulan/ paket | 2 Orang |
| 5. | PembantuKoki | - Minimal SMK Bidang Keahlian TataBoga;- Berpengalaman minimal 1 (satu) kalisebagai Pramusaji dalam pekerjaan sejenis dengan mengerjakan 1 paket dengan pelayanan 100 orang/ paket selama minimal 6 bulan/ paket- Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab) maksimal 6 bulan sebelumnya. | 5 Orang |
| 6. | Pramusaji | - Minimal SMA/SMK/SLTA Sederajat;- Berpengalaman minimal 1 (satu) kali sebagai Pramusaji dalam pekerjaan sejenis dengan mengerjakan 1 paket dengan pelayanan 100 orang/ paket selama minimal 6 bulan/ paket- Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab) maksimal 6 bulan sebelumnya. | 8 Orang |
| 7. | PetugasKebersihan | - Minimal SMP/ Sederajat | 2 Orang |
| 8. | Driver | - Minimal SMA/ SMK/ Sederajat;- Memiliki minimal SIM A/B | 2 Orang |

Melampirkan hasil scan Asli/Fotocopy KTP, ijazah dan Daftar Riwayat hidup pada setiap personel;

1. Spesifikasi Teknis;
2. Identitas barang;
3. Surat Dukungan;
4. Melampirkan surat dukungan dari distributor pemasok bahan baku yang berada di wilayah Semarang dan sekitarnya, meliputi : beras, daging sapi, daging ayam, telur ayam, ikan, sayur mayur, buah, susu , bumbu, minyak goreng.

**VIII. KUALIFIKASI PERUSAHAAN**

1. Memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) usaha Kecil untuk Bidang *Perdagangan jenis* barang dagangan *utama : Penyediaan Jasa Boga KBLI 5629 atau* Penyediaan Jasa Boga untuk Event Tertentu KBLI 56210 *atau* Surat Ijin Tetap Usaha Pariwisata (SITUP) untuk Bidang jenis usaha Jasa Boga/Catering yang masih berlaku;
2. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) KBLI 5629 atau 56210;
3. Memiliki tempat usaha/kantor dengan alamat yang jelas dibuktikan dengan Surat kepemilikan Hak yang masih berlaku atau tempat sewa yang dibuktikan dengan surat bukti sewa dan bukti surat kepemilikan hak dari pemberi sewa;
4. Memiliki Izin operasional perusahaan penyedia jasa pekerja yang diterbitkan oleh Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu;
5. Memiliki Sertifikat ISO 9001 : 2015 tentang sistem manajemen mutu untuk bidang jasa boga (catering) dan penyediaan bahan makanan (bahan mentah);
6. Memiliki Sertifikat ISO 22000: 2005 tentang system manajemen keamanan pangan;
7. Memiliki sertifikat ISO 14001 : 2015 tentang system manajemen lingkungan;
8. Memiliki Sertifikat HACCP tentang system identifikasi bahaya dan pengendalian khusus untuk menjamin keamanan pangan;
9. Memiliki Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasa Boga (Catering) minimal Golongan B atau Surat Keterangan Uji Laik Sehat Hygiene Jasa Boga (Catering) minimal Golongan B yang diterbitkan oleh instansi pemerintah yang berwenang dan masih berlaku
10. Memiliki Sertifikat Halal yang diterbitkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan masih berlaku;
11. Memiliki Sertifikat kepesertaan BPJS ketenagakerjaan;
12. Memiliki NPWP dan telah memenuhi kewajiban perpajakan tahun pajak terakhir (SPT tahunan) Tahun 2020;
13. - Penyediaan jasa pada divisi KBKI yang sama paling kurang 1 (satu) pekerjaan dalam kurun waktu 1 (satu) tahun terakhir baik di lingkungan pemerintah maupun swasta, termasuk pengalaman subkontrak; dengan ketentuan: Penyedia jasa pada divisi 63: jasa penyediaan akomodasi, makanan dan minuman;
* Penyediaan jasa sekurang-kurangnya dalam kelompok/grup yang sama paling kurang 1 (satu) pekerjaan dalam kurun waktu 3 (tiga) tahun terakhir baik di lingkungan pemerintah maupun swasta, termasuk pengalaman subkontrak dengan ketentuan: Penyedia jasa pada kelompok (grup): Penyedia jasa memiliki pengalaman pekerjaan yang termasuk pada kelompok (grup) 633: jasa penyediaan/pelayanan makanan.
* Nilai pekerjaan sejenis tertinggi dalam kurun waktu 10 (sepuluh) tahun terakhir untuk usaha non kecil paling kurang sama dengan 50% (lima puluh persen) nilai total HPS;
1. Sertifikat halal dari MUI untuk distributor bahan baku khusus komoditi daging sapi dan ayam;
2. Menyampaikan daftar perolehan pekerjaan yang sedang dikerjakan;
3. Dalam hal Peserta melakukan Kemitraan harus mempunyai perjanjian Kemitraan;
4. Memenuhi ketentuan kualifikasi sesuai dengan peraturan pengadaan barang dan jasa Pemerintah;
5. Evaluasi persyaratan dilakukan untuk setiap Badan Usaha yang menjadi bagian dari Kemitraan.

|  |  |
| --- | --- |
| MengetahuiDIREKTUR POLITEKNIK ILMU PELAYARAN SEMARANGSelaku KUASA PENGGUNA ANGGARAN**Capt. DIAN WAHDIANA, M.M**Pembina Tk. I (IV/b) NIP. 19700711 199803 1 003 | Semarang, November 2021PEJABAT PEMBUAT KOMITMENBELANJA BLU POLITEKNIK ILMU PELAYARAN SEMARANG**IRFAN SANTOSO, S.T., M.T**Penata, (III/c)NIP. 19780721 200912 1 002 |