

# **KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)**

## **PENGADAAN KONSUMSI MAHASISWA SEMESTER GANJIL (5 – 16 JANUARI 2020)**

### **TAHUN ANGGARAN 2020**



PA/KPA : Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian  
Yogyakarta – Magelang  
Satker : Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta –  
Magelang, Kampus Yogyakarta  
Nama PPK : Dr. RR. Siti Astuti, SP., M.Sc  
Nama Pekerjaan : Pengadaan Konsumsi Mahasiswa

**KEMENTERIAN PERTANIAN  
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN  
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN YOGYAKARTA –  
MAGELANG  
KAMPUS YOGYAKARTA**

**2019**  
**KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)**  
**PENGADAAN KONSUMSI MAHASISWA**

**1. LATAR BELAKANG**

Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Yogyakarta–Magelang adalah perguruan tinggi vokasi yang dibentuk oleh Kementerian Pertanian. Untuk memenuhi tantangan pembangunan pertanian dan mendukung kebijakan Kementerian Pertanian untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas sumberdaya manusia pertanian Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta–Magelang Kampus Yogyakarta.

Penyediaan konsumsi bagi mahasiswa merupakan dukungan utama aktivitas mahasiswa dalam kegiatan tri dharma perguruan tinggi (pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat).

Penyediaan konsumsi dari dikategorikan dalam 2 (dua) semester (semester ganjil dan genap) dan dibagi dalam 3 (tiga) program studi (Program Studi Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan, Agribisnis Hortikultura, dan Teknologi Benih).

**2. MAKSUD DAN TUJUAN**

**A. Maksud**

Maksud pekerjaan / pengadaan konsumsi mahasiswa adalah untuk memenuhi kebutuhan konsumsi mahasiswa dalam rangka mendukung kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat mahasiswa di Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta-Magelang Kampus Yogyakarta

**B. Tujuan**

Tujuan pekerjaan / pengadaan konsumsi mahasiswa adalah untuk memfasilitasi penyediaan konsumsi mahasiswa dalam 2 (dua) semester dan pada 3 (tiga) program studi dalam rangka mendukung pelaksanaan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat mahasiswa di Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta-Magelang Kampus Yogyakarta

### **3. TARGET/ SASARAN**

Terpenuhinya konsumsi mahasiswa yang memadai dan memenuhi standar yang dipersyaratkan guna mendukung pelaksanaan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat mahasiswa di kampus Polbangtan Yogyakarta Magelang.

### **4. NAMA ORGANISASI PENGADAAN**

Nama organisasi yang menyelenggarakan/melaksanakan pengadaan :

- A. Kementerian : Kementerian Pertanian
- B. Satuan Kerja : Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta –  
Magelang Kampus Yogyakarta
- C. PPK : Dr. RR. Siti Astuti, SP., M.Sc

### **5. SUMBER DANA DAN PERKIRAAAN BIAYA**

- A. Sumber Dana : DIPA APBN 2020
- B. Perkiraan Biaya (HPS) : Rp. 191.160.000,-  
*(Seratus Sembilan Puluh Satu Juta Seratus Enam  
Puluh Ribu Rupiah)*

### **6. RUANG LINGKUP PENGADAAN/ LOKASI DAN FASILITAS PENUNJANG**

- A. Ruang lingkup pekerjaan / pengadaan  
Meliputi pengadaan konsumsi mahasiswa sesuai jumlah dan spesifikasi yang dipersyaratkan dengan menu terlampir
- B. Lokasi pekerjaan/ Pengadaan  
Kegiatan ini dilakukan di Kampus Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta – Magelang Kampus Yogyakarta, Jalan Kusumanegara No. 2 Yogyakarta.
- C. Fasilitas yang dapat disediakan  
Fasilitas yang disediakan oleh PPK di kampus Kusumanegara, kampus luar kota (Sempu, Karang Sari dan Banyakan) yaitu berupa dana / anggaran, ruang penyajian di kantin dan ruang tamu asrama yang difungsikan sebagai ruang

penyajian, jumlah keseluruhan ruang penyajian sebanyak 11 (sebelas), wadah makan khusus mahasiswa (rantang), meja dan kursi atau tikar tempat makan.

## **7. JANGKA WAKTU PELAKSANAAN**

Jangka waktu pekerjaan selama 12 (dua belas) hari kalender. Mulai Tanggal 5 – 16 Januari 2020.

## **8. SYARAT-SYARAT UMUM**

Persyaratan ini merupakan satu kesatuan dengan persyaratan teknis pelaksanaan. Apabila ada klausul dari persyaratan ini yang dituliskan kembali dalam persyaratan teknis maupun kontrak bukan berarti menghilangkan klausul-klausul lainnya dari syarat-syarat umum.

### **A. SERTIFIKAT, DUKUNGAN DAN PERNYATAAN**

Calon Penyedia harus menawarkan seluruh lingkup pekerjaan yang dijelaskan baik dalam spesifikasi / BQ dengan wajib menyertakan / melampirkan hal-hal berikut ini dalam penawaran:

- a. Surat-surat sebagai berikut:
  - Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) jasa boga / catering / konsumsi
  - Tanda Daftar Perusahaan (TDP)
  - Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
  - Akte Pendirian
- b. Surat pernyataan dan Persyaratan-persyaratan
  - Telah melunasi kewajiban pajak tahun terakhir SPT / PPh Tahun 2018
  - Memperoleh paling sedikit 1 (satu) pekerjaan sebagai penyedia dalam kurun waktu 4 (empat) tahun terakhir baik dilingkungan pemerintah maupun swasta, termasuk sub kontrak, kecuali bagi penyedia yang baru berdiri kurang dari 3 (tiga) tahun pada bidang konsumsi / jasa boga / catering
  - Menyampaikan surat pernyataan / pengakuan tertulis bahwa salah satu dan atau semua pengurus badan usaha tidak masuk daftar hitam

- Menyampaikan surat pernyataan / pengakuan tertulis bahwa badan usaha bersangkutan dan manajemen bersangkutan tidak dalam pengawasan pengadilan, tidak bangkrut dan tidak sedang dihentikan kegiatan usahanya
- Memiliki sertifikat laik higienis sanitasi jasa boga yang masih berlaku dan dikeluarkan dinas kesehatan
- Memiliki sertifikat halal yang masih berlaku dan dikeluarkan instansi yang berwenang
- Memiliki kemampuan personalia minimal sesuai tercantum pada dokumen pengadaan
- Memiliki kemampuan untuk menyediakan fasilitas / peralatan / perlengkapan melaksanakan pekerjaan ini sesuai yang tercantum dalam dokumen pengadaan
- Menyampaikan surat pernyataan perusahaan sanggup menyediakan peralatan dan sarana dengan domisili yang sama dengan proyek pekerjaan

#### **B. KEWAJIBAN DALAM PELAKSANAAN**

- a. Pelaksana pekerjaan harus mempelajari seluruh dokumen kontrak untuk mengetahui kondisi yang berpengaruh pada pekerjaan.
- b. Pelaksana pekerjaan harus memberikan barang yang tercantum dalam dokumen kontrak.

#### **C. TESTING**

Semua bahan dan perlengkapan yang diperlukan untuk mengadakan testing tersebut merupakan tanggung jawab Pelaksana Pekerjaan.

#### **D. GARANSI**

Berupa penggantian menu / komponen menu apabila tidak sesuai spesifikasi / rusak.

#### **E. TRAINING / PELATIHAN**

-

## **F. METODE PELAKSANAAN**

1. Jadwal makan / konsumsi tiap hari untuk pagi pukul 05.30 – 07.30, siang pukul 11.30 – 13.30, dan sore / malam pukul 17.00 – 19.30 WIB.
2. Makanan dan minuman harus disajikan tepat waktu, maksimal 15 menit sebelum jam makan sudah tertata.
3. Penyedia berkewajiban mengantarkan konsumsi mahasiswa ke kampus luar kota (Sempu, Karang Sari dan Banyakan) jika saat makan mahasiswa bersamaan dengan waktu praktek.
4. Penyedia menyediakan porsi secukupnya untuk diperiksa kesesuaian menu, kuantitas dan kualitas, diperiksa oleh tim teknis pengadaan konsumsi mahasiswa.
5. Bahan makanan dan minuman berasal dari bahan baku yang masih segar/baru (tidak kadaluwarsa), higienis, halal, dan tidak mengandung bahan yang membahayakan organ tubuh (bebas formalin).
6. Penyedia harus menyediakan peralatan yang diperlukan termasuk taplak meja dan dekorasi lain yang dipandang perlu.
7. Peralatan masak dan saji, serbet, penampung / alas tumpahan air teh, meja saji selalu dalam keadaan bersih serta kondisi yang baik.
8. Petugas pramusaji berpakaian rapi, berseragam, bersih, ramah dan sopan.
9. Saat jam makan minimal terdapat 3 petugas (yaitu 2 pramusaji dan 1 petugas kebersihan) dari penyedia harus berada di ruang makan, kecuali di ruang lain selain kantin yang diubah fungsinya menjadi ruang makan.
10. Kebersihan ruang makan dan pantry menjadi tanggung jawab penyedia.
11. Sampah bekas pengolahan masakan dan sisa makanan harus ditempatkan dalam kantong plastik besar (*trash bag*) dan segera dibuang ke TPA di luar kampus serta menjadi tanggung jawab penyedia (tidak diperbolehkan menumpuk sisa bekas pengolahan masakan dan sisa makanan di sekitar ruang makan / asrama / kampus).
12. Pihak pengguna (tim teknis dan pihak internal yang telah ditunjuk) memiliki kewajiban dan berhak untuk menegur apabila terjadi sesuatu hal yang berkaitan dengan makanan, cara penyajian dan kebersihan.

## **TATA CARA PENYAJIAN**

1. Nasi, lauk, sayur, buah dan komponen menu lainnya disajikan dalam wadah (rantang).
2. Dalam setiap waktu makan disediakan: kecap manis, kecap asin, tusuk gigi dan tissue makan di semua ruang penyajian.
3. Air putih, kopi, susu dan teh (sesuai jadwal menu) disajikan dalam tempat air minum ukuran besar (gelas / cangkir disediakan oleh penyedia).
4. Disediakan tempat piring dan gelas kotor (tidak diperbolehkan berserakan di atas meja makan).

## **9. SPESIFIKASI TEKNIS, MENU DAN HPS**

Spesifikasi teknis, menu dan HPS (*Terlampir*)

Yogyakarta, Desember 2019

Kuasa Pengguna Anggaran  
Politeknik Pembangunan Pertanian  
Yogyakarta – Magelang  
Kampus Yogyakarta

Dr. Rajiman, SP., MP.  
NIP . 197109012000031001

\

LAMPIRAN MENU DAN SPESIFIKASI TEKNIS KONSUMSI MAHASISWA

**MENU DAN SPESIFIKASI TEKNIS KONSUMSI MAHASISWA**

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI					
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	MALAM	SPESIFIKASI
1	Nasi	Nasi Putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Bandeng Presto tepung	1 porsi makan/orang (standar isi 14 ekor/kotak)	Sate tusuk usus/rempelo ati	2 tusuk/orang	Pindang pedas	1 ekor/orang (1 keranjang isi 2 ekor)
	Sayur	Cap cay sayur	2 sendok sayur/orang	Lentuk goreng	1 potong/orang	Sayur lodeh	2 sendok sayur/orang
		Tahu goreng	1 potong/orang	Soto lamongan	1 porsi makan/orang	Tempe goreng	1 potong/orang
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok /orang	Sambal	1 sendok/orang
	Minum	Teh Manis Panas	1 gelas/orang			Teh panas	1 gelas/orang
		Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang
	Buah			Jus buah	1 gelas/orang		
2	Nasi	Nasi goreng	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur mata sapi	1 butir/orang	Rawon daging sapi	1 porsi makan/orang	Lele Goreng	1 potong (1 kg jadi 9 potong)
	Sayur	Bihun goreng pedas	1 sendok nasi/orang	Telur asin	1 butir/orang	Oseng sayur	2 sendok sayur/orang
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok/orang
	Minum	Teh Manis Panas	1 gelas/orang	Es setup jambu	1 gelas/orang	Jeruk panas	1 gelas/orang
		Air Putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Rempeyek teri	1 porsi makan/orang
	Buah	Buah potong	1 porsi makan/orang				



HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI					
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	MALAM	SPESIFIKASI
3	Nasi	Nasi kuning (timun, tomat)	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang	Nasi Putih/lontong	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur dadar	1 butir/orang	Ayam Sambal Balado	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Sate ayam	2 tusuk/orang
		Nugget ayam	2 buah/orang	Tempe goreng	1 potong/orang	Cap cay rebus	2 sendok sayur/orang
		Sambal	1 sendok /orang	Sambal	1 sendok /orang	Sambal	1 sendok /orang
	Sayur	Sambal Kering Tempe	2 sendok makan/orang	Oseng sayur	2 sendok sayur/orang		
	Minum	Susu sapi putih	1 gelas/orang	Es jeruk	1 gelas/orang	Teh Panas	1 gelas/orang
		Air putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
		Buah potong	Buah potong	1 porsi makan/orang			
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang
4	Nasi	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur bumbu areh	1 butir/orang	Pindang Balado	1 ekor/orang (1 keranjang isi 2 ekor)	Ayam Bakar	1 potong (1 kg jadi 12 potong)
		Tahu tempe bumbu areh	1 buah tahu dan 1 buah tempe/orang	Bakwan jagung	1 potong/orang	Tempe goreng	1 potong/orang
	Sayur	Oseng sayur	3 sendok sayur/orang	Sayur gulai daun singkong	2 sendok sayur/orang	Oseng kacang	2 sendok sayur/orang
		Sambal	1 sendok /orang	Sambal	1 sendok /orang	Sambal, lalapan	1 sendok /orang
						Lalapan	1 porsi makan/orang
	Minum	Bubur Kacang Hijau	1 cup/orang	Es Cendol	1 cup/orang	Teh jahe panas	1 gelas/orang
		Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
		Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk
	Buah/snack				Buah potong	1 porsi makan/orang	

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI					
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	MALAM	SPESIFIKASI
5	Nasi	Nasi Putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur balado	1 butir/orang	Pepes ikan	1 buah/orang	Ayam geprek	1 potong (1 kg jadi 12 potong)
		Tempe mendoan	1 potong/orang	Tahu goreng	1 potong/orang	Bakwan sayur	1 potong/orang
	Sayur	Sayur lodeh	2 sendok sayur/orang	Sop sayuran	2 sendok sayur/orang	Sop bakso	2 sendok sayur/orang
		sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok /orang	sambal	1 sendok/orang
	Minum	Jeruk panas	1 gelas/orang	Es jeruk	1 gelas/orang	Teh manis panas	1 gelas/orang
		Air Putih	3 gelas/orang	air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
	krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang
Buah	Buah semangka	1 buah/orang	Puding	1 cup/orang			
6	Nasi/lontong	Nasi putih/lontong	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Opor ayam	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Ikan asin	1 porsi makan/orang	Soto ayam	1 porsi makan/orang
	Sayur	Sambel goreng tempe	2 sendok sayur/orang	Sayur bobor bayam, jipang	2 sendok sayur/orang	Telur rebus	1 butir/orang
		sambal	1sendok/orang	bakwan sayur	1 potong/orang		
				sambal	1 sendok /orang	sambal	1sendok/orang
	Minum	Sari Kacang hijau	1 gelas/orang			Teh manis panas	1 gelas/orang
		Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
	Buah/snack			Agar-agar cetak	1 potong/orang	Buah potong	1 porsi makan/orang
Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI					
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	MALAM	SPESIFIKASI
7	Nasi	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Ayam bakar	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Rica-rica ayam pedas	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Acar Tongkol	1 potong/orang
						Tahu goreng	1 potong/orang
	Sayur	Sayur lodeh	2 sendok sayur/orang	Sayur bening	2 sendok sayur/orang	oseng kangkung	2 sendok sayur/orang
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok/orang	sambal	1 sendok/orang
	Minum	Teh manis panas	1 gelas/orang	Es teh	1 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
		Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Teh manis panas	1 gelas/orang
	Buah	Buah potong	1 potong/orang				
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang
8	Nasi	Nasi goreng	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Ayam goreng kremes	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Ikan goreng	1 ekor/orang	Sambel goreng ati ampela	2 sendok sayur/orang
				Sayur asem	2 sendok sayur/orang		
	Sayur	Mie goreng	2 sendok sayur/orang	Tahu cryspi	1 potong/orang	Oseng buncis	2 sendok sayur/orang
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok/orang	sambal	1 sendok/orang
	Minum	Teh manis panas	1 gelas/orang	Jus buah	1 gelas/orang	Teh manis panas	1 gelas/orang
		Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
	Buah					Buah potong	1 porsi makan/orang
	Krupuk	Krupuk	3 buah/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI					
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	MALAM	SPESIFIKASI
9	Nasi	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur Balado	1butir/orang	Ayam kremes	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Ikan bakar	1 ekor/orang
	Sayur	Sop sosis rolade	2 sendok sayur/orang	Oseng jamur pedes	2 sendok sayur/orang	Cap cay rebus	2 sendok sayur/orang
		Tempe goreng	1 potong/orang	Tahu isi	1 potong/orang		
	Minum	sambal	1 sendok /orang	sambal	1 sendok /orang	sambal	1 sendok /orang
		Susu Kedelai	1 gelas/orang	Es teh	1 gelas/orang	Jeruk panas	1 gelas/orang
	Buah	Air putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
		Krupuk	Krupuk	1 buah/orang	Rempeyek teri	2 buah/orang	Krupuk
10	Nasi	Putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Soto ayam	1 porsi makan/orang	Ikan asin	1 potong/orang	Bistik ayam	1 potong (1 kg jadi 12 potong)
	Sayur	Sate tusuk	2 tusuk/orang	Sayur lodeh pedas	2 sendok sayur/orang	Oseng sayur	2 sendok sayur/orang
				Bakwan sayur	1 buah/orang		
	Minum	sambal	1sendok/orang	sambal	1sendok/orang	Sambal	1 sendok /orang
		Teh manis panas	1 gelas/orang	Es timun serut	1 gelas/orang	Jeruk panas	1 gelas/orang
	Buah	Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
		Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk

## LAMPIRAN HARGA PERKIRAAN SENDIRI (HPS)

### FORM HARGA PERKIRAAN SEMENTARA (HPS)

Nama Pekerjaan : Pengadaan Konsumsi Mahasiswa  
Tahun Anggaran Pelaksanaan : 2020  
Unit Pengusul : Pendidikan  
Sumber Dana : DIPA Tahun 2020  
MAK : 5892.001.U01.102.521112.A, 5892.001.U05.102.521112.A  
5892.001.U06.102.521112.A

No	Nama Barang	Nama Produk, gambar, dan Spesifikasi	Jumlah	Sat.	Harga	Ket Harga (Sudah/ Belum) PPN	Total
	Konsumsi Mhs Tingkat IV	Konsumsi (12 hari x 104 org)	1.248	OH	27.000	Sudah	33.696.000
	Konsumsi Mhs Tingkat III	Konsumsi (12 hari x 137 org)	1.644	OH	27.000	Sudah	44.388.000
	Konsumsi Mhs Tingkat II	Konsumsi (12 hari x, 174 org)	2.088	OH	27.000	Sudah	56.376.000
	Konsumsi Mhs Tingkat I	Konsumsi (12 hari x, 175 org)	2.100	OH	27.000	Sudah	56.700.000
		<b>TOTAL</b>	<b>7,080</b>	<b>OH</b>			<b>191.160.000</b>