



**KERANGKA ACUAN KERJA (KAK) PENGADAAN KONSUMSI MAHASISWA  
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN YOGYAKARTA MAGELANG  
KAMPUS YOGYAKARTA  
1 SEPTEMBER– 31 DESEMBER 2022**

KEMENTERIAN NEGARA/ LEMBAGA	:	Kementerian Pertanian RI
UNIT ORGANISASI	:	Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Yogyakarta Magelang
PROGRAM	:	Pendidikan dan Pelatihan Vokasi
SASARAN PROGRAM	:	617 Mahasiswa yang mengikuti program D IV Polbangtan Yogyakarta Magelang
KEGIATAN	:	Penguatan Penyelenggaraan Pendidikan Vokasi Pertanian
SUB KEGIATAN	:	Pendidikan Tinggi Vokasi Pertanian Sarjana Terapan (DIV)
DETIL KEGIATAN	:	Pengadaan Konsumsi Mahasiswa Polbangtan Yogyakarta Magelang

**TAHUN ANGGARAN 2022**

## I. Latar Belakang

### a. Dasar hukum

- Undang-undang RI Nomor: 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
- Undang-undang RI Nomor: 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
- Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 33) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;
- Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor : 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
- Peraturan Menteri Pertanian No. 36/PERMENTAN/SM.220/8/2020 tentang STATUTA Politeknik Pembangunan Pertanian;
- Peraturan Menteri Pertanian No. 75/Permentan/SM.220/I/08/ 2016 tentang Pedoman Penerapan *Tehching Factory/Tehching Farm* Pada Lembaga Pendidikan Vokasi Pertanian Lingkup Kemenerian Pertanian;
- Peraturan Menteri Pertanian No. 11/PERMENTAN/SM.220/5/ 2017 tentang Standar Pendidikan Tinggi Vokasi Lingkup Kementerian Pertanian;

### b. Gambaran umum

Politeknik Pembangunan Pertanian (POLBANGTAN) Yogyakarta Magelang Jurusan Pertanian merupakan Lembaga Pendidikan Tinggi Kedinasan yang bernaung di bawah Kementerian Pertanian, memiliki peranan strategis dalam upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia pertanian khususnya dalam bidang keahlian penyuluhan pertanian. Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang Jurusan Peternakan berupaya untuk berperan dalam transformasi keunggulan, dari keunggulan komperatif ke arah keunggulan kompetitif khususnya sumberdaya manusia pertanian, sehingga mampu mengemban visi pembangunan pertanian.

Sesuai dengan paradigma baru pembangunan pertanian yang berkembang saat ini, diperlukan sumberdaya manusia Pertanian berkualitas yang dicirikan

profesional, inovatif, kreatif, kredibel dan siap menghadapi tantangan di lapangan. Kebutuhan sumberdaya manusia Pertanian yang mempunyai wawasan global. Sumberdaya manusia pertanian harus mampu melakukan pembaharuan ke arah peningkatan dan pengembangan aspek yang membentuk perilaku yaitu berkembangnya wawasan intelektual, pengetahuan, penalaran dan cara berfikir masyarakat, meningkatkan semangat, minat, meningkatnya ketrampilan dan keahlian masyarakat pelaku agribisnis yang berkarakter. Profil lulusan Polbangtan Yogyakarta Magelang diharapkan memiliki kompetensi sebagai seorang *Job Seeker* dan *Job Creator* profesional, sehingga proses pembelajaran di Polbangtan Yogyakarta Magelang dilaksanakan dengan sistem asrama. Guna mendukung proses pembelajaran tersebut perlu disiapkan konsumsi mahasiswa tanggal 1 September – 31 Desember 2022

c. Uraian kegiatan

Kegiatan pengadaan konsumsi mahasiswa tanggal 1 September – 31 Desember 2022 diawali dengan penetapan spesifikasi teknis, metode pelaksanaan, penetapan harga perkiraan sendiri, penyusunan jadwal pengadaan, penyusunan dokumen pengadaan, pendaftaran rencana umum pengadaan, pendaftaran paket tender dan kemudian dilanjutkan dengan proses tender di LPSE Kementerian Pertanian sesuai dengan Peraturan Presiden Peraturan Presiden RI Peraturan Presiden RI Nomor: 12 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden RI Nomor: 16 Tahun 2018 Tentang Pengadaan Barang Jasa Pemerintah Tentang Pengadaan Barang Jasa Pemerintah dan aturan turunannya.

## II. Maksud Dan Tujuan

a. Maksud kegiatan

Maksud dilaksanakannya kegiatan ini adalah tersedianya konsumsi mahasiswa Polbangtan Yogyakarta Magelang Kampus Yogyakarta tanggal 1 September – 31 Desember 2022.

b. Tujuan kegiatan

Tujuan kegiatan ini adalah terjaminnya kelancaran pengadaan konsumsi mahasiswa Polbangtan Yogyakarta Magelang kampus Yogyakarta tanggal 1 September – 31 Desember 2022 sebagai upaya mendukung kelancaran kegiatan pembelajaran.

### **III. Indikator keluaran dan keluaran**

a. Indikator keluaran

Terlaksananya pengadaan konsumsi mahasiswa Polbangtan Yogyakarta Magelang Kampus Yogyakarta Tanggal 1 September – 31 Desember 2022.

b. Keluaran

Tersedianya konsumsi mahasiswa Polbangtan Yogyakarta Magelang Kampus Yogyakarta bulan 1 September – 31 Desember 2022 sebanyak 617 Mahasiswa.

### **IV. Cara Pelaksanaan Kegiatan**

a. Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan melalui proses tender di LPSE Kementerian Pertanian.

b. Tahapan kegiatan

- Perencanaan pengadaan barang/ jasa meliputi identifikasi pengadaan, penetapan barang/jasa, cara, jadwal dan anggaran Pengadaan Barang/jasa
- Persiapan Pengadaan Barang/Jasa meliputi Reviu dan penetapan spesifikasi teknis/Kerangka Acuan Kerja (KAK), Penyusunan dan penetapan HPS, Penyusunan dan penetapan rancangan kontrak; dan/atau Penetapan uang muka, jaminan uang muka, jaminan pelaksanaan, jaminan pemeliharaan, sertifikat garansi, dan/atau penyesuaian harga.
- Persiapan pemilihan Penyedia meliputi Reviu dokumen persiapan pengadaan, Penetapan metode pemilihan Penyedia, Penetapan metode Kualifikasi, Penetapan persyaratan Penyedia, Penetapan metode evaluasi penawaran, Penetapan metode penyampaian dokumen penawaran, Penyusunan dan penetapan jadwal pemilihan, dan Penyusunan Dokumen Pemilihan

- Pelaksanaan pemilihan Penyedia,
- Pelaksanaan Kontrak dan
- Serah terima hasil pekerjaan.

## **V. Pelaksanan dan Penanggungjawab Kegiatan**

### **a. Pelaksana Kegiatan**

Kegiatan pemilihan penyedia dilaksanakan kelompok kerja pemilihan yang berkoordinasi dengan Pejabat Pembuat Komitmen, tim teknis melalui persetujuan Kuasa Pengguna Anggaran Polbangtan Yogyakarta Magelang.

### **b. Penanggungjawab Kegiatan**

Penanggungjawab kegiatan ini adalah Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang

## **VI. Biaya**

### **a. Sumber dana**

Kegiatan pengadaan konsumsi mahasiswa 1 September – 31 Desember 2022 dibebankan pada DIPA Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang No. SP DIPA- 018.10.2.417407/2022

### **b. Total perkiraan biaya**

Total perkiraan biaya pengadaan konsumsi mahasiswa Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang Kampus Yogyakarta dengan volume 75,274 orang hari (OH) sebesar Rp. 2,258,220,000,- (dua milyar dua ratus lima puluh delapan juta dua ratus dua puluh ribu rupiah)

### **c. Jenis kontrak**

Jenis kontrak untuk pengadaan konsumsi mahasiswa Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang kampus Yogyakarta Tanggal 1 September – 31 Desember 2022 adalah kontrak harga satuan.

## **VII. Ruang lingkup/ Lokasi Pekerjaan dan Fasilitas Penunjang**

### **a. Ruang lingkup pekerjaan**

Kegiatan ini adalah pengadaan konsumsi mahasiswa Polbangtan Yogyakarta Magelang Kampus Yogyakarta tanggal 1 September – 31 Desember 2022 melalui tender.

b. Lokasi pekerjaan

Pekerjaan pengadaan konsumsi mahasiswa berlokasi di Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang, Kampus Yogyakarta, Jl. Kusumanegara No 2 Yogyakarta

c. Fasilitas penunjang

Kegiatan pengadaan konsumsi mahasiswa Polbangtan Yogyakarta Magelang Kampus Magelang tanggal 1 September – 31 Desember 2022 tidak ada.

### VIII. Produk yang dihasilkan

Produk yang dihasilkan dalam kegiatan pengadaan konsumsi mahasiswa adalah berupa konsumsi yang terdiri dari makan pagi, makan siang, dan makan malam untuk 617 orang mahasiswa. Konsumsi disajikan dalam tempat yang sudah ditentukan sesuai spesifikasi teknis.

Rincian jumlah pesanan:

a. Program Studi Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan

No	Sem	Bulan	Tanggal	Hari	Mhs	OH
1	I	September	1 s.d. 30	30	70	2,100
2	III	September	1 s.d. 30	30	70	2,100
3	V	September	1 s.d. 30	30	34	1,020
4	VII	September	1 s.d. 30	30	34	1,020
<b>Jumlah</b>						6,240
1	I	Oktober	1 s.d. 31	31	70	2,170
2	III	Oktober	1 s.d. 31	31	70	2,170
3	V	Oktober	1 s.d. 31	31	34	1,054
4	VII	Oktober	1 s.d. 31	31	34	1,054
<b>Jumlah</b>						6,448
1	I	November	1 s.d. 30	30	70	2,100
2	III	November	1 s.d. 30	30	70	2,100
3	V	November	1 s.d. 30	30	34	1,020
4	VII	November	1 s.d. 30	30	34	1,020
<b>Jumlah</b>						6,240
1	I	Desember	1 s.d. 31	31	70	2,170
2	III	Desember	1 s.d. 31	31	70	2,170
3	V	Desember	1 s.d. 31	31	34	1,054
4	VII	Desember	1 s.d. 31	31	34	1,054
<b>Jumlah</b>						6,448
<b>Total</b>						<b>25,376</b>

b. Program Studi Agribisnis Hortikultura

No	Sem	Bulan	Tanggal	Hari	Mhs	OH
1	I	September	1 s.d. 30	30	35	1,050
2	III	September	1 s.d. 30	30	33	990
3	V	September	1 s.d. 30	30	68	2,040
4	VII	September	1 s.d. 30	30	68	2,040
<b>Jumlah</b>						<b>6,120</b>
1	I	Oktober	1 s.d. 31	31	35	1,085
2	III	Oktober	1 s.d. 31	31	33	1,023
3	V	Oktober	1 s.d. 31	31	68	2,108
4	VII	Oktober	1 s.d. 31	31	68	2,108
<b>Jumlah</b>						<b>6,324</b>
1	I	November	1 s.d. 30	30	35	1,050
2	III	November	1 s.d. 30	30	33	990
3	V	November	1 s.d. 30	30	68	2,040
4	VII	November	1 s.d. 30	30	68	2,040
<b>Jumlah</b>						<b>6,120</b>
1	I	Desember	1 s.d. 31	31	35	1,085
2	III	Desember	1 s.d. 31	31	33	1,023
3	V	Desember	1 s.d. 31	31	68	2,108
4	VII	Desember	1 s.d. 31	31	68	2,108
<b>Jumlah</b>						<b>6,324</b>
<b>Total</b>						<b>24,888</b>

c. Program Studi Teknologi Benih

No	Sem	Bulan	Tanggal	Hari	Mhs	OH
1	I	September	1 s.d. 30	30	70	2,100
2	III	September	1 s.d. 30	30	34	1,020
3	V	September	1 s.d. 30	30	33	990
4	VII	September	1 s.d. 30	30	68	2,040
<b>Jumlah</b>						<b>6,150</b>
1	I	Oktober	1 s.d. 31	31	70	2170
2	III	Oktober	1 s.d. 31	31	34	1054
3	V	Oktober	1 s.d. 31	31	33	1023
4	VII	Oktober	1 s.d. 31	31	68	2108
<b>Jumlah</b>						<b>6,355</b>
1	I	November	1 s.d. 30	30	70	2,100
2	III	November	1 s.d. 30	30	34	1,020
3	V	November	1 s.d. 30	30	33	990
4	VII	November	1 s.d. 30	30	68	2,040
<b>Jumlah</b>						<b>6,150</b>
1	I	Desember	1 s.d. 31	31	70	2170
2	III	Desember	1 s.d. 31	31	34	1054
3	V	Desember	1 s.d. 31	31	33	1023
4	VII	Desember	1 s.d. 31	31	68	2108

<b>Jumlah</b>	<b>6,355</b>
<b>Total</b>	<b>25,010</b>

## **IX. Waktu Pelaksanaan**

### a. Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini direncanakan akan dilaksanakan pada tanggal 1 Juli – 31 Desember 2022.

### b. Jadwal kegiatan pengadaan konsumsi mahasiswa

No	Kegiatan	Juli	Agust	Sept	Okt	Nov	Des
1	Perencanaan Pengadaan barang/jasa						
2	persiapan Pengadaan Barang/Jasa						
3	persiapan Pemilihan Penyedia						
4	pelaksanaan pemilihan Penyedia						
6	pelaksanaan Kontrak						
7	serah terima						
8	Pembayaran						

## **X. Persyaratan Penyedia**

1. Memiliki pengalaman melaksanakan kontrak pekerjaan sejenis minimal 1 paket dalam 2 tahun terakhir
2. Pengurus tidak sedang terlibat masalah hukum
3. Perusahaan tidak masuk black list
4. Memiliki SIUP
5. Memiliki surat ijin berusaha
6. Memiliki sertifikat hygenis yang dikeluarkan oleh Lembaga yang berwenang
7. Memiliki Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI

## **XI. Kualifikasi Tenaga ahli/ terampil**

Tenaga ahli/ terampil yang diperlukan untuk pekerjaan pengadaan konsumsi mahasiswa di Polbangtan Yogyakarta Magelang tanggal 1 September – 31 Desember 2022 adalah sebagai berikut:



NO	Tingkat Pendidikan minimal	Jabatan dalam Pekerjaan	Pengalaman Kerja Minimal	Keahlian/ keterampilan	Jumlah
1	D3	Ahli gizi	1 Tahun (melampirkan <i>curriculum vitae</i> )	Ahli gizi/ quality control	1 orang
2	SMK/ SMU sederajat Jurusan Tata boga	Juru masak	2 Tahun (melampirkan <i>curriculum vitae</i> )	Juru masak	1 orang
3	SMP sederajat	Membantu Juru masak	1 Tahun (melampirkan <i>curriculum vitae</i> )	Membantu juru masak	4 orang
4	SMK/ SMU sederajat	Pramusaji	1 Tahun (melampirkan <i>curriculum vitae</i> )	Pramusaji	4 orang
5	SMK/ SMU sederajat	Logistik	1 Tahun (melampirkan <i>curriculum vitae</i> )	Logistik	1 orang
6	SMK/ SMU sederajat	Administrasi	1 Tahun (melampirkan <i>curriculum vitae</i> )	Administrasi	1 orang
7	SMP sederajat	Tenaga Kebersihan		Tenaga Kebersihan	1 orang

## XII. Peralatan

Peralatan yang diperlukan untuk pekerjaan pengadaan konsumsi mahasiswa di Polbangtan Yogyakarta Magelang tanggal 1 September – 31 Desember 2022 adalah sebagai berikut:

No	Jenis	Kapasitas minimum	Jumlah minimum
<b>I.Peralatan saji</b>			
1	Piring		617 buah
2	Sendok		617 buah
3	Garpu		617 buah
4	Gelas air putih	Ukuran 250 ml	617 buah
5	Gelas the	Ukuran 250 ml	617 buah
6	Mangkok soup		617 buah
7	Dispenser air mineral		4 buah
8	Jumbo teh panas	Ukuran 12 lt	4 buah
9	Chafing Dish		8 buah
10	Toples tempat kerupuk		2 buah
11	Piring saji buah		4 buah
12	Tempat sambal		4 buah
<b>II.Kendaraan operasional</b>			
1	Kendaraan roda 4		1 unit
<b>III. Lainnya</b>			

1	Tempat Sampah		2 unit
---	---------------	--	--------

### **XIII. Metode Kerja**

Metode kerja yang dilakukan oleh penyedia pekerjaan pengadaan konsumsi mahasiswa di Polbangtan Yogyakarta Magelang tanggal 1 September – 31 Desember 2022 adalah sebagai berikut:

#### **a. Metode Pelaksanaan**

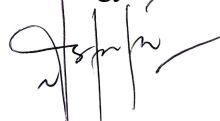
- Pelaksanaan pekerjaan pengadaan konsumsi mahasiswa di Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang, mulai dari penyiapan bahan sampai dengan penyajian harus menerapkan protokol kesehatan yang sudah ditetapkan oleh pemerintah.
- Bahan makanan dan minuman yang digunakan untuk pengolahan konsumsi harus berasal dari bahan baku yang halal, higienis, segar/ baru (tidak kadaluwarsa), bergizi dan tidak mengandung bahan yang membahayakan kesehatan mahasiswa.
- Penyedia wajib melakukan kontrol kualitas terhadap bahan ataupun konsumsi yang akan disajikan.
- Konsumsi disajikan di ruang makan/ ruang yang telah ditentukan oleh pihak pengguna.
- Konsumsi disajikan secara prasmanan, makananan diambilkan oleh petugas dari penyedia jasa.
- Konsumsi disajikan tepat waktu, jadwal penyajian konsumsi setiap harinya adalah sebagai berikut: jadwal makan pagi jam 05.30 s.d. 07.30 WIB, makan siang jam 12.00 s.d. 13.00 WIB, dan jadwal makan malam jam 18.00 s.d. 20.00 WIB.
- Air putih dan teh disajikan dalam dispenser air mineral/ jumbo, mahasiswa mengambil sendiri dengan gelas yang telah disediakan oleh penyedia.
- Wajib menyediakan sambal, saus dan kecap dalam setiap penyajian konsumsi
- Penyedia tidak diperkenankan menarik konsumsi dari meja saji sebelum jadwal penyajian konsumsi selesai.

- Penyedia harus menyediakan semua peralatan pendukung dan dekorasi yang diperlukan untuk penyajian konsumsi.
- Peralatan masak dan saji yang digunakan selalu dalam kondisi baik dan bersih.
- Petugas penyaji konsumsi harus berpenampilan rapih, memakai tanda pengenal, berseragam, bersih, memakai sepatu, dan tidak merokok pada saat pelayanan serta berada di ruang makan pada saat jadwal makan.
- Penyedia wajib menjaga kebersihan ruang makan dan lingkungan sekitar.
- Disediakan tempat untuk menaruh peralatan kotor.
- Konsumsi yang telah disajikan sepenuhnya menjadi milik Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang.
- Pihak pengguna (tim teknis/ pemeriksa yang telah ditunjuk) memiliki kewajiban dan berhak untuk menegur apabila terjadi sesuatu hal yang tidak sesuai dengan kontrak/ metode pelaksanaan.
- Kegiatan akademik mahasiswa di Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang berada di dalam dan di luar kampus, sehingga sangat memungkinkan terjadinya perubahan teknis penyajian konsumsi ataupun perubahan jumlah pesanan.
- Pelaksanaan pekerjaan pengadaan konsumsi mahasiswa Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang mengacu kepada peraturan Pemerintah terkait ijin pembelajaran luring dimasa pandemi covid-19.

An. Kuasa Penguasa Anggaran

Pejabat Pembuat Komitmen Polbangtan Yoma

Di Yogyakarta



Dr. RR. Siti Astuti, SP. M.Sc

## Daftar Menu

### Tanggal 1

MAKAN PAGI	SPESIFIKASI	MAKAN SIANG	SPESIFIKASI	MAKAN MALAM	SPESIFIKASI
Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Soto Ayam ( Ayam Suwir, Soon, Kecambah)	1 Mangkuk per orang	Sayur Asem Jakarta	3 sendok sayur /orang	Cah Sawi	3 Sendok Sayur/orang
Telur Rebus	1 butir/ orang	Ikan Nila Goreng	1 Ekor / Orang (1 Kg isi 6 ekor)	Empal Daging	1 potong/orang (1 potong ukuran 5 x 5 cm tebal 1 cm)
Tempe Mendoan	1 buah/ orang	Tempe Bacem	1 buah / orang	Perkedel Kentang	1 buah/orang
Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi / orang	Kerupuk	1 porsi /orang
Pisang	1 buah/orang	Semangka	1 Potong / orang	Semangka	1 Potong/orang
Teh manis	1 Gelas/orang	Puding	1 buah / orang	Teh Manis	1 gelas/orang
Air Putih	1 Gelas/orang	Air Putih	1 Gelas/orang	Air Putih	1 Gelas/orang

### Tanggal 2

MAKAN PAGI	SPESIFIKASI	MAKAN SIANG	SPESIFIKASI	MAKAN MALAM	SPESIFIKASI
Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Ayam Kecap	1 potong / orang ( 1 kg jadi 12 potong)	Sayur Sop ( Wortel +Sosis+Brokoli+Jagung Manis)	3 Sendok Sayur/orang	Tumis buncis telur lombok ijo	3 sendok sayur/orang
Sambal Goreng kentang	3 sendok /orang	Bistik Goreng Tepung	1 buah/orang	Bandeng Presto	1 ekor / orang
Mentimun + Tomat	3 Potong / orang	perkedel Kentang	1 buah/orang	Tempe Bacem	1 buah/orang
Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang
Semangka	1 Potong /orang	Pepaya	1 potong/orang	Pisang	1 buah/orang
Teh Manis	1 Gelas/orang	Puding	1 potong/orang	Teh Manis	1 gelas / orang
Air Putih	1 Gelas/orang	Air Putih	1 orang/gelas	Air Putih	1 gelas / orang

**Tanggal 3**

MAKAN PAGI	SPEKIFIKASI	MAKAN SIANG	SPEKIFIKASI	MAKAN MALAM	SPEKIFIKASI
Nasi Goreng	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Telur Dadar	1 butir/orang	Sop Bola Tahu + Wortel	3 sendok sayur/orang	Lodeh Daun Singkong	3 sendok sayur/orang
Tempe Mendoan	1 buah/orang	Nila Goreng	1 Ekor/orang ( 1 Kg isi 6 ekor)	Sate Udang	1 tusuk/orang ( isi 3 ekor)
Lalapan ( Mentimun+ Tomat)	3 iris/orang	Bakwan Sayur	1 buah/orang	Tempe Bacem	1 buah/orang
Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang
Semangka	1 Potong /orang	Pepaya	1 potong/orang	Jeruk	1 buah/orang
Teh manis	1 gelas / orang	Bika Ambon	1 buah/ orang	teh Manis	1 gelas/orang
Air Putih	1 gelas / orang	Air Putih	1 gelas/ orang	Air Putih	1 gelas/orang

**Tanggal 4**

MAKAN PAGI	SPEKIFIKASI	MAKAN SIANG	SPEKIFIKASI	MAKAN MALAM	SPEKIFIKASI
Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Pecel	3 Sendok Sayur/orang	Sayur Asem	3 Sendok sayur/orang	Brongkos Daging	3 Sendok Sayur/orang
Ayam Kremes	1 potong/orang( 1 kg jadi 12 potong)	Lele Goreng	1 ekor/orang ( 1 Kg isi 6 ekor)	Telur Asin	1 Butir/orang
Rempeyek Kacang	1 Buah/Orang	Tempe Goreng Bawang	1 buah/orang	Tempe Goreng Bawang	1 buah/orang
Tempe Goreng Bawang	1 Buah/Orang	Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang
Melon	1 Potong/orang	Melon	1 potong/orang	Jeruk	1 buah/orang
Bubur Kacang Hijau	1 gelas/orang	Es Buah	1 gelas/orang	Teh manis	1 gelas / orang
Air Putih	1 gelas/orang	Air Putih	1 gelas/orang	Air Putih	1 gelas / orang

**Tanggal 5**

MAKAN PAGI	SPEKIFIKASI	MAKAN SIANG	SPEKIFIKASI	MAKAN MALAM	SPEKIFIKASI
Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Mihun Goreng + Sayuran	3 Sendok makan/orang	Sop Bening Gambas + Jagung Manis	3 Sendok Sayur/orang	Oseng - Oseng Tahu, Kecambah, Kacang Panjang	3 sendok sayur/orang

Ayam Semur	1 potong/orang ( 1 kg jadi 12 potong)	Ikan Nila Goreng	1 Ekor/orang ( 1 Kg isi 6 ekor)	Telur Ceplok bumbu merah	1 butir/orang
Tahu Goreng Bawang	1 buah/orang	Tahu Goreng Bawang	1 buah/orang	perkedel Kentang	1 buah / orang
Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi / orang
Jeruk	1 buah/orang	Melon	1 Potong/orang	Melon	1 potong / orang
teh Manis	1 gelas/orang	Martabak	1 buah/orang	Teh Manis	1 gelas / orang
Air Putih	1 gelas/orang	Air Putih	1 Gelas/orang	Air Putih	1 Gelas/orang

#### Tanggal 6

MAKAN PAGI	SPEKIFIKASI	MAKAN SIANG	SPEKIFIKASI	MAKAN MALAM	SPEKIFIKASI
Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Lodeh ( Labu siam + terong+kacang panjang)	3 sendok sayur/orang	Sayur Sop ( Wortel +Sosis+Brokoli+Jagung Manis)	3 Sendok Sayur/orang	Cah Kangkung	3 sendok sayur/orang
Ayam Bakar	1 potong/orang( 1 kg jadi 12 potong)	Bistik Goreng Tepung	1 buah/orang	Nilu Bakar	1 Ekor/orang ( 1 Kg isi 6 ekor)
Peyek Teri	1 buah/orang	perkedel Kentang	1 buah/orang	Lalapan (Timun+daun Kemangi+ Tomat)	3 iris/orang
Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang	kerupuk	1 porsi /orang
Pisang	1 buah/orang	Pepaya	1 potong/orang	Jeruk	1 buah/orang
Teh Manis	1 gelas/orang	Puding	1 potong/orang	Teh Manis	1 gelas/orang
Air Putih	1 gelas/orang	Air Putih	1 orang/gelas	Air Putih	1 gelas/orang

#### Tanggal 7

MAKAN PAGI	SPEKIFIKASI	MAKAN SIANG	SPEKIFIKASI	MAKAN MALAM	SPEKIFIKASI
Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Opor Ayam	1 potong/orang( 1 kg jadi 12 potong)	Sop Senerek + Bayam	3 Sendok Sayur/orang	Gulai Nangka	3 sendok sayur/orang
Sambal Goreng Krecek	2 sendok sayur/orang	Ayam Goreng Laos	1 potong/orang( 1 kg jadi 12 potong)	Bandeng presto goreng	1 ekor/orang

Tahu Goreng	1 buah/orang	Bakwan Jagung	1 buah/orang	Tempe Bacem	1 buah/orang
Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang
Pisang	1 buah/orang	Semangka	1 potong/orang	Jeruk	1 buah/orang
teh Manis	1 gelas / orang	Kue lumpur	1 buah /orang	Teh manis	1 Gelas/orang
Air Putih	1 gelas / orang	Air Putih	1 Gelas/orang	Air Putih	1 Gelas/orang

### Tanggal 8

MAKAN PAGI	SPESIFIKASI	MAKAN SIANG	SPESIFIKASI	MAKAN MALAM	SPESIFIKASI
Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang	Nasi Putih	250 gr/orang
Sayur Lodeh Labu Siam	3 Sendok Sayur/orang	Sayur Asem	3 Sendok sayur/orang	Balado Terong	3 sendok sayur/orang
Ayam Goreng Laos	1 potong/orang ( 1 kg isi 12 potong)	Lele Goreng	1 ekor/orang ( 1 Kg isi 6 ekor)	Ayam Goreng	1 potong/orang( 1 kg jadi 12 potong)
Bakwan Jagung	1 Buah/orang	Tempe Goreng Bawang	1 buah/orang	Bakwan Sayur	1 Buah/orang
Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang	Kerupuk	1 porsi /orang
Pisang	1 Buah/orang	Melon	1 potong/orang	Semangka	1 Potong/orang
Teh Manis	1 Gelas/orang	Es Buah	1 gelas/orang	teh Manis	1 gelas / orang
Air Putih	1 Gelas/orang	Air Putih	1 gelas/orang	Air Putih	1 gelas / orang

## I. Identifikasi bahaya/ resiko

No	Kegiatan	Bahaya/ resiko	Tindak lanjut
1	Bahan yang digunakan tidak segar/ tidak higienis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kualitas makanan tidak baik</li> <li>- Berbahaya bagi mahasiswa dapat menyebabkan sakit</li> </ul>	Apabila ada mahasiswa yang sakit akibat makanan yang dikonsumsi hasil olahan dari penyedia, yang dibuktikan oleh pihak terkait didukung oleh hasil laboratorium, maka penyedia berkewajiban menanggung biaya pengobatan dan atau perawatan mahasiswa sampai sembuh.
2	Pengolahan bahan makanan dan proses memasak tidak higienis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kualitas makanan tidak baik</li> <li>- Berbahaya bagi mahasiswa dapat menyebabkan sakit</li> </ul>	
3	Penyajian konsumsi tidak tepat waktu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengganggu jadwal kegiatan mahasiswa</li> </ul>	
4	Penyajian konsumsi tidak sesuai spesifikasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kerugian pada pihak pengguna (Polbangtan Yogyakarta magelang dalam hal ini mahasiswa)</li> </ul>	