



**KEMENTERIAN PEMUDA DAN OLARAGA
REPUBLIC INDONESIA**

**TERM OF REFERANCE/KERANGKA ACUAN KERJA
KONSUMSI ATLET SKO KEMENPORA
TAHUN 2023**

ASISTEN DEPUTI PEMBINAAN SENTRA OLARAGA PRESTASI

KERANGKA ACUAN KERJA (KAK) / TERM OF REFERENCE (TOR)

KEMENTERIAN NEGARA/LEMBAGA	: Kementerian Pemuda dan Olahraga
UNIT ESELON	: Deputi Bidang Peningkatan Prestasi Olahraga, Asdep Sentra Pembinaan Olahraga Prestasi
PROGRAM	: Peserta Sekolah Khusus Keolahragawan yang Terbina
HASIL (outcome)	: 100 Atlet dan 30 Pengelola dan Pelatih
NAMA KEGIATAN	: Penyiapan konsumsi Atlet, Pelatih dan Pengelola SKO Kemenpora Tahun 2023

1. Latar Belakang (*why*)

A. Dasar Hukum

- 1) PERPU No. 1 Tahun 2020 tentang Kebijakan Keuangan Negara dan Stabilitas istem Keuangan untuk Penanganan Pandemi Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) dan/atau dalam Rangka Menghadapi Ancaman yang Membahayakan Perekonomian Nasional dan/atau Stabilitas Sistem Keuangan;
- 2) Undang-undang Nomor 15 Tahun 2004 tentang Pemeriksaan Pengelolaan dan Tangungjawab Keuangan Negara;
- 3) UU No. 1 Tahun 2022 tentag Keolahragan;
- 4) PERPRES No. 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara;
- 5) KEPPRES No. 45 Tahun 2002 tentang Perubahan Atas Keputusan Presiden Nomor 102 Tahun 2001 Tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, Dan Tata Kerja Departemen;
- 6) Peraturan Menteri Negara Pemuda dan Olahraga Nomor 1516/tahun 2015, tentan Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pemuda dan Olahraa;
- 7) Program Kerja Asdep Sentra Pembinaan Olahraga Prestasi TAHUN 2023.

B. Gambaran Umum

Merujuk Pasal 16 Ayt (5) (3) U No. 11 Tahun 202 tentang Keolahragan, menyebutkan bahwa pembinaan dan pengembangan olahraga prestasi dilaksanakan dan diarahkan untuk mencapai prestasi olahraga pada tingkat Daeran, Nasional, dan Internasional.

Sistem pembinaan olahraga pelajar di Indonesia Secara berjenjang dan berkesinambungan diawali dengan pemasalan, pembilbltan, dan peningkatan prestasi merupakan rangkaian pembinaan yang harus ditempuh untuk mencapai prestasi optimal. Agar pembinaan yang ideal dapat terlaksana dengan baik maka keberadaan wadah-wadah pembinaan olahraga berupa klub-klub pelajar yang salah satunya adalah Diklat SMP/SMA Negeri Ragunan (Khusus Olahragawan) sebagai ujung tombak pembinaan olahraga sentral di Indonesia perlu diberdayakan secara maksimal.

Pembinaan atlet-atlet pelajar pada Diklat SMP/SMA Negeri Ragunan (Khusus Olahragawan) Kemenpora tidak terlepas dari dukungan pendanaan yang harus memadai, karena tanpa adanya dukungan dana yang memadai tersebut maka mustahil program-program pembinaan yang telah disusun akan berjalan dengan baik.

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan secara khusus pada Diklat SMP/SMA Negeri Ragunan (Khusus Olahragawan) Kemenpora, diantaranya pembiayaan konsumsi atlet yang harus diperhatikan dengan tingginya kebutuhan kalori dan gizi sesuai dengan beratnya latihan fisik dan atlet Sekolah Khusus Olahragawan Ragunan walaupun masih usia pelajar namun sudah mendapatkan porsi program latihan yang berat dikarenakan sudah cenderung mengarah program latihan kategori atlet profesional.

C. Keterkaitan Program dengan Kegiatan

Pembinaan pada Diklat SMP/SMA Negeri Ragunan (Khusus Olahragawan) Kemenpora melibatkan tiga instansi yang terkait yaitu Depdiknas, KONI Pusat, dan Pemda DKI Jakarta sesuai dengan perubahan naskah kerjasama 3 (tiga) Instansi tahun 1977 menjadi keputusan bersama tahun 1998 yaitu Menpora (dilikuidasi tahun 2000), Mendikbud, Ketua Umum KONI Pusat, dan Gubernur DKI Jakarta tahun 1998.

Keterkaitan Program beberapa instansi tersebut untuk meningkatkan kemampuan dalam bidang olahraga sehingga dapat meningkatkan prestasi olahraga baik pada tingkat nasional maupun internasional, dan menyeimbangkan kemampuan akademik, sehingga perlu pembinaan secara sentral di suatu sekolah pembina khusus olahragawan.

2. Kegiatan Yang Dilaksanakan (what)

A. Uraian Kegiatan dan Keluaran

Penyiapan konsumsi Atlet, Pelatih dan Pengelola SKO Kemenpora Tahun 2023.

B. Indikator Kinerja

- 1) Melakukan Koordinasi dengan Instansi Terkait;
- 2) Penginputan ke aplikasi LPSE dan SiRUP;
- 3) Pelaksanaan penyiapan pengadaan oien Unit Layanan Pengadaan;
- 4) Pemenang untuk segera melaksanakan pekerjaan sampai akhir masa Kerja.

C. Batasan Kegiatan

Menyiapkan konsumsi Atlet, Pelatih dan Pengelola SKO Kemenpora Tahun 2023.

3. Maksud dan Tujuan (why)

A. Maksud Kegiatan

Menyiapkan konsumsi atlet sesuai dengan kebutuhan Kalori dan gizi yang tinggi dikarenakan intensitas tinggi program latihan atlet yang walaupun usia pelajar namun sudah mengarah ke atlet profesional.

B. Tujuan Kegiatan

Tersinerginya antara program latihan yang tinggi dengan kebutuhan energi yang memadai sehingga bisa membentuk atlet yang berpotensi untuk berprestasi baik di level Nasional maupun Internasional.

4. Indikator Keluaran, Volume dan Satuan

A. Indikator Keluaran

- 1) Meningkatnya prestasi dalam bidang olahraga sehingga mampu berprestasi baik di tingkat nasional maupun internasional;
- 2) Terciptanya olahragawan yang handal untuk mewakili Indonesia pada event-event Internasional;
- 3) Meningkatnya daya juang dan mental tanding pada atlet yang menjalani Diklat.

B. Volume dan Satuan

100 Atlet dan 30 Pengelola dan Pelatih x 92 hari

5. Cara Pelaksanaan Kegiatan

A. Metode Pelaksanaan

- 1) Melakukan Koordinasi dengan Instansi terkait;
- 2) Koordinasi dengan Ahli Gizi;
- 3) Penginputan ke aplikasi LPSE dan SIRUP;
- 4) Pelaksanaan penyiapan pengadaan oleh Unit Layanan Pengadaan Kemenpora;
- 5) Pemenang tender untuk segera melaksanakan pekerjaan sampai akhir masa kerja.

B. Spesifikasi Teknis dan Administrasi Penyedia

1. Spesifikasi Teknis

a. Standar Pembagian Kalori Per Cabor, Kebutuhan Kalori

	Ringan	Sedang	Berat	Berat Sekali
Jenis olahraga	Senam (artistic), panahan,	bulutangkis, Sepakbola, Panjat Tebing	Pencak silat, taekwondo, atletik (gawang, sprint, lempar) Renang (Jarak pendek)	Angkat besi
Kebutuhan Kalori**	±2500-3000 kkal	±3000-3500 kkal	±3500-4000 kkal	≥4000 kkal
	Ringan	Sedang	Berat	Berat Sekali

*Kebutuhan kalori perhari ini adalah perkiraan umum, perlu dilakukan penyesuaian dengan spesifik program latihan yang diberikan pelatih.

** Kebutuhan kalori bagi difabel perlu disesuaikan dengan tipe disabilitas atlet.

***Biaya makanan ini adalah untuk 3 kali makan dan 2 kali snack per orang per hari. Anggaran pengadaan *sports food* dan suplemen direncanakan secara terpisah dan disesuaikan dengan cabang olahraganya.

****Apabila penyelenggaraan makan dilakukan oleh pihak ketiga maka unsur *revenue*, laba, dan *maintenance* telah tercakup di dalamnya (biaya bersih).

b. Standar Pembagian Persentase Susunan Sumber Pemenuhan Piramida Makan

Piramida Makan Atlet	Ringan	Sedang	Berat	Berat Sekali
Persen pemenuhan dari balance diet AKG	100%	85-90%	80-95%	75%-95%
Persen pemenuhan asupan dari <i>sports food (gel,bar,liquid, drink)</i>	0%	10-15%	10-20%	15-30%
Persen pemenuhan asupan dari <i>food supplement*</i>	0%	0%	5%	5%

* Suplemen diberikan dengan menyesuaikan keadaan atlet atas anjuran dokter atau ahli gizi.

c. Standar Rekomendasi *Sport Food*

No	Golongan Sport Foods	Komposisi	Kegunaan	Contoh Produk
1.	Sports Drink	Natrium, Kalium, Karbohidrat	Pengganti cairan atau rehidrasi selamadan setelah olahraga	First food, Strive, Pocari sweat, Isoplus
2.	Sports Bar	Karbohidrat dan protein	Sumber karbohidrat selama latihan; Pemulihan pasca latihan (menyediakan karbohidrat, protein, dan zat gizi mikro); Dapat dikonsumsi ketika jadwal latihan padat atau atlet dalam perjalanan	L-men Protein Bar, Soyjoy, First Food, Strive, Fitbar, Granobar, Simba Cereal Bar, Heavenly Blush Tummy Yogurt Bar
3.	Sports Gel	Karbohidrat Beberapa mengandung kafein atau elektrolit	Sumber karbohidrat selama latihan	First Food, Strive
4.	Liquid Meals	Protein dan karbohidrat	Suplemen makanan berenergi tinggi (terutama selama latihan berat/kompetisi atau penambahan berat badan); Untuk pemulihan pasca latihan (sumber karbohidrat dan protein); <i>On theGo meal</i> ; Dapat dikonsumsi ketika jadwal latihan padat atau atlet dalam perjalanan	L-Men 2 Go, WRP On the Go, Evolene Whey Protein, Evolene Isolene

d. Standar Rekomendasi *Supplement*

No	Kegunaan Suplemen	Zat Ergogenik	Contoh Produk di Indonesia
1.	Membantu mengoptimalkan performa atlet	Kafein, Kreatin, Nitrat, Beta-Alanine, Natrium Bikarbonat	Kafein yang terkandung dalam kopi, teh, maupun produk <i>sports foods</i> ; Hemaviton Action; Twinlab Creatine Fuel; Nitrat yang terkandung dalam buah bit maupun produk <i>sports foods</i> ; BCAA Evolene; Natrium bikarbonat dalam produk <i>sports food</i>

2.	Membantu mengoptimalkan imunitas atlet	Vitamin D, Probiotik, Vitamin C, Karbohidrat, Zinc, Glutamine, Kafein, Omega-3, Vitamin E, β -glucans	Suplemen vitamin/mineral; Karbohidrat dalam produk bar/gel; Kafein yang terkandung dalam kopi, teh, maupun produk <i>sports foods</i> ; Probiotik dalam produk yogurt maupun kapsul probiotik; Omega-3 dalam minyak ikan; Glutrop; Wellness Excell C Plus Beta Glucan
3.	Membantu kapasitas latihan, pemulihan, nyeri otot, dan cedera	Kreatin, Beta-hydroxy betamethylbutyrate (HMB), Omega 3, Vitamin D	Hemaviton Action; Twinlab Creatine Fuel; TwinlabHMB Fuel; Wellness Omega 3; Prove D3 5000IU

e. Standar Pemberian Kategori Ringan*

Bahan Makanan	Porsi	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Golongan karbohidrat	7	1225	28	0	280
Golongan protein hewani	3	285	30	18	0
Golongan protein nabati	3	240	18	9	24
Golongan sayuran	3	150	9	0	30
Golongan buah dan gula	4	160	0	0	40
Golongan susu	1	130	7	7	9
Golongan Minyak	4,5	202,5	0	22,5	0
Total		2392,5	92	56,5	383
Kebutuhan		2500	93,75	55,55	406,25
Pemenuhan**		95,7%	98,1%	101,7%	94,3%

*Asupan makan atlet dapat dimaksimalkan dengan penerapan *balance diet* terlebih dahulu dengan melatih kapasitas pencernaan atlet. Waktu dan jumlah pemberian *sport food* juga disesuaikan dengan kebutuhan dan waktu latihan atlet.

**Persen pemenuhan dalam kategori baik ketika berada pada rentang 90-110% dari kebutuhan energi atlet

f. Standar Pemberian Kategori Sedang*

Bahan Makanan	Porsi	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Golongan karbohidrat	10	1750	40	0	400
Golongan protein hewani	3	285	30	18	0
Golongan protein nabati	3	240	18	9	24
Golongan sayuran	3	150	9	0	30
Golongan buah dan gula	4	160	0	0	40
Golongan susu	1	130	7	7	9

Golongan Minyak	6	270	0	30	0
Golongan <i>Sports food</i>	1	60	0	0	15
Total		3045	104	64	518
Kebutuhan		3000	113	67	468
Pemenuhan**		101,5%	92%	95,5%	106%

*Pembagian waktu dan porsi makan perlu mempertimbangkan *sport food*. Waktu dan jumlah pemberian *sport food* juga disesuaikan dengan kebutuhan dan latihan atlet.

**Persen pemenuhan dalam kategori baik ketika berada pada rentang 90-110% dari kebutuhan energi atlet.

g. Standar Pemberian Makan Kategori Berat*

Bahan Makanan	Porsi	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Golongan karbohidrat	11	1925	44	0	440
Golongan protein hewani	5	475	50	30	0
Golongan protein nabati	3	240	18	9	24
Golongan sayuran	3	150	9	0	30
Golongan buah dan gula	5	200	0	0	50
Golongan susu	1	130	7	7	9
Golongan Minyak	6	270	0	30	0
Golongan <i>Sports food</i>	2	201	3,16	1,52	42,12
Total		3591	131,16	77,52	595,12
Kebutuhan		3500	131,25	77,78	568,75
Pemenuhan**		102,6%	99,9%	99,6%	104,6%

*Pembagian waktu dan porsi makan perlu mempertimbangkan *sport food*. Waktu dan jumlah pemberian *sport food* juga disesuaikan dengan kebutuhan dan latihan atlet.

**Persen pemenuhan dalam kategori baik ketika berada pada rentang 90-110% dari kebutuhan energi atlet

h. Standar Pemberian Makanan Kategori Berat Sekali*

Bahan Makanan	Porsi	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Golongan karbohidrat	11	1925	44	0	440
Golongan protein hewani	5	475	50	30	0
Golongan protein nabati	3	240	18	9	24
Golongan sayuran	3	150	9	0	30
Golongan buah dan gula	5	200	0	0	50
Golongan susu	2	260	14	14	18
Golongan Minyak	6	270	0	30	0
Golongan <i>sports foods</i>	3	355	16	5,35	62
Total		3875	151	88	624
Kebutuhan		4000	150	89	650
Pemenuhan**		97%	101%	99%	96%

*Pembagian waktu dan porsi makan perlu mempertimbangkan *sport food*. Waktu dan jumlah pemberian *sport food* juga disesuaikan dengan kebutuhan dan latihan atlet.

**Persen pemenuhan dalam kategori baik ketika berada pada rentang 90-110% dari kebutuhan energi atlet.

i. Standar Menu

Waktu Makan	Kelompok	I	II	III	IV	V	VI	VII
Makan pagi	BM							
	KH	Nasi putih dan nasi jagung	Nasi merah dan makaroni	Nasi putih dan bihun tumis	Nasi merah dan nasi jagung	Nasi putih dan tumis mie kuning	Nasi merah dan <i>mashed</i> kentang	Nasi putih dan makaroni
	PH	Ikan bakar	Rolade bumbu teriyaki	Ayam bumbu kuning	Bandeng goreng	Telur bumbu kuning	Garang asem ayam	Semur telur
	PN	Tempe goreng garit	Pepes tahu	Tempe bacem	Tahu bumbu tomat	Tempe goreng garit	Tahu teriyaki	Tempe bacem
	Sayur	Capcay (wortel, buncis, dan kembang kol)	Sayur bening bayam	Tumis jagung muda sayur	Bobor bayam	Tumis kacang panjang dan tauge	Soto (wortel, tauge, kubis)	Orak-arik labu siam
Buah	Jeruk	Pepaya	Semangka	Melon	Jeruk	Pisang	Apel	
Selingan pagi	KH	Roti tawar selai	<i>Crackers</i>	Arem-arem	Puding	Roti manis	Roti tawar <i>toasted</i>	Puding
	Buah	Semangka	Pisang	Apel	Jeruk	Melon	Semangka	Pepaya
	Susu	Susu sapi	Yoghurt	Susu sapi	Yoghurt	Susu sapi	Yoghurt	Susu sapi
	<i>Sports Food**</i>	<i>Sports gel/ Liquid meal</i>	<i>Sports bars</i>	<i>Sports gel/ Liquid meal</i>	<i>Sports bars</i>	<i>Sports gel/ Liquid meal</i>	<i>Sports bars</i>	<i>Sports gel/ Liquid meal</i>
Makan siang	KH	Nasi putih dan jagung pipil rebus	Nasi putih dan bihun rebus	Nasi putih dan makaroni	Nasi putih dan perkedel kentang	Nasi putih dan mie goreng	Nasi putih dan makaroni	Pasta
	PH	Semur ayam	Ikan bumbu kuning	Dendeng daging	Ayam bumbu tomat	Ikan asam manis	Telur bumbu tomat	Semur daging
	PN	Tahu masak asam manis	Tempe goreng garit	Tahu lada hitam	Tempe bacem	Pepes tahu	Tempe goreng garit	Tahu bumbu lada hitam
	Sayur	Sayur asem (labu siam, terong, kacang panjang)	Soto (wortel, tauge, kubis ayam)	Sop (wortel, kembang kol, jamur) dan makaroni	Bening bayam, gambas, wortel	Tomyam	Sop (wortel, kembang kol, jamur)	Bening brokoli, wortel, labu siam
	Buah	Pisang	Semangka	Pepaya	Melon	Semangka	Jeruk	Melon
Selingan siang	KH	Bubur kacang hijau	Bubur sumsum	Bubur candil	Bubur ketan hitam dan kacang hijau	Bubur mutiara	Bubur sumsum dan candil	Bubur mutiara dan ketan hitam
	Buah	Jus Apel	Jus Melon	Jus jambu biji	Jus Jeruk	Jus Wortel Jeruk	Jus pisang kurma	Jus Semangka
	<i>Sports Food**</i>	<i>Sports bar</i>	<i>Sports gel/ Liquid meal</i>	<i>Sports bar</i>	<i>Sports gel/ Liquid meal</i>	<i>Sports bar</i>	<i>Sports gel/ Liquid meal</i>	<i>Sports bar</i>
Makan malam	KH	Pasta	Nasi putih dan kentang rebus	Pasta	Nasi putih dan jagung pipil rebus	Nasi putih dan bakwan jagung	Nasi putih dan Makaroni	Nasi putih dan Tumis bihun

Waktu Makan	Kelompok BM	I	II	III	IV	V	VI	VII
	PH	Ayam panggang	Telur bumbu tomat	Galantine	Daging sapi teriyaki	Pepes ikan	Telur gulung	Pepes ayam
	PN	Tahu teriyaki	Tempe goreng garit	Tahu bacem	Tempe bumbu tomat	Tahu bumbu tomat	Tempe goreng tepung	Tahu goreng garit
	Sayur	Brokoli, wortel tumis teriyaki	Sop sayur	Tumis asam manis buncis, wortel, jamur	Bening bayam	Tumis jagung muda	Sayur asem	Tumis labu siam
Snack Malam	Jus	Jus tomat madu	Susu kedelai	Jus wortel, jeruk, apel	Jus kurma, madu, bit	Susu kedelai	Jus jambu biji madu	Susu kedelai

- * Menu semua kategori olahraga sama, namun dibedakan oleh porsi kebutuhan zat gizi dengan pemenuhan asupan makan dapat dilakukan melalui penambahan jenis dan porsi bahan makanan yang digunakan sesuai etiket yang disusun.
- * Dalam sehari bisa diberikan dua jenis lauk hewani pada cabang olahraga berat dan berat sekali.
- * Menu ini adalah contoh yang bisa dikembangkan dan dievaluasi oleh ahli gizi sewaktu-waktu.
- * Perlu pengembangan menu *on the go training* (seperti sandwich/wrap food/sport food dan sejenisnya) yang bisa disiapkan dalam keadaan darurat/perbekalan.

j. Standar Porsi

Standar porsi makan disusun untuk memudahkan perkiraan bahan makanan yang disiapkan oleh pihak penyelenggara jasa boga. Namun perlu diperhatikan jumlah porsi ini belum tentu diberikan hanya 1 porsi perorang per hari. Setiap atlet bisa membutuhkan 1-3 Porsi per bahan makanan tergantung kebutuhannya masing-masing.

Tabel Standar Porsi Makanan Matang berdasarkan Bahan Makanan Penukar

No	Sumber Zat Gizi	Jenis Bahan Makanan/Makanan	Ukuran rumah tangga	Berat Matang	Berat Mentah
1	Karbohidrat	Nasi/Beras	2 ¼ gelas	300 gram	150 gram
		Kentang	6 biji sedang	600 gram	600 gram
		Mie basah	4,5 gelas	300 gram	150 gram
		Bihun, makaroni	2 ¼ gelas	150 gram	75 gram
2	Protein Hewani	Telur	1 butir	60 gram	60 gram
		Daging sapi/daging ayam/ikan	1 potong	50 gram	60 gram
		Udang/cumi*	½ gelas	50 gram	75 gram
3	Protein Nabati	Tahu	1 potong besar	100 gram	100 gram
		Tempe	2 potong sedang	50 gram	50 gram
		Kacang tanah kupas	2 sendok makan	20 gram	20 gram
		Kacang merah	2,5 sendok makan	25 gram	25 gram
4	Sayur	Segala jenis sayuran secara total sajian	1 gelas (tidak termasuk kuah)	100 gram	150 gram
5	Buah	Pisang ambon	1 buah	75 gram	100 gram
		Pepaya	1 potong sedang	100 gram	110 gram
		Melon	1 potong besar	150 gram	200 gram

No	Sumber Zat Gizi	Jenis Bahan Makanan/Makanan	Ukuran rumah tangga	Berat Matang	Berat Mentah
		Semangka	1 potong besar	150 gram	200 gram
		Jeruk	1 buah sedang	100 gram	110 gram
		Mangga	½ buah besar	50 gram	75 gram
		Duku	15 buah	75 gram	80 gram
		Apel	½ buah besar	75 gram	75 gram
		Salak	1 buah besar	75 gram	80 gram
		Rambutan	8 buah	75 gram	80 gram

*dibatasi dalam penyajian

k. Standar Perhitungan Pemesanan Bahan Makanan Untuk Tender

Atlet membutuhkan porsi yang berbeda bahan makanan, oleh karena itu perencanaan kebutuhan makan atlet harus :

- 1) Memahami kategori atlet yang dibina sesuai pada table nomor 1.
- 2) Memahami tabel standar pemberian bahan makanan pada nomor 7, 8, 9, 10 per kategori cabang olahraga.
- 3) Mengetahui jumlah atlet per kategori cabang olahraga.
- 4) Mengkalkulasi pemesanan bahan makanan yang dibutuhkan kepada catering dengan simulasi table sebagai berikut:

No	Kategori Atlet	Jumlah Atlet	Standar Porsi Protein Hewani Daging	Standar Porsi Per Bahan Makanan	Total Kebutuhan Bahan Mentah c x d x e
a	b	c	d	e	f
1	Ringan	5	3	60	900
2	Sedang	10	3	60	1800
3	Berat	10	5	60	3000
4	Berat Sekali	15	5	60	4500
Total Pemesanan Protein Hewani Daging Sapi Per Hari					10.200 g
					10.2 kg

l. Standar Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makan

Jaminan mutu keamanan makanan yang diterapkan dalam penyelenggaraan makan untuk atlet menerapkan prinsip keamanan makanan, meliputi: Good Manufacturing Practices (GMP), Higiene dan sanitasi makanan Penggunaan bahan tambahan makanan. Jaminan mutu keamanan makanan merupakan program dan prosedur proaktif yang bersifat antisipasi dan preventif, perlu didokumentasikan secara teratur sehingga dapat menjamin keamanan makanan. Jaminan mutu keamanan makanan tidak hanya mencakup bagian produksi, melainkan serangkaian sistem yang terlibat. Berikut formulir yang perlu didokumentasikan untuk memastikan jaminan mutu keamanan makanan:

- a. Formulir inspeksi uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga sesuai dengan jenis jasaboga (jasaboga golongan B)
- b. Formulir P3K berisi daftar alat dan obat medis yang akan digunakan ketika terjadi kecelakaan kecil di tempat produksi makanan.
- c. Formulir insiden kerusakan properti yang terjadi di tempat produksi makanan, menguraikan kejadian yang berlangsung dan juga evaluasi serta koreksi yang dilakukan untuk meminimalkan bahaya.
- d. Formulir HIRADC (*Hazard Identification Risk Assessment & Determining Control*) berisi daftar risiko potensi kecelakaan kerja yang dapat terjadi. Adanya formulir ini dimaksudkan untuk dapat memetakan risiko sehingga memiliki langkah - langkah pencegahannya.
- e. Formulir terkait transportasi yang akan digunakan untuk mengangkut bahan makanan maupun makanan yang sudah jadi (apabila dalam bentuk nasi kotak). Dokumentasi yang dimasukkan yaitu proses yang dilakukan pada tahap persiapan sebelum kendaraan digunakan, seperti: pembersihan, penyemprotan desinfektan, cek roda dan mesin.
- f. Formulir terkait logistik berisi proses yang dilakukan saat *loading - unloading* pada gudang penyimpanan bahan makanan.
- g. Formulir resiko penyediaan dan penyajian berisi daftar risiko kecelakaan kerja yang mungkin terjadi khusus saat produksi makanan.
- h. Formulir *PEST Control* berisi daftar kegiatan yang akan dan sudah dilakukan terkait pengendalian hama yang mungkin berada di lokasi produksi makanan, seperti: nyamuk, lalat, rayap, tikus, kutu busuk.
- i. Formulir pengolahan limbah berkaitan dengan sampah - sampah makanan, bahan makanan, pembungkus makanan, maupun limbah berbahaya yang berasal dari proses pengolahan.
- j. Formulir HACCP dan CCP yaitu berisi analisa bahaya makanan dan penentuan titik kritis dalam pengolahan makanan yang memerlukan perhatian lebih, baik dari tempat penyimpanan, suhu pemasakan, jenis pengolahan, maupun teknik penyajian.
- k. Formulir uji sampel makanan berisi *checklist* hasil pengujian kimia dan mikrobiologi dari makanan yang disajikan. Kegiatan ini dimaksudkan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan aman dari cemaran.
- l. Formulir laporan KLB (Kejadian Luar Biasa) berisi laporan peristiwa yang terjadi setelah mengkonsumsi makanan, seperti keracunan, makanan rusak, dll.
- m. Formulir recall merupakan daftar yang berisi uraian penarikan makanan yang sudah disajikan. Formulir ini memuat alasan makanan ditarik kembali.
- n. Formulir CAPA merupakan dokumentasi yang dilakukan setelah ditemukan KLB. Formulir ini berisi tindakan perbaikan maupun pencegahan yang dilakukan untuk mengatasi isu yang terjadi.
- o. Formulir ketepatan porsi dan pengujian organoleptik yang berisi *checklist* kesesuaian berat porsi untuk setiap jenis makanan dengan standar porsi yang sudah ditentukan dan sifat organoleptik makanan yang disajikan.

- p. Formulir *food sample log* yang berisi catatan pembuatan *food sampel* yang dilakukan setiap waktu makan termasuk makan utama dan snack serta *checklist* pemusnahan sampel yang sudah tidak digunakan.
- q. Formulir pengendalian suhu penyimpanan *chiller* dan *freezer* yang berisi pencatatan suhu penyimpanan dingin di setiap waktu produksi makanan sehingga tetap terkontrol dan tidak merusak bahan makanan yang disimpan di dalamnya.
- r. Formulir pemantauan *pack meal* yang berisi catatan suhu makanan tepat setelah selesai dimasak dan suhu makanan tepat setelah selesai dikemas. Pencatatan dilakukan untuk setiap jenis makanan yang disajikan baik makanan utama dan snack dan disetiap batch produksi.
- s. Formulir pencucian sanitasi peralatan yang berisi *checklist* pencucian peralatan yang sering digunakan setiap produksi makanan.
- t. Formulir pengendalian penggunaan APD, personal hygiene dan kesehatan penjamah makanan yang berisi *checklist* yang harus diisi oleh setiap penjamah makanan yang bertugas setiap hari untuk memastikan ketaatan dan menghindari cemaran dari penjamah makanan.

Standar higiene sanitasi makanan bertujuan untuk mewujudkan kebersihan dan keamanan makanan dalam alur perjalanan makanan sebelum dikonsumsi oleh atlit. Berikut langkah penting dalam mewujudkan higiene dan sanitasi makanan:

- 1) Inspeksi tempat produksi makanan/ jasaboga harus memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Keamanan dan kondisi lingkungan sekitar produksi juga perlu diperhatikan, seperti lokasi pembuangan limbah dan sampah baik organik, non organik dan B3 yang dapat menjadi sumber cemaran fisik, biologi dan kimia.
- 2) Personal hygiene penjamah makanan perlu diperhatikan dan diberikan pelatihan yang sesuai dengan kebutuhannya. Penjamah makanan memiliki resiko menjadi sumber cemaran pada bahan makanan atau makanan matang. Pengawasan rutin dan menindaklanjuti secara tegas pada penjamah makanan yang tidak menerapkan personalhygiene perlu dilakukan.
- 3) Higiene peralatan pengolahan makanan perlu diperhatikan karena berkontak langsung dengan makanan. Peralatan harus cukup secara kuantitas sesuai dengan jumlah makanan yang diproduksi dan memiliki kualitas yang baik sebagai peralatan pengolahan makanan. Kebersihan dari peralatan harus terjaga dan terhindar dari cemaran sehingga setiap peralatan harus dicuci dan disimpan di tempat yang layak.
- 4) Kualitas bahan makanan yang akan diolah harus sesuai standar. Proses pemilihan bahan makanan (spesifikasi, tidak rusak atau busuk, dan penggunaan BTP), penyimpanan bahan makanan (tempat dan suhu penyimpanan yaitu suhu ruang, suhu chiller atau suhu freezer) dan persiapan untuk pengolahan harus dilakukan dengan baik. Pencemaran silang bahan makanan satu dengan yang lain atau dengan makanan matang juga perlu dihindari.

- 5) Proses produksi makanan tepat waktu dan suhu sehingga diperoleh tingkat kematangan yang sempurna. Suhu makanan matang juga harus diperhatikan dan diatur agar makanan matang tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C (kontrol suhu secara berkala). Waktu tunggu makanan setelah matang juga tidak boleh melebihi dari 4jam sampai dikonsumsi oleh atlet.
- 6) Kontrol ketepatan porsi dan uji organoleptik makanan perlu dilakukan sehingga makanan yang dihidangkan dapat sesuai dengan perencanaan menu yang sudah dibuat termasuk makanan utama dan snack. Ketepatan porsi menjadi penting untuk atlet agar dapat memenuhi kebutuhan latihan/ pertandingan. Uji organoleptik diperlukan untuk menjagakualitas makanan sesuai dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur makanan.
- 7) Inspeksi fasilitas pengangkutan makanan dari tempat produksi ke lokasi atlet yang harus menggunakan peralatan dan kendaraan khusus pengangkut makanan dan bebas dari B3 serta skenario distribusi makanan yang memperhatikan waktu dan suhu makanan agar tidak merusak kualitas makanan. Selain itu, wadah yang digunakan untuk menyajikan/ menyimpan makanan juga harus sesuai standar, memiliki bahan yang kuat, tidak berkarat, tidak rusak, memiliki penutup dan berventilasi tetapi dapat mencegah hewan/ serangga seperti lalat masuk mencemari makanan.
- 8) Pembuatan sampel makanan (food sample) dilakukan untuk setiap menu makanan termasuk makanan utama dan snack sebanyak satu porsi yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau keluhan. Sampel dimasukkan dalam kantong plastik steril dan disimpan dalam chiller suhu 10°C selama 1 x 24 jam lalu setelah itu harus dibuang. Jumlah makanan yang diambil untuk sampel yaitu makanan kering/gorengan dan kue (1 potong), makanan berkuah (1 potong + kuah 1 sendok sayur), makanan penyedap/ sambal (2 sendok makan), makanan cair (1 sendok sayur), nasi (100gram), dan minuman (100 cc). Jumlah tersebut diperlukan untuk dapat dilakukan uji laboratorium baik secara fisik, kimia dan bakteri.

2. Spesifikasi Administrasi Penyedia

- 1) SIUP / NIB;
- 2) Akta Pendirian Perusahaan dan/Perubahannya;
- 3) KTP pengurus Perusahaan;
- 4) NPWP Perusahaan;
- 5) Mempunyai status valid keterangan Wajib Pajak berdasarkan hasil Konfirmasi Status Wajib Pajak;
- 6) Tanda Daftar Perusahaan;
- 7) Surat Keterangan Domisili Perusahaan;
- 8) Bukti Laporan SPT tahun terakhir;
- 9) Rekening Koran 3 Bulan Terakhir;
- 10) **Bukti Pengalaman Penyediaan Kosumsi Minimal Pada Penyelenggaraan Event Olahraga Nasional atau Internasional**

- 11) Memiliki kemampuan Dasar untuk usaha non Kecil, dilampirkan dengan contoh kontrak;
- 12) Memiliki Dapur Utama di DKI Jakarta;
- 13) Dalam hal peserta akan melakukan Konsorsium/Kerjasama Operasi/Kemitraan/Bentuk Kerjasama Lain Harus Mempunyai Perjanjian Konsorsium/Kerjasama Operasi/Kemitraan Bentuk Kerjasama Lain;
- 14) Sertifikat laik Hygiene sanitasi Jasaboga;
- 15) Sertifikat Halal MUI;
- 16) Sertifikat Jamsostek/BPIS Ketenagakerjan;
- 17) Laporan Audit tahun 2022 yang dilegalisir;
- 18) Surat Pernyataan sedang tidak dalam pengawasan Pengadilan, tidak pailit dan kegiatan usahanya tidak sedang dihentikan.
- 19) Surat Pernyataan pengurus dan perusahaan tidak dalam daftar hitam;
- 20) Surat Pernyataan untuk dan atas nama badan usaha tidak sedang dalam menjalani sanksi pidana.
- 21) Surat Pernyataan Pimpinan dan Pengurus Badan Usaha Bukan Sebagai Pegawai K/L/PD atau Pimpinan dan Pengurus Badan Usaha Sebagai Pegawai K/L/PD Yang Sedang mengambil Cuti Diluar Tanggungan Negara.
- 22) Surat Pernyataan lain yang menjadi syarat kualifikasi yang tercantum dalam Dokumen Kualifikasi dan Pernyataan Bahwa Data Kualifikasi Yang Diisikan Dan Dokumen Penawaran Yang Disampaikan Benar, Dan Jika Dikemudian Hari Ditemukan Data/Dokumen Yang Disampaikan Tidak Benar Dan Ada Pemalsuan Maka Direktur Utama/Pimpinan Perusahaan/Pimpinan Koperasi, atau Kepala Cabang, dari Seluruh Anggota Kemitraan Bersedia Dikenakan Sanksi Administratif, Sanksi Pencatuman Dalam Daftar Hitam, Gugatan Secara Perdata, Dan/Atau Pelaporan Secara Pidana Kepada Pihak Berwenang Sesuai Dengan Ketentuan Peraturan Perundang Undangan.
- 23) Sertifikat Kompetensi dan kualifikasi perusahaan dari Kamar Dagang dan Industri;
- 24) Sertifikat Sistem Manajemen Mutu (ISO 9001:2015);
- 25) Sertifikat Resiko Keamanan Pangan (ISO 22000:2018);
- 26) Sertifikat Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3);
- 27) dan Bukti luran Jamsostek/BPJS Ketenagakerjaan 3 Bulan Terakhir.

6. Tempat Pelaksanaan (*where*)

A. Tempat Pelaksanaan : Komplek PP PON Cibubur

7. Pelaksana dan Penanggungjawab Kegiatan

- A. Pelaksanan Kegiatan : Penanggungjawab Bidang pembinaan dan Pengembangan sentra Olahraga Prestasi Usia Muda
- B. Penanggungjawab Kegiatan : Asdep Pembinaan Sentra Olahraga Prestasi
- C. Penerima manfaat : 100 Atlet/siswa dan 30 Pengelola dan Pelatih pada SKO

8. Jadwal Kegiatan

Waktu Pelaksanaan Kegiatan (*where*) : Tangga 1 Oktober s.d 31 Deember 2023

9. Biaya (*how Much*) : Biaya yang diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan Biaya Kegiatan Pekerjaan Penyiapan konsumsi Atlet, Pelatih dan Pengelola SKO Kementerian Pemuda dan Olahraga Tahun 2023 Periode 01 Oktober s.d 31 Desember 2023 Rp. 2.484.000.000,- (Dua milyar empat ratus delapan puluh empat juta rupiah) dibebankan pada APBN melalui DIPA Kementerian Pemuda dan Olahraga.

Pejabat Pembuat Komitmen pada
Asisten Deputi Sentra Pembinaan Olahraga Prestasi,

