



**KETERLAMBATAN PENGIRIMAN RANSUM/BAHAN
MAKANAN DAN *FOOD ALLOWANCE* TERHADAP CREW DI
MV. MERATUS MAKASSAR PADA PT. MERATUS LINE
SURABAYA**

SKRIPSI

**Untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pelayaran pada
Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang**

Oleh

DWI AYU LATHIFAH
NIT. 541711306463 K

**PROGRAM STUDI TATA LAKSANA ANGKUTAN LAUT
DAN KEPELABUHAN DIPLOMA IV
POLITEKNIK ILMU PELAYARAN
SEMARANG
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN

KETERLAMBATAN PENGIRIMAN RANSUM/BAHAN MAKANAN DAN *FOOD ALLOWANCE* TERHADAP *CREW* DI MV. MERATUS MAKASSAR PADA PT. MERATUS *LINE* SURABAYA

Disusun Oleh :

DWI AYU LATHIFAH
NIT. 541711306463 K

Telah disetujui dan diterima, selanjutnya dapat diujikan di depan

Dewan Penguji Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang

Semarang, 04 AGUSTUS.....2021

Dosen Pembimbing I
Materi



DARYANTO, SH, M.M

Pembina (IV/a)

NIP. 19580324 198403 1 002

Dosen Pembimbing II
Metodologi dan Penulisan

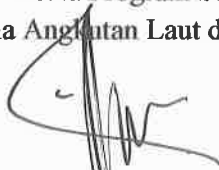


Capt. H.S. SUMARDI, SH, MM., Mar.

Pembina Utama Muda (IV/c)

NIP. 19560625 198203 1 002

Mengetahui / Menyetujui,
Ketua Program Studi
Tata Laksana Angkutan Laut dan Kepelabuhan



NUR ROHMAH, S.E., M.M.

Penata Tk. I (III/d)

NIP. 19750318 200312 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “KETERLAMBATAN PENGIRIMAN RANSUM/BAHAN MAKANAN DAN *FOOD ALLOWANCE* TERHADAP *CREW* DI MV. MERATUS MAKASSAR PADA PT. MERATUS *LINE* SURABAYA” karya :

Nama : Dwi Ayu Lathifah

NIT : 541711306463 K

Program Studi : Tata Laksana Angkutan Laut dan Kepelabuhan

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Penguji Skripsi Prodi Tata Laksana Angkutan Laut dan Kepelabuhan, Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang pada hari ini SENIN tanggal 30 AGUSTUS 2021

Semarang, 30 AGUSTUS 2021

Panitia Ujian

Penguji I



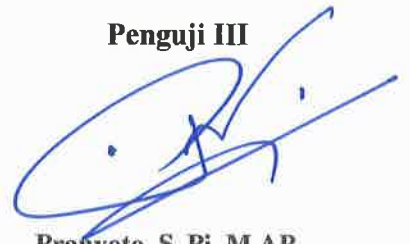
Dr. Capt. Mashudi Rofik, M. Sc.
Pembina Tk. I (IV/b)
NIP. 19670605 199808 1 001

Penguji II



Daryanto, S.H., M.M
Pembina (IV/a)
NIP. 19580324 198403 1 002

Penguji III



Pranyoto, S. Pi, M.AP.
Pembina Utama Madya (IV/d)
NIP. 19610214 201510 1 001

Mengetahui,
Direktur Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang



Dr. Capt. Mashudi Rofik, M. Sc.
Pembina Tk. I (IV/b)
NIP. 19670605 199808 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : DWI AYU LATHIFAH

NIT : 541711306463 K

Program studi : Tata Laksana Angkutan Laut dan Kepelabuhan

Skripsi dengan judul “KETERLAMBATAN PENGIRIMAN RANSUM/BAHAN MAKANAN DAN *FOOD ALLOWANCE* TERHADAP *CREW* DI MV. MERATUS MAKASSAR PADA PT. MERATUS *LINE* SURABAYA”

Dengan ini saya menyatakan bahwa yang tertulis dalam skripsi ini benar-benar hasil karya (penelitian dan tulisan) sendiri, bukan jiplakan dari karya tulis orang lain atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku, baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam skripsi ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini.

Semarang, 04 AGUSTUS2021

Yang membuat pernyataan,



DWI AYU LATHIFAH

NIT. 541711306463 K

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

1. “Although they plan, Allah also plans and Allah is the best of planners”
2. Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya. Ia mendapat pahala (dari kebajikan) yang diusahakannya dan ia mendapat siksa (dari kejahatan) yang dikerjakannya. (QS. Al-Baqarah;286)
3. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap (QS. Al-Insyirah;7-8)

Persembahan :

1. Kedua orang tua saya, Bapak Sofi'i dan Ibu Parinah.
2. Kakak dan kedua adik kandung saya, Muhammad Arif Ramadhan, Tri Nisa' Cahya Ningsih dan Hafizah Maulidya yang telah mendukung dan memotivasi saya dalam menyelesaikan skripsi.
3. Almamater saya tercinta, PIP Semarang.

PRAKATA

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat, rahmat serta hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyusun dan menyelesaikan penelitian yang berjudul “KETERLAMBATAN PENGIRIMAN RANSUM/BAHAN MAKANAN DAN *FOOD ALLOWANCE* TERHADAP *CREW* DI MV. MERATUS MAKASSAR PADA PT. MERATUS *LINE* SURABAYA”.

Penulisan skripsi ini disusun bertujuan untuk memenuhi persyaratan sebagai tugas akhir (Semester VIII) Program Diploma IV di Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang dan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pelayaran (S. Tr. Pel) dalam bidang TALK (Tatalaksana Angkutan Laut dan Kepelabuhan) di Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.

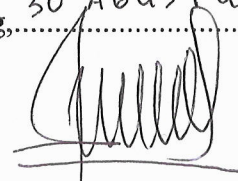
Dalam penyusunan skripsi ini, penulis juga banyak mendapatkan bimbingan dan arahan dari berbagai pihak yang sangat membantu dan bermanfaat, oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Capt. Mashudi Rofik, M.Sc selaku Direktur Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.
2. Ibu Nur Rohmah, S.E.,M.M selaku ketua jurusan Tata Laksana Angkutan Laut dan Kepelabuhan PIP Semarang yang telah memberikan bimbingan, arahan, dorongan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

3. Bapak Daryanto, SH, M.M., selaku dosen pembimbing materi skripsi yang telah memberikan waktu, tenaga, arahan, bimbingan, dan motivasi selama penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Capt. H.S. Sumardi , SH, M.M., Mar., selaku Dosen Pembimbing Metodologi Penelitian dan Penulisan skripsi yang telah membantu penulis dalam arahan, bimbingan selama penyelesaian skripsi ini.
5. Seluruh dosen di PIP Semarang yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat.
6. Ibu Parinah dan Bapak Sofi'i yang senantiasa memberikan semangat, dukungan dan doa untuk penulis agar bisa menanggapi cita-citanya.
7. PT. Meratus Line Surabaya , yang telah memberikan saya kesempatan untuk melakukan praktek darat, sehingga saya mempunyai bekal dalam penulisan skripsi ini.
8. Seluruh karyawan crewing department PT. Meratus *Line* Surabaya dan seluruh crew MV. Meratus Makassar yang telah membimbing dan mengarahkan saya selama saya praktek darat. Dan semua pihak yang telah membantu penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan pengetahuan yang baru serta bermanfaat bagi berbagai pihak.

Semarang, 30 AGUSTUS 2021



DWI AYU LATHIFAH
NIT. 541711306463 K

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAKSI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
2.1 Tinjauan Pustaka.....	11
2.2 Kerangka Pikir.....	28

BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Metode Penelitian.....	29
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	33
3.5 Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Gambaran Umum.....	39
4.2 Hasil Penelitian.....	50
4.3 Analisis Masalah.....	53
4.4 Pembahasan Masalah.....	62
BAB V PENUTUP.....	74
5.1 Simpulan.....	74
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Skema Pengiriman Ransum/bahan makanan dan food allowance..	25
Gambar 2.2. MV. Meratus Makassar.....	26
Gambar 2.3. Kerangka Pikir Penelitian.....	28
Gambar 4.1. Logo Perusahaan.....	39
Gambar 4.2. Kantor pusat (<i>head office</i>) PT. Meratus Line Surabaya.....	40



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Struktur Organisasi PT. Meratus <i>Line</i> Surabaya.....	45
--	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Ship's Particular MV. Meratus Makassar.....	78
Lampiran 2	Crew List MV. Meratus Makassar.....	79
Lampiran 3	Hasil Wawancara.....	80
Lampiran 4	Permintaan Food Allowance.....	85
Lampiran 5	Permintaan Ransum/Bahan Makanan.....	86
Lampiran 6	Permintaan Ransum/Bahan Makanan Over Budget.....	92
Lampiran 6	Ransum/Bahan Makanan di MV. Meratus Makassar.....	98
Lampiran 7	Menu Makanan di MV. Meratus Makassar.....	101



ABSTRAKSI

Lathifah, Dwi Ayu, 541711306463 K, 2021, “Keterlambatan Pengiriman Ransum/Bahan Makan Dan *Food Allowance* Terhadap Crew Di MV. Meratus Makassar Pada PT. Meratus *Line* Surabaya”, Program Diploma IV, Program Studi TALK (Tatalaksana Angkutan Laut dan Kepelabuhanan), Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang, Pembimbing I : Daryanto, SH,M.M., Pembimbing II : Capt. H.S. Sumardi, SH, M.M.,Mar.

Pengiriman ransum/bahan makan dan *food allowance* merupakan kegiatan yang diproses setelah adanya permintaan dari crew di MV. Meratus Makassar. Pada MV. Meratus Makassar untuk pengiriman ransum/bahan makan dan *food allowance* terjadi keterlambatan. Beberapa masalah yang bisa disampaikan antara lain : apa yang menjadi penyebab pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* mengalami keterlambatan, dampak apa yang ditimbulkan ketika terjadi keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance*, upaya yang dilakukan perusahaan untuk mengatasi keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance*.

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Data yang diambil dengan cara melakukan observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka kepada *crewing department*, vendor PT. KCA (Karya Cipta Anugrah) dan crew MV. Meratus Makassar.

Hasil penelitian yang diperoleh adalah yang menjadi penyebab keterlambatan ada 2 faktor yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor internal itu berasal dari kapal, penjumlahan lama *voyage* tidak sama dengan yang sebenarnya, menaikkan harga ransum yang telah ditetapkan vendor perusahaan. Faktor eksternal berasal dari faktor cuaca dan kendala sinyal kapal ketika sedang berada di tengah laut. Adapun pihak yang terkena dampak yang ditimbulkan dari permasalahan ini yaitu pihak kapal, *crew* kapal dan operasional. Upaya yang dilakukan perusahaan adalah pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* antara lain : melakukan pelatihan - pelatihan dan familirisasi, mengadakan sosialisasi kepada seluruh Muallim II yang akan naik kapal, memberikan sanksi yang melakukan kesalahan dalam pembuatan daftar pemesanan ransum/bahan makanan dan *food allowance*.

Kata Kunci: Keterlambatan, Ransum/bahan makanan dan *food allowance*, *Crew*

ABSTRACT

Lathifah, Dwi Ayu, 541711306463 K, 2021, “Keterlambatan Pengiriman Ransum/Bahan Makan Dan Food Allowance Terhadap Crew Di MV. Meratus Makassar Pada PT. Meratus Line Surabaya”, Program Diploma IV, Program Studi TALK (Tatalaksana Angkutan Laut dan Kepelabuhan), Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang, Pembimbing I : Daryanto, SH,M.M., Pembimbing II : Capt. H.S. Sumardi, SH, M.M.,Mar.

Delivery of rations/food materials and food allowance are activities that are processed after a request from the crew in MV. Meratus Makassar. On MV. Meratus Makassar for the delivery of rations / food ingredients and food allowance there was a delay. Some of the problems that can be addressed include: what causes the delivery of rations/food ingredients and food allowances to be delayed, what are the impacts when there is a delay in the delivery of rations/foodstuffs and food allowances, the efforts made by the company to overcome delays in the delivery of rations/materials food and food allowance.

The research method used in this study is a qualitative descriptive method. Data taken by means of observation, interviews, documentation and literature study to the crewing department, vendor PT. KCA (Karya Cipta Anugrah) and crew MV. Meratus Makassar.

The results obtained are that the cause of the delay there are 2 factors, namely internal and external factors. The internal factor comes from the ship, the total length of voyage is not the same as the actual one, increasing the ration price that has been set by the company's vendor. External factors come from weather factors and signal constraints of the ship when it is in the middle of the sea. The parties affected by this problem are the ship, ship crew and operations. Efforts made by the company are the delivery of rations/food ingredients and food allowances, among others: conducting training and familiarization, conducting socialization to all 2nd officer who will board the ship, giving sanctions for making mistakes in making a list of ordering rations/food ingredients and food allowance.

Keywords: *Delay, Ration/food ingredients and food allowance, Crew*

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kawasan Asia Tenggara merupakan salah satu kawasan yang terdiri dari negara-negara berkembang. Salah satunya yaitu Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia dijuluki sebagai negara poros maritim dunia karena memiliki lautan luas yang membentang dari ujung sabang sampai merauke. Tidak dipungkiri sebagian besar tenaga kerja Indonesia berkerja dalam dunia maritim. Tenaga kerja merupakan aspek penting bagi tercapainya pembangunan nasional di Indonesia. Maka dari itu tenaga kerja berhak mendapatkan perlindungan dari perusahaan dimana mereka bekerja. Perlindungan tenaga kerja di kapal cenderung lebih besar dikarenakan pekerjaan dan resiko yang harus mereka hadapi lebih berat dibandingkan orang yang bekerja di darat. Mempunyai tenaga kerja yang melimpah ruah tidak menjadi jaminan negara itu akan makmur, bilamana pengelolaan tenaga kerja sebagai sumber daya manusia yang tidak berbobot dan berpotensi. Hal ini menyebabkan suatu negara mengalami kegagalan karena tidak bisa mendukung sumber daya manusia nya menjadi tenaga kerja yang berkualitas. Maka dari itu sebagai negara yang memiliki sumber daya manusia yang melimpah, Indonesia berusaha mewujudkan tenaga kerja yang berkualitas.

Dengan memperhatikan pernyataan di atas, telah dijelaskan bahwa sebagian besar tenaga kerja bekerja di bidang maritim, mereka yang bekerja di kapal di sebut juga pelaut. Untuk menjadi pelaut yang berkualitas mereka memiliki hak-hak dan kewajiban yang harus mereka dapatkan dan jalankan. Pelaut memiliki hak-hak dan kewajiban yang sama dengan pekerja kantor atau dalam bidang lainnya. Yang membedakan hanya tempat kerja dan resiko yang di hadapi saat bekerja. Dasar Hukum Ketenagakerjaan di Indonesia di atur di dalam Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan. Di dalam nya mengatur tentang segala hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah kerja. Adapun tujuan di bentuknya Hukum Ketenagakerjaan diantaranya yaitu :

1. Memberdayakan dan mendayagunakan tenaga kerja secara optimal dan manusiawi
2. Mewujudkan pemerataan kesempatan kerja dan penyediaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan pembangunan nasional dan daerah
3. Memberikan perlindungan kepada tenaga kerja dalam mewujudkan kesejahteraan dan
4. Meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja dan keluarganya.

Hukum Ketenagakerjaan juga mengatur tentang hubungan pekerja dengan perusahaan dimana perusahaan bertanggung jawab atas pemenuhan hak yang seharusnya di terima oleh pekerja. Hak-hak itu antara lain :

1. Hak untuk mengembangkan kompetensi kerja

2. Hak untuk mendapatkan perlakuan yang sama tanpa diskriminasi atas dasar apapun
3. Hak untuk mendapatkan upah atau penghasilan sesuai dengan harkat dan martabat manusia
4. Hak untuk mendapatkan perlindungan, kesejahteraan, kesehatan dan keselamatan kerja
5. Hak untuk beribadah menurut agama dan kepercayaan masing-masing.

Berdasarkan data dari Kementerian Perhubungan (Kemenhub) pada tanggal 22 Maret 2021 tercatat 1.204.172 orang pelaut di Indonesia. Hal ini mengundang para anggota *ILO* secara terus menerus membahas bagaimana meningkatkan kesejahteraan pelaut, dengan kata lain untuk mencapai tujuan utama *ILO* salah satunya yaitu mendorong terciptanya peluang kerja yang layak.

International Maritime Organization (IMO) memberikan dukungan penuh untuk *Maritime Labour Convention (MLC)* yang mewakili sektor perkapalan global, yang memindahkan 90% dari perdagangan dunia. *MLC* merupakan konvensi ketenagakerjaan maritim yang telah menjadi Standar Ketenagakerjaan Internasional (*International Labour Standar*) dan sudah diadopsi pada sidang Ketenagakerjaan Internasional ke 94 pada bulan Februari 2006. *MLC* bertujuan untuk memastikan hak-hak para pelaut di seluruh dunia dilindungi dan memberikan standar pedoman bagi setiap negara serta pemilik kapal untuk menyediakan lingkungan kerja yang nyaman bagi pelaut. Hal ini dilakukan karena pelaut bekerja lintas negara sehingga perlu diatur suatu standar kerja

yang berlaku secara internasional. *MLC* 2006 pada mulanya hanya bersifat anjuran untuk diterapkan oleh semua pihak yang berkaitan dengan pekerjaan di dunia maritim. Indonesia telah meratifikasi *MLC* melalui Undang - Undang Nomor 15 Tahun 2016 tentang Pemenuhan Hak Dasar Pelaut.

PT. Meratus *Line* Surabaya merupakan salah satu perusahaan pelayaran di Indonesia yang mempunyai lebih dari 60 kapal dan sudah menerapkan peraturan *MLC* 2006 sebagai pedoman untuk menangani kesejahteraan pelautnya, khususnya dalam sarana permakanan. Permakanan merupakan hal yang relevan dan sangat penting dalam dunia pelayaran. Salah satu sumber energi manusia adalah makanan, karena fungsi makanan adalah untuk meningkatkan kinerja pelaut di atas kapal. Ada banyak sekali kendala yang dihadapi perusahaan, baik dalam pengiriman maupun pengangkutan makanan, maka dari itu diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui masalah - masalah yang menjadi penghambat di suatu kapal. Di sini peneliti akan mengambil studi kasus di salah satu kapal milik PT. Meratus *Line* Surabaya yaitu MV. Meratus Makassar. Penelitian ini dilakukan mulai tanggal 09 Agustus 2019 sampai dengan 08 Agustus 2020, permasalahan seperti terkendalanya cuaca buruk berpengaruh dalam kelancaran proses permintaan Ransum/Bahan Makanan dan *Food Allowance* (uang makan untuk kapal yang tidak sandar di Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya dan sekitarnya) yang di kirim melalui email dan di tujuan ke crewing dan vendor ransum yang di tunjuk. Keadaan sinyal di kapal sewaktu-waktu bisa hilang. Ini yang menyebabkan email terlambat masuk kantor dan permintaan tidak bisa langsung

di proses. Adapun kendala ketika MV. Meratus Makassar tidak jadi sandar di pelabuhan tujuan dikarenakan cuaca yang tidak mendukung, maka Ransum/Bahan Makanan harus dikirimkan menggunakan *tug boat* agar sampai ke tempat tujuan. Kualitas dan kuantitas makanan yang akan dikirimkan harus sesuai ketentuan yang telah ditetapkan pada *MLC 2006*, standar makanan yang ditentukan juga harus sesuai dengan bendera negara (*flage state*). Bukan hanya nilai makanan yang menjadi perhatian melainkan dengan pengolahan makanan tersebut. Dengan disajikannya makanan yang bervariasi, pelaut berhak mendapatkan makanan yang layak dan pantas. Itu akan menambah rasa nyaman bagi pelaut untuk bekerja di kapal. Oleh karena itu Juru masak juga diuntut untuk mempunyai kemampuan (*skill*) yang tepat.

Ketentuan ini di pertegas lagi dalam Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2000 Pasal 25 Tentang Kepelautan, yang menyebutkan :

- (1). Pengusaha angkutan di perairan wajib menyediakan makanan dan alat-alat pelayanan dalam jumlah yang cukup dan layak untuk setiap pelayaran bagi setiap awak kapal di atas kapal;
- (2). Makanan harus memenuhi jumlah, ragam serta nilai gizi dengan jumlah minimum 3.600 kalori perhari yang diperlukan awak kapal untuk tetap sehat dalam melakukan tugas - tugasnya di kapal;
- (3). Air tawar harus tetap tersedia di kapal dengan jumlah cukup dan memenuhi standar kesehatan;

- (4). Alat-alat pelayaran seperti peralatan dapur dan atau peralatan memasak, serta perlengkapan ruang makan harus tersedia dalam jumlah yang cukup baik.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti mengambil judul skripsi

“KETERLAMBATAN PENGIRIMAN RANSUM/BAHAN MAKANAN DAN *FOOD ALLOWANCE* TERHADAP CREW DI MV. MERATUS MAKASSAR PADA PT. MERATUS LINE SURABAYA”.

1.2. Rumusan Masalah

Melihat latar belakang masalah yang telah di jelaskan di atas, tentang keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *Food Allowance* pada MV. Meratus Makassar , maka di susun perumusan masalah sebagai berikut :

- 1.2.1 Apa yang menjadi penyebab pengiriman Ransum/Bahan Makanan dan *Food Allowance* mengalami keterlambatan ?
- 1.2.2 Dampak apa yang di timbulkan ketika terjadi keterlambatan pengiriman Ransum/Bahan Makanan dan *Food Allowance* ?
- 1.2.3 Upaya apa yang dilakukan perusahaan untuk mengatasi keterlambatan pengiriman Ransum/Bahan Makanan dan *Food Allowance* ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

- 1.3.1 Untuk mengetahui apa yang menyebabkan pengiriman ransum/bahan makanan dan *Food Allowance* mengalami keterlambatan.

1.3.2 Untuk mengetahui dampak yang ditimbulkan ketika terjadi keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *Food Allowance*.

1.3.3 Untuk mengetahui upaya apa yang dilakukan perusahaan untuk mengatasi keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *Food Allowance*.

1.4. Manfaat Penelitian

Terdapat 3 (tiga) manfaat terhadap penelitian ini, yaitu :

1.4.1 Bagi lembaga pendidikan Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang

1.4.1.1 Menambah pengetahuan civitas akademika tentang proses kegiatan di *Crewing*.

1.4.1.2 Menambah perbendaharaan buku perpustakaan.

1.4.1.3 Melatih taruna dan taruni agar dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan pengalaman baru, sebagai awal menuju dunia kerja pada suatu saat nanti.

1.4.1.4 Dapat digunakan sebagai tambahan *literature* dalam proses belajar serta dapat digunakan untuk pengembangan lebih lanjut guna meningkatkan kualitas pendidikan.

1.4.2 Bagi perusahaan khusus *crewing departement* .

1.4.2.1 Menambah wawasan dan pengetahuan tentang cara mengatasi masalah yang terjadi selama proses pengiriman Ransum/Bahan Makanan dan *Food Allowance*.

1.4.2.2 Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan positif dan sebagai alternatif solusi dari masalah yang dihadapi PT. Meratus *Line* Surabaya dalam proses pengiriman Ransum/Bahan Makanan dan *Food Allowance*.

1.4.3 Bagi pembaca.

1.4.3.1 Menambah wawasan dan pengetahuan pembaca tentang proses yang terjadi terhadap pengiriman Ransum/Bahan Makanan dan *Food Allowance*.

1.4.3.2 Dapat memperoleh informasi dan pengetahuan guna dijadikan bahan acuan untuk penelitian selanjutnya agar dapat menyajikan hasil penelitian yang lebih akurat.

1.5. **Sistematika Penulisan**

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan serta memudahkan pemahaman, maka skripsi ini disusun dengan sistematika yang terdiri dari 5 (lima) Bab secara berkesinambungan yang pembahasannya merupakan suatu rangkaian yang tidak dapat dipisahkan, adapun sistematika tersebut disusun sebagai berikut :

BAB I. PENDAHULUAN

Dalam bab ini dijelaskan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan. Latar belakang berisi tentang kejadian nyata dan penjelasan yang terjadi. Alasan mengapa judul dipilih dan diuraikan berdasarkan data pendukung yang sudah ada.

Perumusan masalah adalah pertanyaan-pertanyaan yang diuraikan selama penelitian. Tujuan penelitian merupakan hasil untuk menemukan suatu jawaban dari perumusan masalah yang telah diuraikan. Manfaat penelitian merupakan manfaat yang dapat di ambil dari hasil penelitian tersebut. Sistematika penulisan merupakan kerangka susunan penelitian dimana pembahasan yang diuraikan saling keterkaitan.

BAB II. LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang teori yang mendasari permasalahan dalam skripsi ini. Teori dari permasalahan tersebut diuraikan dari tinjauan pustaka dan hasil dari penelitian. Tinjauan pustaka ini berisi tentang dasar-dasar teori yang relevan untuk menjelaskan mengenai variable yang akan di teliti sebagai landasan untuk mendapatkan jawaban terhadap rumusan masalah yang di tanyakan.

BAB III. METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan aspek tempat dan waktu penelitian ini dilaksanakan, metode penelitian, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data yang dilakukan.

BAB IV. ANALISA HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini dibahas mengenai semua pokok Permasalahan yang telah dirumuskan sebelumnya. Pembahasan menggambarkan sedetail mungkin hasil analisa data yang telah

didapatkan selama peneliti melaksanakan praktek darat di PT. Meratus Line Surabaya. Analisa data ini menggambarkan tentang penyebab timbulnya masalah yang di temukan. Dan dari analisa ini dapat ditemukan pembahasan untuk menyelesaikan masalah-masalah yang sedang di hadapi. Dengan pembahasan ini, suatu permasalahan akan terselesaikan dan menemukan kesimpulan.

BAB V. PENUTUP

Pada bab ini merangkum semua hasil pembahasan analisis data yang telah dilakukan sebagai gambaran jelas tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini. Selain itu berdasarkan kesimpulan tersebut disajikan saran-saran pengembangan yang mungkin dapat dipertimbangkan secara khusus oleh para pengguna dan secara umum oleh semua pihak. Bab ini merupakan bab penutup dari skripsi yang penulis susun.

Daftar Pustaka

Lampiran

Daftar Riwayat Hidup

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1. Tinjauan Pustaka

Sebagai pendukung pembahasan skripsi mengenai keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* terhadap crew di MV. Meratus Makassar pada PT. Meratus Line Surabaya, maka perlu diketahui dan dijelaskan beberapa teori yang dapat diambil oleh penulis dari beberapa sumber pustaka yang berkaitan dengan pengkajian skripsi ini sehingga bisa lebih melengkapi penulisan skripsi ini.

2.1.1. Keterlambatan

Ada berbagai pemikiran menurut para ahli yang mengusulkan tentang pengertian dari keterlambatan. Situasi ini harus dijelaskan agar penafsiran mengenai keterlambatan dapat saling berkaitan dengan pembahasan skripsi ini.

Menurut Ervianto (1998), mengemukakan bahwa keterlambatan adalah waktu pelaksanaan yang tidak dimanfaatkan sesuai dengan rencana kegiatan, sehingga menyebabkan satu atau beberapa kegiatan menjadi tertunda atau tidak selesai pada waktu yang telah ditentukan.

Menurut Callahan (1992), keterlambatan (*delay*) merupakan suatu aktivitas yang mengalami penambahan waktu atau tidak diselenggarakan sesuai dengan rencana yang diharapkan.

Keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* dapat diidentifikasi jelas melalui jadwal (*schedule*).

2.1.1.1. Faktor – faktor penyebab keterlambatan

Dalam hal ini akan dijelaskan beberapa pemikiran dari para ahli mengenai faktor penyebab keterlambatan. Menurut Atherley dan Levis dalam Langford (1996) faktor penyebab keterlambatan antara lain :

2.1.1.1.1. *Excusable Non-Compensable Delays*, penyebab keterlambatan yang paling sering mengakibatkan waktu pelaksanaan mengalami keterlambatan tipe ini, adalah :

2.1.1.1.1.1. *Act of God*, seperti gangguan alam di antaranya yaitu gempa bumi, banjir, kebakaran, angin puting beliung, letusan gunung berapi dan lain-lain.

2.1.1.1.1.2. *Force Majeur*, termasuk di dalamnya adalah semua penyebab *Act of God*

2.1.1.1.1.3. Cuaca, ketika cuaca tidak lagi bersahabat dan kondisi melebihi batas normal maka hal ini menjadi faktor penyebab yang bisa dimaafkan *Excusing Delay*.

2.1.1.1.2. *Excusable Compensable Delays*, keterlambatan jenis

ini disebabkan oleh *owner client*, pihak yang dirugikan berhak mengajukan perpanjangan waktu dan claim atas keterlambatan tersebut.

2.1.1.1.3. *Non-Excusable Delays*, keterlambatan ini

merupakan sepenuhnya tanggung jawab perusahaan, karena perusahaan memperpanjang waktu pelaksanaan pengiriman sehingga melewati tanggal permintaan yang telah dikirimkan.

2.1.1.2. Tipe Keterlambatan

Menurut Donal S Barie (1984), keterlambatan dapat disebabkan oleh aspek-aspek yang berbeda, yaitu :

2.1.1.2.1 Keterlambatan yang disebabkan oleh pihak kedua (*second caused delay*). Keterlambatan seperti ini pada umumnya tidak akan diberikan perpanjangan waktu atau ganti rugi tambahan. Semisal permintaan yang sudah di proses dan akan dikirimkan tiba-tiba di batalkan (*cancel*) oleh pihak kapal.

2.1.1.2.2 Pemilik atau wakilnya (*delay caused by owner or his agent*). Jika pemilik atau wakilnya menyebabkan suatu keterlambatan, misalnya ransum/bahan makanan dan *food allowance* yang sudah siap di kirimkan tetapi

kendaraan yang digunakan belum siap atau bahkan belum ada.

2.1.1.2.2 Keterlambatan yang disebabkan oleh pihak ketiga yang

diperbolehkan (*excusable thirdparty delay*).

Keterlambatan ini sering terjadi disebabkan oleh kemampuan yang berbeda di luar jangkauan pengendalian pemilik atau wakilnya. Contoh hal yang terjadi pada umumnya yaitu banjir, kebakaran, gempa bumi, tanah longsor dan hal-hal lain yang tanpa kita sadari sering terjadi. Biasa orang menyebut “tindakan Tuhan Yang Maha Kuasa”. Kita sebagai hambanya tidak bisa menolak hal-hal tersebut untuk tidak ada.

2.1.1.3. Dampak Keterlambatan

Berdasarkan pendapat Lewis dan Atherley (1996), keterlambatan akan menimbulkan dampak negative pada perencanaan semula serta menambah masalah keuangan. Keterlambatan dalam pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* terhadap crew di MV. Meratus Makassar akan meningkatkan biaya akomodasi ataupun biaya lain yang menjadi tanggungan perusahaan. Sehingga akan mengurangi keuangan perusahaan pelayaran jika terjadi keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance*. Menurut Obrein JJ (1976),

mengungkapkan bahwa dampak keterlambatan menimbulkan kerugian :

2.1.1.3.1. Bagi perusahaan pelayaran, keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* dapat mengakibatkan perubahan ETD (*Estimated Time of Departure*) yang telah di jadwalkan, dari pihak perusahaan akan mengatur ulang kembali jadwal keberangkatan kapal.

2.1.1.3.2. Bagi pekerja, keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* mengakibatkan awak kapal mengalami depresi tingkat rendah karena sumber energi untuk bekerja yang seharusnya mereka dapatkan tidak kunjung datang.

2.1.2. Pengiriman

Pengiriman menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kata pengiriman adalah cara, proses, perbuatan mengirimkan. Pengiriman berasal dari kata dasar kirim, kata kirim sendiri mengandung arti menyampaikan suatu hal melalui perantara. Pengiriman memiliki arti dalam kelas kata benda sehingga pengiriman dapat menyatakan nama dari seseorang, tempat atau semua benda yang dapat di sampaikan melalui perantara.

Menurut Mikael (2016) kegiatan pengiriman secara tidak langsung banyak sekali dijumpai dalam kehidupan nyata, kebanyakan dari pihak produsen sendiri kesulitan untuk menangani masalah pengiriman. Pihak produsen sendiri biasanya membutuhkan bantuan dari penyedia jasa pengiriman itu sendiri. Untuk mengatasi masalah tersebut produsen bekerja sama dengan mitra bisnis, dalam hal ini disebut juga dengan vendor untuk menangani penyaluran pengiriman yang baik agar produk dan jasa yang diberikan dapat diterima sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Menurut Yunarto (2006) pengiriman atau shipping adalah bagian penting dalam suatu rantai persediaan yang berfungsi untuk menyiapkan dan mengirimkan suatu barang ke customer dalam hal ini disebut juga dengan awak kapal. Transportasi berhubungan dengan modal transportasi apa yang dipakai agar efektif dan efisien, baik dari sisi biaya, kecepatan waktu dan ketepatan waktu pengiriman.

Menurut Mulyadi (2001;201), sistem pengiriman merupakan suatu kegiatan mengirim suatu barang di karenakan adanya transaksi jual beli barang.

Secara umum pengiriman merupakan mempersiapkan pengiriman fisik barang dari suatu tempat ke tempat tujuan yang di samakan dengan dokumen pemesanan dan pengiriman harus sesuai dengan persyaratan yang telah tercantum di dokumen tersebut.

2.1.3. Ransum/Bahan Makanan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), makanan merupakan sesuatu yang dapat di konsumsi dan semua bahan yang telah kita makan akan membentuk jaringan tubuh, yang mana jaringan tersebut dapat memberikan sumber tenaga dan mengendalikan semua kinerja di dalam tubuh.

Menurut *World Health Organization (WHO)*, makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang di perlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang tepat dan benar agar dapat bermanfaat bagi tubuh tidak termasuk air, obat-obatan dan hal-hal lain yang digunakan untuk pemulihan (Hari Purnama dan Adiono, 2009).

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan membutuhkan pengelolaan yang tepat dan benar agar dapat bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang tepat dan benar pada dasarnya adalah pemrosesan makanan berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan (Depkes, 2004).

Menurut Hulme dan Prasetyono, makanan yang sehat adalah jenis makanan yang dalam artian kita mampu menikmati makanan itu. Makanan yang sehat itu terdiri dari makanan dasar (primer) dan tambahan (sekunder). Makanan yang sehat juga dapat kita sebut 4 sehat dan 5 sempurna. Makanan sehat itu terdiri dari kumpulan berbagai macam

makanan yang seimbang sehingga seluruh kebutuhan dan nutrisi di dalam tubuh dapat terpenuhi baik secara fisik maupun mental.

2.1.3.1 Fungsi Makanan

Adapun beberapa fungsi dari makanan adalah sebagai berikut :

2.1.3.1.1 Penyedia Energi atau bahan bakar

Zat-zat makanan yang telah melalui alur pemrosesan dari pencernaan di dalam tubuh dapat dihasilkan sebuah energi dan bahan bakar yang untuk mampu beraktivitas. Jika kita tidak memiliki energi, kita tidak akan kuat melakukan semua kegiatan sehari-hari.

2.1.3.1.2 Pertumbuhan serta pembangunan tubuh

Pertumbuhan serta pembangunan tubuh ini sudah dimulai ketika kita dilahirkan ke dunia, dan pertumbuhan ini berlangsung selama kita masih hidup. Terlebih untuk jalannya pertumbuhan bisa di dapatkan dari apa yang kita konsumsi setiap harinya.

2.1.3.1.3 Pemeliharaan jaringan serta perbaikan jaringan tubuh (regenerasi)

Untuk dapat dan mampu melakukan kinerja tubuh dengan cara normal sangat tergantung kepada kesehatan serta jaringan-jaringan yang ada. Apabila

salah satu jaringan rusak maka harus di kembalikan dengan makanan yang memiliki gizi tinggi agar dapat mengembalikan jaringan tersebut bekerja secara optimal.

2.1.3.1.4 Pengaturan sistem-sistem tubuh

Di dalam tubuh makhluk hidup, khususnya manusia ada banyak sekali berbagai prosedur yang dapat di kerjakan. Di sini ada bagian tubuh yang berperan mengolah makanan menjadi metabolisme dan juga mengatur keseimbangan cairan dari dalam tubuh dengan berbagai zat-zat yang terkandung dalam tubuh kita.

2.1.3.1.5. Pertahanan tubuh terhadap penyakit (*antibody*)

Vitamin merupakan bentuk dari suatu unsur yang terkandung dalam makanan yang kita konsumsi. Vitamin itu berfungsi untuk mempertahankan kekebalan (imun) pada tubuh kita. Jika makanan yang kita konsumsi kekurangan vitamin maka akan menyebabkan sumber penyakit.

2.1.3.2 Zat yang terkandung dalam makanan

Adapun beberapa zat yang terkandung di dalam makanan, di antaranya yaitu :

2.1.3.2.1. Karbohidrat

Peran karbohidrat merupakan sumber energi penting bagi tubuh. Karbohidrat ini memiliki fungsi yang utama dalam metabolisme, untuk menjaga keseimbangan asam dan juga basa, membentuk berbagai susunan sel, jaringan, dan juga organ yang dapat membantu pencernaan makanan pada saluran pencernaan. Adapun sumber dari karbohidrat ini termasuk beras, gandum, jagung dan berbagai jenis umbi-umbian lainnya.

2.1.3.2.2. Lemak

Lemak memiliki peran yang sangat penting bagi tubuh kita. Lemak itu sendiri tidak hanya menjadi sumber energi, tetapi juga sebagai penyusun membran sel, yang melarutkan vitamin A, D, E dan K, ini merupakan cadangan dari beberapa makanan yang diperlukan tubuh dan dapat diperoleh dari hewan dan juga tumbuhan. Berbagai jenis makanan yang akan mengandung banyaknya lemak adalah sejenis daging, susu, minyak goreng serta kacang-kacangan.

2.1.3.2.3. Protein

Protein ini di dapatkan dari bagian-bagian hewan seperti susu, daging, telur, ikan dan juga keju. Adapun protein nabati yang berasal dari sereal.

2.1.3.2.4. Vitamin

Vitamin bisa berfungsi sebagai ko-enzim, ko-enzim ini berperan sebagai zat yang memacu kinerja suatu enzim. Vitamin itu ada 2 macam, yaitu vitamin yang sudah larut dalam lemak dan juga tidak larut di dalam lemak.

2.1.3.3 Contoh Makanan

Berikut ini beberapa contoh jenis-jenis makanan secara umum, di antaranya yaitu :

2.1.3.3.1. Makanan pokok

Pada makanan pokok ini mengandung banyak unsur karbohidrat. Contohnya pada jagung, nasi, singkong, roti serta sagu. Seperti yang telah di jelaskan di atas karbohidrat memiliki peran yang sangat penting bagi tubuh manusia, yaitu menjadi sumber energi untuk melakukan kegiatan dan juga aktivitas. Untuk itu kita di anjurkan mengonsumsi makanan pokok sehari-hari.

2.1.3.3.2. Lauk Pauk

Lauk pauk ini menyimpan banyak protein dan juga lemak yang mana akan digunakan untuk membangun pertumbuhan tubuh. Protein dan lemak ini akan berperan menggantikan sel-sel yang akan dan telah rusak.

2.1.3.3.3. Sayur dan Buah

Sayuran serta buah-buahan merupakan makanan yang menyimpan banyak vitamin dan mineral di dalamnya. Vitamin dan mineral ini sangat dibutuhkan tubuh untuk menjaga kekebalan tubuh, sehingga tidak mudah terjangkit penyakit. Contohnya seperti wortel, bayam, jeruk dan sejenisnya.

2.1.4 Food Allowance

Food allowance menurut Wikipedia adalah uang yang diberikan kepada pekerja dengan berdasarkan tarif dan dihitung secara harian untuk keperluan pekerja. Uang makan diberikan untuk meningkatkan kesejahteraan pekerja kapal selain diberikan gaji dan tunjangan lainnya.

Food allowance adalah uang makan yang mana harus ada di setiap kapal, bukan hanya untuk kesejahteraan awak kapal melainkan kewajiban dari *ship owner* itu sendiri dalam memenuhi kebutuhan pekerjanya.

Sesuai ketentuan dan syarat *MLC 2006*, bahwa perusahaan menyediakan permakanan untuk sesuai kebutuhan hayati *crew* kapal.

Untuk kapal-kapal di PT. Meratus Line yang beroperasi dan masuk *home base* dalam periode tertentu dan kurang dari 1 bulan, perusahaan memberikan uang makan dengan pola sebagai berikut :

2.1.4.1. Dalam bentuk uang tunai, di hitung per-kepala, per-hari dalam periode tertentu. Lazimnya dalam periode setiap bulan.

2.1.4.2. Dalam bentuk Natura atau bahan makanan, perusahaan menyediakan bahan makanan, bekerja sama dengan penyedia makanan atau *ship's chandler* yang telah di tunjuk atau bekerja sama dengan perusahaan.

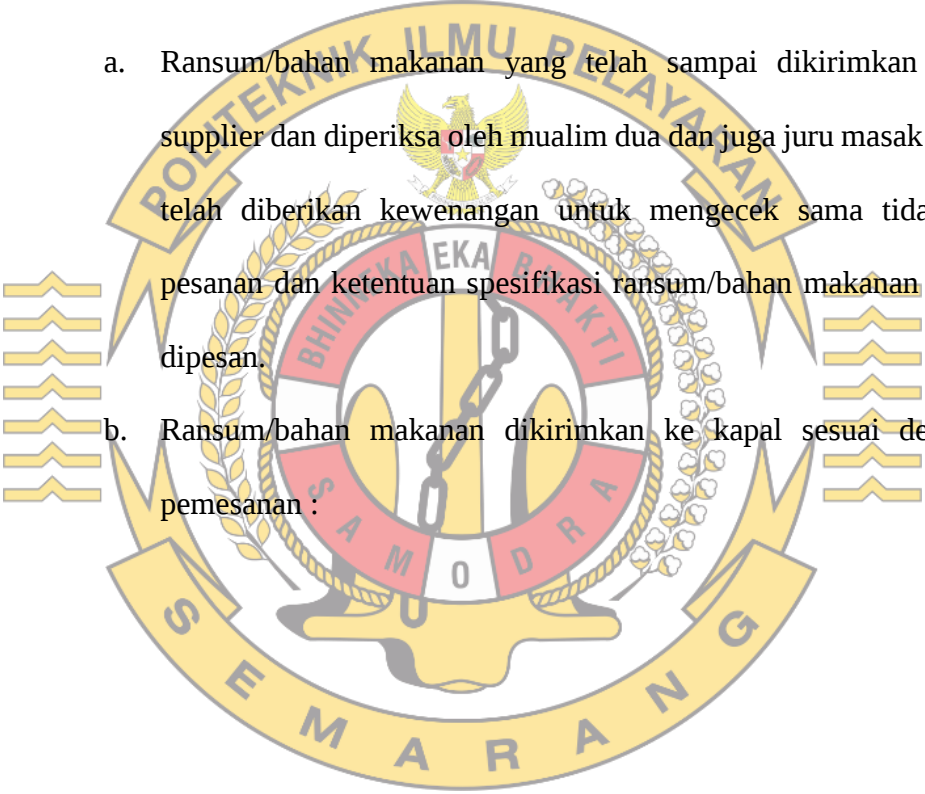
2.1.5. Pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance*

Secara umum, metode pengiriman bahan makanan di dasarkan kepada surat permintaan dari kapal, dan permintaan didasarkan kepada kebutuhan permakanan (*catering*) dalam periode tertentu. Hal ini dimungkinkan dan tergantung dari ketersediaan atau kapasitas gudang penyimpanan permakanan, baik gudang penyimpanan makan kering, basah/segar (sayur, ikan dan daging). Adapun permintaan *food allowance* yang di kirimkan melalui email dan ditujukan kepada *crewing*. *Budget* untuk setiap kapal sudah ditentukan oleh perusahaan. Setiap kapal yang memesan ransum/bahan makanan dan *food allowance* tidak boleh melebihi batas yang di tentukan. Pedoman perhitungan anggaran untuk masing-masing kapal adalah berat bersih ransum/bahan makanan dan *food allowance* yang di konversikan ke dalam berat kotor.

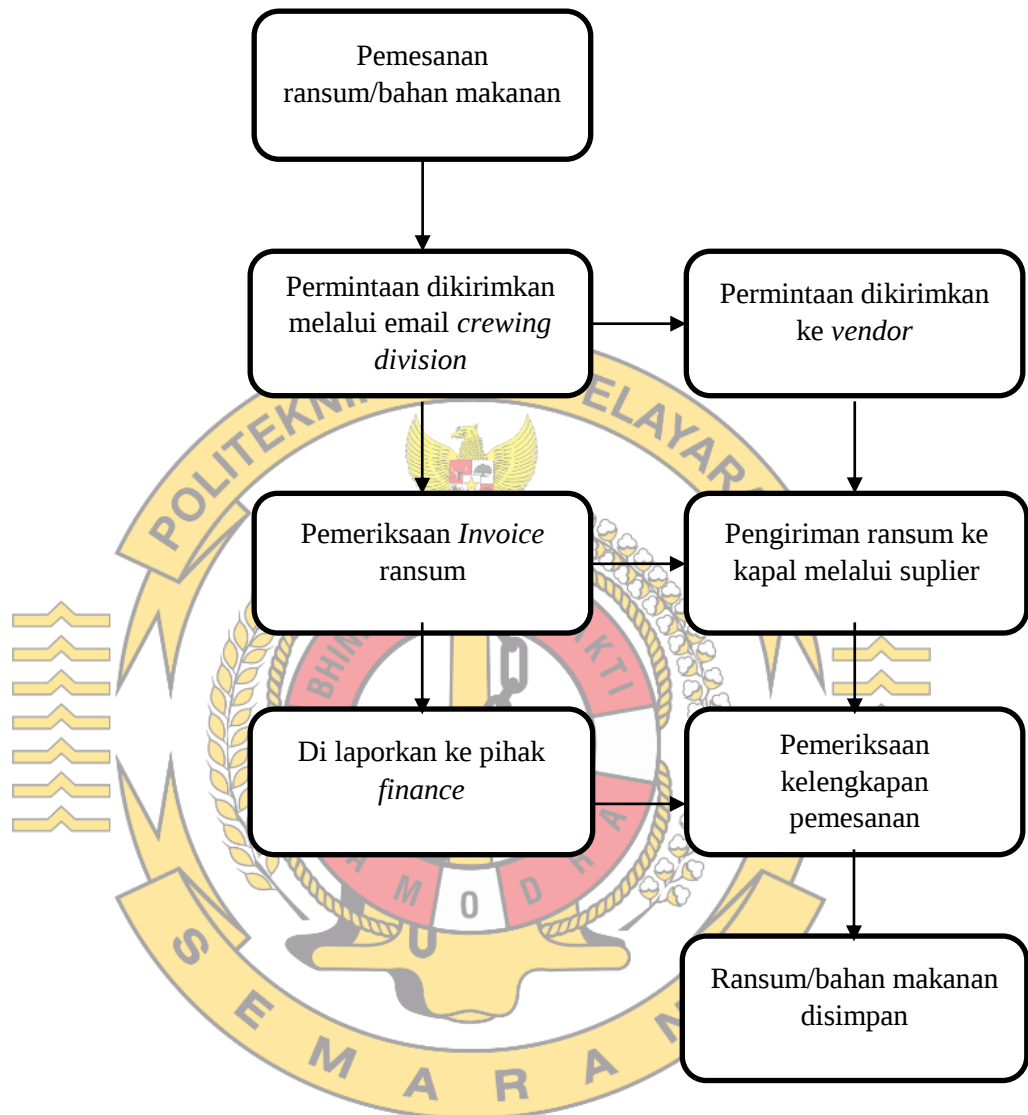
Syarat pengiriman ransum/bahan makanan ke kapal :

- a. Tersedianya daftar pemesanan ransum/bahan makanan berupa macam dan jumlah ransum/bahan makanan yang akan di terima pada waktu yang telah di tentukan
- b. Tersedianya jumlah ransum/bahan makanan sesuai permintaan

Langkah-langkah untuk penerimaan ransum/bahan makanan di kapal :

- a. Ransum/bahan makanan yang telah sampai dikirimkan oleh supplier dan diperiksa oleh mualim dua dan juga juru masak yang telah diberikan kewenangan untuk mengecek sama tidaknya pesanan dan ketentuan spesifikasi ransum/bahan makanan yang dipesan.
 - b. Ransum/bahan makanan dikirimkan ke kapal sesuai dengan pemesanan :
- 

Adapun pemesanan ransum/bahan makanan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :



Gambar 2.1 Skema pengiriman ransum/bahan makanan

2.1.5 Awak kapal

Menurut UU RI No. 17 tahun 2008 tentang pelayaran mendeskripsikan pengertian awak kapal adalah orang yang bekerja atau dipekerjakan di atas kapal oleh pemilik kapal (*ship owner*) atau operator kapal untuk melakukan pekerjaan di atas kapal sesuai dengan jabatan yang tercantum dalam buku siji.

Menurut ilmu hukum maritim pengertian awak kapal adalah semua orang yang bekerja di kapal, dan yang bertugas mengoperasikan serta memelihara juga menjaga kapal dan muatannya terkecuali Nakhoda.

Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 51 tahun 2002 tentang perkapalan pengertian awak kapal adalah awak kapal selain Nakhoda atau pemimpin kapal.

2.1.6. MV. Meratus Makassar

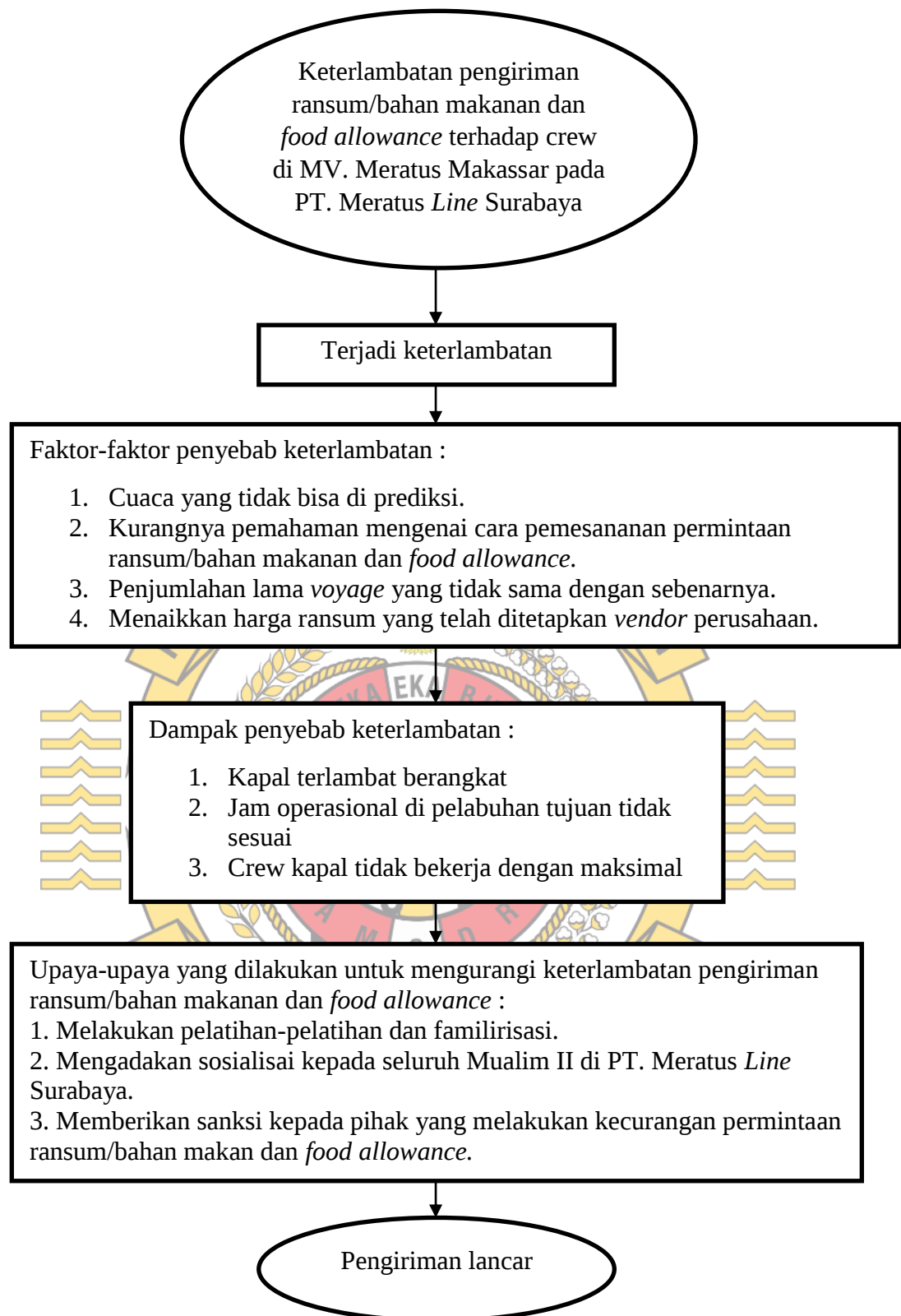
MV. Meratus Makassar merupakan salah satu kapal yang dimiliki PT. Meratus Line dengan tipe *container*. Kapal *container* merupakan kapal yang di bangun khusus untuk mengangkut *container* atau peti kemass ukuran standar. MV. Meratus Makassar adalah kapal dengan bendera Indonesia yang memiliki rute Surabaya-Makassar-Surabaya.



Gambar 2.2 MV. Meratus Makassar

2.2. Kerangka Pikir Penelitian

Pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* pada crew di MV. Meratus Makassar pada PT. Meratus Line merupakan salah satu proses yang terpenting dalam perusahaan dan untuk kelangsungan kebutuhan crew kapal. Adanya kendala-kendala atau tidak efisien dan efektifnya proses pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* ke kapal mengakibatkan keterlambatan yang mana dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan, maka dari itu perlu dilakukan analisis guna meminimalisir resiko yang ada. Untuk mempermudah pembahasan keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* ke kapal guna memperlancar kinerja di *crewing department* pada PT. Meratus Line Surabaya, maka perlu untuk mengumpulkan data-data dari keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* ke kapal MV. Meratus Makassar sehingga dapat diambil kesimpulan dan dapat menemukan solusi untuk memperlancar pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* ke kapal milik PT. Meratus Line Surabaya.



Gambar 2.3 Kerangka Pikir Penelitian

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan dari hasil observasi di lapangan dan juga uraian pembahasan mengenai keterlambatan pengiriman ransum/bahan makan dan *food allowance* terhadap crew pada MV. Meratus Makassar di PT. Meratus Line Surabaya, maka dapat diambil simpulan sebagai berikut :

5.1.1. Faktor – faktor penyebab keterlambatan adalah cuaca yang tidak bisa di prediksi, kurangnya pemahaman mengenai cara pemesanan permintaan ransum/bahan makanan dan *food allowance*, penjumlahan voyage yang tidak sama, menaikkan harga ransum/bahan makanan yang telah ditetapkan oleh vendor perusahaan.

5.1.2. Dampak penyebab keterlambatan adalah Kapal terlambat berangkat, jam operasional di pelabuhan tujuan tidak sesuai, crew kapal tidak bekerja dengan maksimal

5.1.3. Upaya-upaya yang dilakukan untuk mengurangi keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan *food allowance* adalah Melakukan pelatihan-pelatihan dan familirisasi, mengadakan sosialisasi kepada seluruh Muallim II di PT. Meratus Line Surabaya, memberikan

sanksi kepada pihak yang melakukan kecurangan permintaan ransum/bahan makan dan *food allowance*.

5.2. Saran

5.2.1. Untuk penyebab keterlambatan yang diakibatkan oleh cuaca, yang mana cuaca itu tidak dapat kita ubah dan bisa menghambat sinyal kapal serta dapat berpengaruh pada email kapal. Tetapi bisa diantisipasi dengan mengirimkan form permintaan pemesanan ransum/bahan makan dan *food allowance* ketika kapal sedang sandar atau ketika cuaca dan sinyal kapal dalam keadaan baik.

5.2.2. PT. Meratus Line sebaiknya melakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan-pelatihan dan familirisasi bagi Juru Masak dan Mualim II baik yang akan naik kapal. Yang mana bisa dilakukan oleh *Crewing Department* selaku pihak perantara antara perusahaan dengan kapal. Kegiatan itu bisa dilakukan satu minggu sebelum *Crew On Board*.

5.2.3. Dibuatkan peraturan baru untuk para *crew* yang akan *on board*, yaitu barang siapa yang melakukan kecurangan atau ketidakjujuran di kapal, tentunya dalam permintaan pemesanan ransum/bahan makan akan dikenakan sanksi atau denda. Jika ada yang melanggar akan di potong jatah uang makan di kapal oleh *crewing department*. Yang nantinya akan merugikan kapal itu sendiri ketika memerlukan kebutuhan kapal yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Muchtar, Suwarma. (2015). *Dasar Penelitian Kualitatif*. Bandung: Gelar Pustaka Mandiri
- Arikunto, S. 2000. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Barrie, Donald S., Paulson Jr., Boyd C., (1984), *Professional Construction Management*, McGraw-Hill, Inc., New York.
- Callahan, M (1992). "*Contruction Project Scheduling*", Mc Graw Hill, New York.
- Harahap, Sofyan Syarif. 2004. *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada
- Kriyantono, Rahmat. 2006. *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Jakarta : PT. Kencana Perdana.
- Levis dan Atherly, 1996, Dalam Langford *Jurnal Penelitian Program Pasca Sarjana*.
- Moleong, Lexy J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*, cetakan ke-36, Bandung : PT. Remaja Rosdakarya Offset
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa*. Edisi 3. Jakarta: Salemba Empat.
- Nasution.(1998). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Nazir, Moh. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- O'brien, J. J. 1976. VPM Scheduling For High-Rise Building. *Journal of the Construction Division*, 1975, Vol. 101, Issue 4, Pg. 895-905
- Otlet, Paul. 2007. *International Economic Conference 1905*: Gramedia Pustaka Utama
- Peraturan Pemerintah, Nomor 7 Tahun 2000 Pasal 25, *Tentang Kepelautan*
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia, Nomor 51 Tahun 2002, *Tentang Perkapalan*.
- Prinsip Higiene dan Makanan*. Depkes RI: Jakarta. sanitasi Hari Purnama dan Adiono. (2009).
- Saryono, 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*, PT. Alfabeta, Bandung.
- Seni, M. Atar. 1995. *Metode Penelitian Sastra*. Bandung: Angkasa.
- Suryanto, Mikael Hang. 2016. *Sistem Operasional Manajemen Distribusi*. Jakarta : Grasindo.

Tim Penyusun PIP Semarang. 2019. *Buku Pedoman Penyusunan Skripsi*. Semarang: Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.

Undang-Undang Republik Indonesia, No. 17 Tahun 2008, *Tentang Pelayaran*.

Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003, *Tentang Ketenagakerjaan*

Wulfram, I Ervianto. (1998). *Manajemen proyek konstruksi*. Yogyakarta: Andi Offset.

<https://dosenpintar.com/makan-adalah/>

<https://www.meratusline.com/id/guest/about-us/history>



LAMPIRAN 1

SHIP'S PARTICULAR MV.MERATUS MAKASSAR



MERATUS LINE

SHIP'S PARTICULAR

SHIP NAME	: MERATUS MAKASSAR
EX NAME	: CMA CGM CORDILLERA,INGA-S,M-INGA
CALL SIGN	: POFZ
FLAG/PORT OF REGISTRY	: SURABAYA (INDONESIA)
OWNER	: MANDIRI ABADI SANTOSA
CLASIFICATION	: BKI & NK
OFFICAL NUMBER	: 41188PEXT
IMO NUMBER	: 9106637
MMSI NO	: 525025073
INMARSAT-C NUMBER	: C-1 : 452502171, C-2 : 452502169
INMARSAT -B NUMBER	: 870773176745
YEAR BUILT/DELIVERY	: 07 NOV 1994 / 08 SEP 1995
BUILDER	: VOLKSWERFT GmbH 18439 STARTSUND, GEMANY
TYPE OF SHIP	: CONTAINER
L.O.A	: 149.6 m
L.B.P	: 139.78 m
LENGTH FROM BRIDGE TO STERN	: 20.78 m
BREADTH (MOULDED)	: 23.1 m
DEPTH TO MAIN DECK	: 12.80 m
SUMMER / TROPICAL DRAFT	: 8.60 m / 8.77 m
LIGHT SHIP DRAFT	: 2.778 m
HEIGHT POINT FROM KEEL (AIR DRAFT)	: 44.45 m
GROSS TONNAGE	: 11.964 GT
NET TONNAGE	: 4931 NT
SUMMER / TROPICAL DEADWEIGHT	: 14.464 / 14.465
SUMMER / TROPICAL DISPLACEMENT	: 19.900 / 20.500
LIGHT SHIP WEIGHT	: 5455
TONS PER cm IMMERSION (TPC)	: 28.9 m
MAIN ENGINE	: BV MAN B&W 7550MC / 10010KW
AUXILIARY ENGINE	: NO.1 &3 SULZER 6S20, 780 KW
	: NO.2 SULZER 8S20, 1040 KW
PROPELLER	: FIXED RIGHT HANDED PROPELLER
BOW TRUSTER POWER	: SCHOTTEL-WERFT,STT-550-LK 690 KW
SERVICE SPEED	: 18.5 KNOTS
FUEL OIL CONSUMPTION	: 40 MT per day
DECK CRANE	: 2 CRANE, NMF 45/45 MT
CONTAINER CAPACITY	: 20' CONTAINER ON DECK MAX. 646
	: 20' CONTAINER IN HOLD MAX. 458
	: 20' CONTAINER (TEU) MAX. 1104
BALLAST WATER CAPACITY	: 4280.4 MT
FRESH WATER CAPACITY	: 168.4 MT
FUEL OIL CAPACITY	: 3101.6 M ³ / 2899.4 MT
DIESEL OIL CAPACITY	: 190.58 M ³ / 160.6 MT
LUBE OIL CAPACITY	: 35.79 M ³ / 160.6 MT
CONTAINER STACKING WEIGHT	: 20' IN HOLDS 96/120 MT – 40' IN HOLDS 120/150 MT
	: 20' ON DECK 45/75 MT – 40' ON DECK 65/100 MT
REEFER PLUG	: 150 PLUGS / 440 – 60 HZ

IMMIGRATION REGULATION
CREW LIST

IMMIGRATION REGULATION
CREW LIST

IMMIGRATION REGULATION
CREW LIST

IMMIGRATION REGULATION
CREW LIST

IMMIGRATION REGULATION
CREW LIST

IMMIGRATION REGULATION
CREW LIST

LAMPIRAN 3

HASIL WAWANCARA

Wawancara yang peneliti lakukan dalam keterlambatan pengiriman ransum/bahan makanan dan food allowance terhadap crew di MV. Meratus Makassar pada PT. Meratus Line Surabaya.

Nama : 1. Andreas Setyoko (Manager Crewing/53 tahun)

2. Shendy Hayu Lyandini (Staff Crewing Welfare/25 tahun)

Dengan hasil wawancara sebagai berikut :

Dwi : “Selamat pagi Pak, mohon maaf mengganggu waktunya. Bisa wawancara sebentar tidak pak?”.

Pak Andreas : “Selamat pagi mbak, oh iya boleh silahkan mbak”.

Dwi : “Terkait masalah yang terjadi dalam pengiriman ransum/bahan makanan pada MV. Meratus Makassar, bagaimana tanggapan bapak?”.

Pak Andreas : “Untuk masalah tersebut saya koordinasikan dengan mbak shendy dan mencari penyebab terjadinya keterlambatan”.

Mbak Shendy : “Iya mbak dwi, untuk MV. Meratus Makassar sendiri terlambat mengirimkan permintaan karena cuaca ketika di tengah laut, keadaan sinyal yang berubah-ubah juga menjadi email terlambat masuk kantor”.

Pak Andreas : “Kapal yang seharusnya mengirimkan email permintaan pada waktunya jadi terhambat karna kondisi cuaca yang tidak bisa dipresiksi”.

Dwi : “Untuk faktor penyebab keterlambatan apa hanya karna cuaca atau ada faktor lain mbak ?”.

Mbak Shendy : “Tentu ada lagi mbak, contohnya seperti pengisian lama voyage, dari Mualim II MRK biasanya diisi tidak sesuai dengan aslinya, itu juga menjadi penyebab over budget pada food allowance”.

Dwi : “Dari pihak crewing sendiri solusi mengurangi hal yang sama terjadi bagaimana pak ?”

Pak Andreas : “Kami akan berunding terlebih dahulu mbak, kalau masalah bisa kami handle maka akan kami handle sendiri tanpa melibatkan pihak finance. Kami lihat dulu kesalahan nya dimana, baru setelah itu kita memberi tahu pihak kapal dimana letak kesalahannya, dan setelah itu baru kami proses permintaan ransom/bahan makanan dan food allowancenya”.

Dwi : “Oh siap pak,mbak terimakasih untuk informasi dan waktu yang telah diberikan”.

Pak Andreas, : “iya mbak sama – sama”.

Mbak Shendy

Pada kesempatan sama, Wawancara yang peneliti lakukan dalam keterlambatan pengiriman ransom/bahan makanan dan food allowance terhadap crew di MV. Meratus Makassar pada PT. Meratus Line Surabaya.

Nama : 1. Bapak Eko Hadriyadi H (Nahkoda MV. MeratusMakassar)

2. Bapak Alif Rifqi M (Mualim II MV. Meratus Makassar)

3. Bapak Josep (*Chief Coook* MV. Meratus Makassar)

Dengan hasil wawancara sebagai berikut :

Dwi : “Selamat sore Pak, mohon maaf mengganggu waktunya. Bisa wawancara sebentar tidak pak?”.

Pak Alif : “Iya mbak bisa, silahkan”.

Dwi : “Mengingat MRK merupakan kapal yang sering mengalami keterlambatan pengiriman ransum, apakah ada faktor-faktor penyebab masalah yang terjadi pak ?”.

Pak Alif : “Oh iya mbak, untuk faktor nya sendiri itu berasal dari faktor internal dan eksternal”.

Dwi : “Kalau boleh tau, faktor internal dan eksternal itu apa aja ya pak ?”

Pak Alif : “Untuk faktor internal itu berasal dari cuaca, dimana cuaca yang tidak dapat di prediksi mengakibatkan sinyal kapal juga sewaktu-waktu bisa hilang, dan faktor eksternal bisa dari saya atau mungkin dari pak cook nya mbak”.

Dwi : “Dari bapak sendiri faktor seperti apa pak?”.

Pak Alif : “Kesalahan yang saya lakukan itu dari saya mengisi daftar harga ransum mbak, di list tersebut saya mengganti daftar yang ditetapkan perusahaan dengan harga yang lebih tinggi”.

Dwi : “Mengapa kok di ganti pak harganya ?”.

Pak Alif : “Ya supaya kami pihak kapal dapat memperoleh keuntungan mbak”.

Dwi : “Apakah ada lagi pak masalah yang terjadi dari faktor eksternal ?”.

Pak Alif : “Menurut saya kurangnya pemahaman mengenai bagaimana proses permintaan ransum/bahan makanan dan food allowance mbak”.

Pak Josep : “iya mbak dwi, terkadang ketika saya mau membantu pak alif, saya kurang paham dengan list permintaan. Dan saya juga tidak menguasai komputer dengan baik, jadi saya tidak maksimal dalam urusan permintaan permakanan, saya hanya bilang ke pak alif barang dan jumlah yang dibutuhkan saja”.

Dwi : “Apakah ada dampak dari masalah tersebut pak ?”

Pak Eko : “iya mbak ada, kapal tidak akan saya berangkat kan sebelum ransum/bahan makanan sampai ke kapal, karena itu bekal kami ke rute selanjutnya. Dan kami juga menunggu kabar dari pihak operasional jadwal ETD kapal ini. Pihak operasional juga akan mengubah jam operasional karna tidak sesuai dengan perencanaan sebelumnya”.

Dwi : “siap pak eko, pak alif dan pak josep untuk kesempatan dan waktunya, sekali lagi terimakasih banyak pak”.

Pak Eko, : “oh iya mbak sama-sama”.

Pak Alif

Pak Josep

Pada kesempatan sama, Wawancara yang peneliti lakukan dalam keterlambatan pengiriman ransom/bahan makanan dan food allowance terhadap crew di MV. Meratus Makassar pada PT. Meratus Line Surabaya.

Nama : 1. Pak Selamat (*Vendor Ransom PT. KCA/48 tahun*) Dengan hasil wawancara sebagai berikut :

Dwi : “Selamat sore Pak, mohon maaf mengganggu waktunya. Bisa wawancara sebentar tidak pak?”.

Pak Selamat : “iya mbak silahkan”.

Dwi : “Ijin pak, kemaren kan ada keterlambatan pengiriman ransom/bahan makan MRK, nah itu kendala dari vendor sendiri apa pak ?”

Pak Selamat : “oh untuk itu masalah biasanya permintaan nya dadakan mbak itu terjadi karena sinyal kapal mbak. Ada juga permintaan yang diminta di gudang sini stok nya habis mbak, jadi kami carikan terlebih dahulu. Untuk jarak juga dari vendor ke pelabuhan cukup jauh. Mungkin itu yang menjadi keterlambatan pengiriman ransom/bahan makanan”.

Dwi : “Siap pak, terimakasih banyak untuk informasi dan waktu yang telah diberikan”.

Pak Selamat : “iya mbak sama-sama”.

LAMPIRAN 4

PERMINTAAN FOOD ALLOWANCE

Meratus Makassar

From: Meratus Makassar [meratus.makassar@stationsatcommail.com]
Sent: Monday, June 21, 2021 10:14
To: 'shendy.lyandini@meratusline.com'
Cc: 'Retno Martonegoro'; 'Sriyanto'; 'Andreas.Setyoko@meratusline.com'; 'Aris Mudhahar'; 'msm.crewing.ho'; Yuyun (yuyun.sari@meratusline.com)
Subject: MRK/110/21/V.2118S : Permintaan FALL Bulan Juli 2021
Attachments: Crew List MRK-Juni 2021.xls

Dear Shendy,

Bersama ini kami kirimkan permintaan FALL terhitung mulai tanggal 01 s/d 31 Juli 2021 (31 Hari).
 Permintaan Fall Ransum MV. Meratus Makassar Sebagai berikut :

1. (19 Crew x 31 hari x Rp 55.000,-) = Rp 32.395.000,- (Tiga puluh dua juta tiga ratus sembilan puluh lima ribu rupiah)

Note : - Rek Bank Mandiri. a/n EKO HADRIYADI USODO : 136-000-4257-785 / Nakhoda MRK
 - Terlampir Crew list Update MRK
 - Sisa ransum di kapal sampai tgl 24-06-2021, kami akan melaksanakan belanja tambahan untuk 12 hari kedepan di Jakarta sebelum kapal tolak ke Makassar, estimasi tiba Jakarta 22-06-2021 / pm.

Demikian permohonan permintaan Fall, terimakasih atas perhatian dan kerjasamanya.

Thanks/Salam
 Capt. Eko Hadriyadi Usodo



1

LAMPIRAN 5

PERMINTAAN RANSUM/BAHAN MAKANAN

MERATUS

TO : CREWING
ATTN : Yuyun Anita Sari
Period : 07 Mei 2021

BPB RANSUM/ PROVISION REQUEST LIST			
NAMA KAPAL/VESSEL NAME	: MERATUS MAKASSAR	ETA SUB	: 04-05-2021 / AM
VOY	: 2114S	NO OP	:
RUTE SEKARANG	: SUB-MKS-SUB		
RUTE SEBELUMNYA	: SUB-MKS-SUB		

yang berwarna
kuning wajib diisi

ANGGARAN		BUDGET
A	Anggaran per hari/per orang	Budget per day/per person 55,000
B	(i) Jumlah crew	Crew number 19

C		Total days to be supplied		Terhitung tgl/Date	
(i)	Jumlah hari pensuplaian	7	Terhitung tgl/Date	06 Mei s/d	13 Mei 21
(ii)	Supply ransum sebelumnya	7	Terhitung tgl/Date	30 April s/d	06 Mei 21
(iii)	Supply ransum sebelumnya	7	Terhitung tgl/Date	23 April s/d	29 April 21
(iv)	Supply ransum sebelumnya	7	Terhitung tgl/Date	16 April s/d	22 April 21

Ransum	FALL
✓	
✓	
✓	
✓	

D	Total Anggaran ransum (Rupiah)	Total Budget	7,315,000
---	--------------------------------	--------------	-----------

E	(i) Total Belanja	Total Purchase	7,314,525
---	-------------------	----------------	-----------

F	Selisih Anggaran & Pembelanjaan Ransum A-E(i)	Balance of Budget and Purchase A-E(i)	475
---	---	---------------------------------------	-----

Pemohon: Menyetujui:

Capt. Usman Langkane

Ship Manager/Parasit

TAGIHAN/INVOICE (Diperiksa dan diisi oleh Crew Welfare/ Completed by Crew Welfare)

Total Belanja E(iii)	Total Purchase	7,314,525
Biaya Lembur (kirm hr Minggu/libur)	Over time charge (Sundays/Holidays delivery)	
Sewa Perahu	Boat fee	
Total Invoice		7,314,525



LAMPIRAN BPB RANSUM
Provision Request List Attachment

VESSEL NAME
ETA SURABAYA
VOY

MERATUS MAKASSAR
04-05-2021 / AM
2114S

NO.	NAMA RANSUM	ITEMS	MERK/SPESIFIKASI	SUPPLIER KCA		PEMESANAN/ORDER		KET.
			MERK/SPEC.	HARGA	SATUAN	JML	TOT.HARGA	
				PRICE	PCS	QTY	PRICE	REMARKS
KCA.A	BAHAN KERING	DRIED						
KCA.A.1	Abon sapi*	Meat floss		100.000	kg/kilos		0	
KCA.A.2	Agar2/jelly*	Jelly powder	Sriti	41.500	Dos @12pack		0	
KCA.A.3	Beras ketan hitam	Black gluten rice		23.000	kg/kilos		0	
KCA.A.4	Beras ketan putih	Gluten rice		21.000	kg/kilos		0	
KCA.A.5	Beras/rice	Rice	Merk "AA"	12.500	kg/kilos		0	
KCA.A.6	Beras / rice	Rice	Tawon	14.500	kg/kilos	25	362.500	
KCA.A.7	Bihun Super*	Vermicelli	PADAMU	32.000	kg/kilos		0	
KCA.A.8	Bumbu Masak / Vitsin*	MSG	Ajinomoto	41.500	kg/kilos	0.5	20.750	
KCA.A.9	Bumbu pecel*	Peanut sauce/dressing		12.000	pack @200gr	4	48.000	
KCA.A.10	Coklat bubuk*	Chocolate powder		7.500	ons		0	
KCA.A.11	Cuka/Vinegar*	Vinegar		32.500	bottle @700 ml		0	
KCA.A.12	Gula merah/kelapa	Palm sugar		19.000	kg/kilos	1	19.000	
KCA.A.13	Gula/sugar	Sugar		19.000	kg/kilos	6	114.000	
KCA.A.14	Ikan asin jambal	Dried salted fish		121.000	kg/kilos		0	
KCA.A.15	Ikan jombrang	Dried salted fish		155.000	kg/kilos		0	
KCA.A.16	Ikan Teri	Anchovy		83.000	kg/kilos		83.000	
KCA.A.17	Kacang Hijau	Green gram		24.000	kg/kilos		0	
KCA.A.18	Kacang Tanah	Peanuts	Sudah Kupas	30.000	kg/kilos		0	
KCA.A.19	Kaldu sapi*	Beef seasoning	Royco	60.000	kg/kilos	0.5	30.000	
KCA.A.20	Kecap Asin*	Salty soya bean sauce	ABC	20.000	bottle @700 ml		0	
KCA.A.21	Kecap Manis*	Soya bean sauce	ABC	28.500	bottle @700 ml	2	57.000	
KCA.A.22	Kecap Manis*	Soya bean sauce	Sedap	26.500	bottle @700 ml		0	
KCA.A.23	Kecap raja rasa*	Seasoning sauce		37.500	bottle @700 ml		0	
KCA.A.24	Kopi 1/Coffee*	Coffee 1	Kapal Api	15.500	Pack @185 grm	6	93.000	
KCA.A.25	Kopi 2/Coffee*	Coffee 2	Gelatik	10.500	Pack @200 grm		0	
KCA.A.26	Krupuk udang*	Shrimp chips		35.000	kg/kilos	2	70.000	
KCA.A.27	Kulit lumpia*	Eggroll skins		12.100	pack @10 pcs		0	
KCA.A.28	Kulit martabak*	Martabak skins		13.250	pack @10 pcs		0	
KCA.A.29	Margarin*	Margarine	Simas	39.000	kg/kilos		0	
KCA.A.30	Margarin*	Margarine	Blue Band	48.500	kg/kilos		0	
KCA.A.31	Mie instant Goreng	Instant fried noodle	Indomie	92.000	dos		0	
KCA.A.32	Mie instant Kuah	Instant noodle soup	Indomie	90.000	dos		0	
KCA.A.33	Mie instant Goreng	Instant fried noodle	Sedap	90.000	dos		0	
KCA.A.34	Mie instant Kuah	Instant noodle soup	Sedap	79.000	dos		0	
KCA.A.35	Mie Telur	Dried Noodle	Kuda Menjangan	8.500	pack	6	51.000	
KCA.A.36	Minyak goreng	Fried oil	Bimoli	110.000	galon @5 ltr	2	220.000	
KCA.A.37	Minyak wijen	Sesame Oil		39.500	bottle @185 ml		0	
KCA.A.38	Mutiara	Pearl granule made of sago		6.900	pack		0	
KCA.A.39	Ragi instan	Instant yeast	Fernipan	37.500	pack @45 gr		0	
KCA.A.40	Santan Kelapa	Coconut milk	KARA	12.250	Pack @200 ml	7	85.750	
KCA.A.41	Saos Inggris	Worcestershire sauce		32.500	bottle @300 ml		0	
KCA.A.42	Saos sambal	Chilli sauce	ABC	15.000	bottle @300 ml	2	30.000	
KCA.A.43	Saos Teriyaki-teriyaki sauce	Teriyaki sauce	SAORI	22.500	Sachet 30g		0	
KCA.A.44	Saos tiram/oyster sauce	Oyster sauce	ABC	27.500	bottle @300 ml	1	27.500	
KCA.A.45	Saos tomat/tomato ketchup	Tomato ketchup	ABC	16.000	bottle @300 ml	2	32.000	
KCA.A.46	Sarden Tuna	Sardines Tuna	ABC	22.500	can @425gr		0	
KCA.A.47	Sirup	Syrup	ABC Special Grade	24.000	bottle	6	144.000	
KCA.A.48	Susu coklat bubuk	Chocolate milk powder	MILO	33.500	Pack @300 gr		0	
KCA.A.49	Susu kental manis coklat	Chocolate sweetend condense	Bendera	16.750	can		0	
KCA.A.50	Susu kental manis putih	Full milk sweetend condense	Bendera	20.250	can		0	
KCA.A.51	Susu kental manis putih	Full milk sweetend condense	Carnation	14.750	can	3	44.250	
KCA.A.52	Susu putih bubuk	White milk powder	Bendera	34.000	Pack @200 gr		0	
KCA.A.53	Susu putih bubuk	White milk powder	Bendera	61.500	Pack @400 gr		0	

KCA.A.54	Tauco merah	Sweetend Soya Bean Paste		33.500	botol/bottle		0
KCA.A.55	Teh Seduh	Tea	Bandulan	7.000	pack @ 40 gr		0
KCA.A.56	Teh/tea celup	Teabag	Sari Wangi	8.500	pack @ 25 pcs	6	51.000
KCA.A.57	Telur asin	Salted duck egg		4.000	biji/pc		0
KCA.A.58	Telur ayam horn	Chicken Egg		26.000	kg/kilos	15	390.000
KCA.A.59	Telur bebek	Duck egg		3.700	biji/pc		0
KCA.A.60	Tepung beras	Rice powder/rice flour	Rose Brand	15.750	kg/kilos		0
KCA.A.61	Tepung Bumbu Crispy	Crispy seasoning powder	KOBE	33.000	kg/kilos		0
KCA.A.62	Tepung Jagung	Corn powder	Maizenaku	15.500	pack @300gr		0
KCA.A.63	Tepung Panir	Breadcrumbs		7.250	pack		0
KCA.A.64	Tepung Terigu	Wheat flour	Segitiga Biru	22.000	kg/kilos	1	22.000
KCA.A.65	Vanili	Vanilla powder	Kapal Layar	5.200	bottle or sachet		0
KCA.A.66	Slai Stroberry	Slai Stroberry	Morin	38.000	botol @ 350 gr		0
KCA.A.67	Slai Kacang	Slai Kacang	Morin	38.000	botol @ 350 gr		0
KCA.A.68	Slai Coklat	Slai Coklat	Morin	38.000	botol @ 350 gr	2	76.000
KCA.A.69	Susu Bubuk	Susu Bubuk	Creamer	39.000	botol @200 gr		0
KCA.A.70	Cofee Powder	Cofee Powder	Indocafe	80.000	botol @ 200 gr		0
KCA.A.71	Corned Beef	Corned Beef	Pronas	32.000	Kaleng @ 340 gr		0
KCA.A.72	Beras Manna	Rice	Manna	15.250	kg		0
KCA.A.73	Agar - agar	Jelly powder	Nutjel	55.000	Dos @12pack		0
KCA.A.74	Kaldu Sapi	Beef seasoning	Masako	60.000	kg/kilos		0
KCA.A.75	Kecap Manis	Soya bean sauce	Bangau	31.000	bottle @700 ml		0
KCA.A.76	Krupuk Puli	Rice Chips		40.000	kg/kilos		0
KCA.A.77	Slai Srikaya #	Slai Coklat	Morin/Welco	38.000	Bottle @ 350 gr	2	76.000
KCA.A.78	Teh/tea celup #	Teabag	Tongji	10.000	pack @ 25 pcs		0
KCA.A.79	Teh/tea celup	Teabag	Sari Wangi Melati	9.500	pack @ 25 pcs		0
KCA.A.80	Tepung Bumbu Crispy #	Crispy seasoning powder	KOBE	27.000	kg/kilos		0
KCA.A.81	Margarin #	Margarine	Blue Band	9.000	pack		0
KCA.B BUMBU DAPUR		HERBS					
KCA.B.1	Asem Jawa	Javanese Tamarind		18.500	kg/kilos		0
KCA.B.2	Bawang Bombay	Onion		27.250	kg/kilos		0
KCA.B.3	Bawang Merah	Shallots		45.600	kg/kilos	2	91.200
KCA.B.4	Bawang Putih	Garlic		37.600	kg/kilos	3	112.800
KCA.B.5	Belimbing Wuluh			14.900	kg/kilos		0
KCA.B.6	Bumbu gula	Instant Curry spices	Indo food / Bamboo	8.800	sachet @ 50gr		0
KCA.B.7	Bumbu rawon*	Instant Indonesian Black sou	Indo food / Bamboo	8.800	sachet @ 50gr		0
KCA.B.8	Bumbu soto*	Instant Indonesian Yellow So	Indo food / Bamboo	8.800	sachet @ 50gr		0
KCA.B.9	Cengkeh	Clove		155.000	kg/kilos		0
KCA.B.10	Daun Jeruk	Kaffir lime leaves		27.500	kg/kilos	0,5	13.750
KCA.B.11	Daun Salam	Bay leaves		17.500	kg/kilos		0
KCA.B.12	Daun Sereh	Lemon grass		9.800	kg/kilos		0
KCA.B.13	Garam	Salt		7.800	kg/kilos	3	23.400
KCA.B.14	Jahe Utuh	Ginger		22.250	kg/kilos	1	22.250
KCA.B.15	Jeruk Nipis / jeruk pece	Lime leaves		22.000	kg/kilos		0
KCA.B.16	Jeruk Purut / Limo	Kaffir lime		45.750	kg/kilos		0
KCA.B.17	Jintan	Cumin		77.250	kg/kilos		0
KCA.B.18	Kayu manis	Cinnamon		30.000	ons		0
KCA.B.19	Kemiri	Candlenut/pecan		47.500	kg/kilos		0
KCA.B.20	Kencur	Greater/galingale/lesser galangal		23.000	kg/kilos		0
KCA.B.21	Ketumbar	Coriander seeds		39.250	kg/kilos		39.250
KCA.B.22	Kluwek	Kapayang fruit		31.250	kg/kilos		0
KCA.B.23	Kunyit	Turmeric		11.500	kg/kilos		0
KCA.B.24	Laos	Galangal		11.500	kg/kilos	1	11.500
KCA.B.25	Merica Utuh	Pepper (grains)		108.000	kg/kilos		0
KCA.B.26	Pala	Nutmeg		97.850	kg/kilos		0
KCA.B.27	Temu kunci	Ginger family		13.500	kg/kilos		0
KCA.B.28	Terasi	Shrimp sauce		10.100	ons		0
KCA.B.29	Ketumbar Bubuk #	Coriander seeds		12.000	pack	1	12.000
KCA.B.30	Kunyit Bubuk #	Turmeric		15.000	pack		0
KCA.B.31	Merica Bubuk #	Pepper (grains)		25.000	pack		0
KCA.C SAYUR & LAUK		VEGETABLES					
KCA.C.1	Bawang Pre	Pre Leek		15.000	kg/kilos		0
KCA.C.2	Bayam/spinach	Spinach		10.000	kg/kilos	3	30.000
KCA.C.3	Brokoli	Broccoli		20.000	kg/kilos		0
KCA.C.4	Buncis manis	Snaps/bean		21.000	kg/kilos		0

KCA.C.5	Cabe hijau Besar	Big green Chili		29.500	kg/kilos		0
KCA.C.6	Cabe hijau Kecil	Small green Chili		36.250	kg/kilos		0
KCA.C.7	Cabe Merah Besar	Big red Chili		52.500	kg/kilos	2	105.000
KCA.C.8	Cabe Merah Kecil	Small red Chili		72.500	kg/kilos	2	145.000
KCA.C.9	Daun Bawang	Leek		16.000	kg/kilos		0
KCA.C.10	Daun Belinjo/ So	Belinjo leaves		23.000	kg/kilos		0
KCA.C.11	Daun Pandan	Pandanus leaves		8.000	ikat		0
KCA.C.12	Daun pepaya muda (&bunga)	Young papaya leaves & flowers		11.000	kg/kilos		0
KCA.C.13	Daun pisang utk bungkus	Banana leaves		6.900	ikat	2	13.800
KCA.C.14	Doperten / green peas	Green peas		47.000	kg/kilos		0
KCA.C.15	Gambas	Squash		9.850	kg/kilos	2	19.700
KCA.C.16	Jagung Kulit Utuh	Corn in the cob	Belum Kupas	11.500	kg/kilos		0
KCA.C.17	Jagung muda / Janten	Baby corn		14.250	kg/kilos	1	14.250
KCA.C.18	Kacang kapri	Snow peas		16.000	kg/kilos		0
KCA.C.19	Kacang Koro/kacang merah			19.750	kg/kilos		0
KCA.C.20	Kacang Panjang	Long bean		11.500	kg/kilos	2	23.000
KCA.C.21	Kacang Tanah Utuh	Whole peanuts	Belum Kupas	22.500	kg/kilos		0
KCA.C.22	Kangkung	Water Spinach		7.000	kg/kilos		0
KCA.C.23	Kelapa Utuh	Coconut	Belum Kupas	11.500	Biji/pc		0
KCA.C.24	Kemangi	Basil		1.250	ikat		0
KCA.C.25	Kembang Kol	Cauli flower		17.000	kg/kilos	2	34.000
KCA.C.26	Kembang Turi	Sesbania flower		13.500	kg/kilos		0
KCA.C.27	Kenikir			13.500	kg/kilos		0
KCA.C.28	Kentang	Potato		16.250	kg/kilos	2	32.500
KCA.C.29	Krai	Chinese Cucumber		9.000	kg/kilos		0
KCA.C.30	Kubis	Cabbage		9.000	kg/kilos		0
KCA.C.31	Labu putih	Pumpkin		6.800	kg/kilos		0
KCA.C.32	Manisah	Green pumpkin		6.800	kg/kilos	3	20.400
KCA.C.33	Melinjo Biji	Bullet (Gnetum Gnetum)		17.000	kg/kilos		0
KCA.C.34	Mentimun	Cucumber		8.000	kg/kilos	2	16.000
KCA.C.35	Nangka muda	Young jack fruit	Per biji 3 - 5 Kg	25.500	Biji/pc	1	25.500
KCA.C.36	Pare	bitter melon		12.000	kg/kilos	2	24.000
KCA.C.37	Petai dg kulit	Petai		29.000	rons	2	58.000
KCA.C.38	Pokchoy	Pokchoy		7.900	kg/kilos		0
KCA.C.39	Sawi asin	Chinese salted cabbage		27.000	kg/kilos		0
KCA.C.40	Sawi hijau	Spring greens		8.250	kg/kilos	2	16.500
KCA.C.41	Sawi putih	Chicory		9.000	kg/kilos	3	27.000
KCA.C.42	Selada	Celery		14.500	kg/kilos	0,5	7.250
KCA.C.43	Slada	Lettuce		12.500	kg/kilos	2	25.000
KCA.C.44	Tahu	Tofu/beancurd		1.200	pcs	80	96.000
KCA.C.45	Tauge besar	Bean sprout		12.000	kg/kilos	0,5	6.000
KCA.C.46	Tauge kecil/pendek	Short bean sprout		16.000	kg/kilos	1	16.000
KCA.C.47	Tempe	Bean cake/fermented soybean patty		6.250	pcs	15	93.750
KCA.C.48	Terong panjang ungu/hijau	Eggplant		8.000	kg/kilos	2	16.000
KCA.C.49	Tomat/tomato	Tomato		13.000	kg/kilos	3	39.000
KCA.C.50	Wortel - Lokal	Carrot		13.000	kg/kilos	2	26.000
KCA.C.51	Labu Kuning	Yellow gourd		13.250	kg/kilos		0
KCA.C.52	Jamur Champignon	Mushroom Button		9.250	pcs @ 250		0
KCA.C.53	Jamur Kaleng #	Mushroom Button		17.000	Kilo		0
KCA.D BUAH & KUDAPAN		FRUITS&DESSERT					
KCA.D.1	Alpoket	Avocado		31.500	kg/kilos		0
KCA.D.2	Apel Manalagi	"Manalagi" Apple	per kg @5pc	41.500	kg/kilos		0
KCA.D.3	Apel Merah - Import	Red apple	New Zealand/Fuji	43.500	kg/kilos	6	261.000
KCA.D.4	Apel Merah - Import	Red apple	New Zealand/Fuji	670.000	carton		0
KCA.D.5	Belewa	Cantaloupe	Per pc @2,5kg	14.250	kg/kilos		0
KCA.D.6	Biji Dawet*			7.500	kg/kilos	4	30.000
KCA.D.7	Cincau	Grass jelly		8.750	kg/kilos	3	26.250
KCA.D.8	Jambu air putih	The rose-apple fruit, guava		12.750	kg/kilos		0
KCA.D.9	Jeruk/orange	Orange	Per kg @7/8pc	39.000	kg/kilos	5	195.000
KCA.D.10	Kolang-kaling	Palm fruit		29.000	kg/kilos		0
KCA.D.11	Melon	Honeydew	Per pc @1,5kg	16.500	kg/kilos	10	165.000
KCA.D.12	Nenas/pineapple	Pineapple		11.250	Biji/pc		0
KCA.D.13	Pear	Pear		28.250	kg/kilos		0
KCA.D.14	Pepaya/papaya	Papaya		10.000	kg/kilos	10	100.000
KCA.D.15	Pisang Ambon	Green Banana		38.250	sisir		0
KCA.D.16	Pisang Kepok	"Kepok/yellow" Banana		29.000	sisir		0

KCA.D.17	Pisang Lavendis	"Cavendis/yellow" Banana		62.000	sisir			0
KCA.D.18	Pisang Raja	Sweet yellow banana		38.500	sisir			0
KCA.D.19	Semangka (Tanpa Biji)	Watermelon	Per pc @3,5-4kg	10.750	kg/kilos	15	161.250	0
KCA.D.20	Singkong / Ketela Pohon	Cassava		7.500	kg/kilos			0
KCA.D.21	Ubi jalar	Sweet potato		7.500	kg/kilos	2.25	16.875	0
KCA.D.22	Wong "COCO"	Coconut fibre		37.000	pack @900g			0
KCA.E AYAM&DAGING SAPI		CHICKEN & FROZEN MEAT						
KCA.E.1	Ayam horn	"Horn/Boiler" Chicken		37.000	kg/kilos	16	592.000	
KCA.E.2	Ayam kampung	Local Chicken		49.000	ekor/pc			0
KCA.E.3	Babat	Tripe		51.000	kg/kilos			0
KCA.E.4	Bakso sapi	Meat balls	BENARDI	57.000	pack @25pc	6	342.000	
KCA.E.5	Bakso sapi	Meat balls		25.000	pack @50pc			0
KCA.E.6	Bebek	Duck		41.500	ekor/pcs			0
KCA.E.7	Buntut sapi/potong	Oxtail		75.000	kg/kilos			0
KCA.E.8	Daging giling	Minced beef		88.000	kg/kilos			0
KCA.E.9	Daging kambing	Lamb		87.000	kg/kilos			0
KCA.E.10	Daging Rawonan/soto	Suforequarter (SQ85CL)	85%Meat.15%fat	97.500	kg/kilos	3	292.500	
KCA.E.11	Daging Satean	Blade		105.000	kg/kilos	2	210.000	
KCA.E.12	Daging utk rendang empal	Knuckle		110.000	kg/kilos			0
KCA.E.13	Iga Sapi / potong	Beef ribs		74.000	kg/kilos	3	222.000	
KCA.E.14	Kikil Cut	Feet Cut		72.000	kg/kilos			0
KCA.E.15	Lidah	Oxtongue		75.000	kg/kilos			0
KCA.E.16	Paru	Beef lung		77.000	kg/kilos			0
KCA.E.17	Sosis / beef sausage	Beef sausage		35.000	pack @750g			0
KCA.E.18	Lulur Luar	Sirloin		107.000	kg/kilos			0
KCA.E.19	Lulur Dalam	Tenderloin		111.000	kg/kilos			0
KCA.E.20	Top Side Lokal			106.000	kg			0
KCA.E.21	Sosis Sapi Horeca SS*#	Beef sausage	BERNADI	87.500	Pack @1kg			0
KCA.E.22	Sosis Sapi*#	Beef sausage	BERNADI	85.000	Pack @500gr			0
KCA.E.23	Bakso Sapi Horeca*#	Meat balls	BERNADI	126.000	Pack @1kg			0
KCA.E.24	Ayam Dada Fillet #	Chicken breast fillet		60.000	Pack @1kg			0
KCA.E.25	Ayam Paha Fillet #	chicken thigh fillets		60.000	Pack @1kg			0
KCA.F IKAN		FISH						
KCA.F.1	Bandeng	Milkfish	Per kg @ 4-6 pcs	33.500	kg/kilos			0
KCA.F.2	Bawal hitam	Pomfret fish	Per kg @ 4-6 pcs	57.500	kg/kilos			0
KCA.F.3	Cumi utuh	Whole squid		58.500	kg/kilos	3	175.500	
KCA.F.4	Gurami	Guramee, carp	Per kg @ 4-6 pcs	45.000	kg/kilos	6	270.000	
KCA.F.5	Kakap Skin On	Snapper skin on	Per kg @ 4-6 pcs	63.000	kg/kilos			0
KCA.F.6	Kembung	Mackerel fish	Per kg @ 4-6 pcs	35.000	kg/kilos	4	140.000	
KCA.F.7	Kepiting/rajungan	Crabs	Per kg @ 4-6 pcs	58.000	kg/kilos			0
KCA.F.8	Lele	Fresh water catfish	Per kg @ 4-6 pcs	30.000	kg/kilos			0
KCA.F.9	Mujair	"Mujair" fresh water fish	Per kg @ 4-6 pcs	32.000	kg/kilos			0
KCA.F.10	Nila	"Nila" fresh water fish	Per kg @ 4-6 pcs	32.000	kg/kilos	4	128.000	
KCA.F.11	Patin	Sea catfish	Per kg @ 4-6 pcs	32.000	kg/kilos			0
KCA.F.12	Pindang Marning	"Marning" salted steam fish	Per box @ 4-5 pcs	12.500	ketak/box			0
KCA.F.13	Pindang Salem	"Salem" salted steam fish	per box @ 2-3 pcs	19.500	ketak/box			0
KCA.F.14	Pindang Tongkol	Tuna salted steam fish	Per box @ 2-3 pcs	13.500	ketak/box	6	81.000	
KCA.F.15	Tengiri	Tengiri fish	Per kg @ 2-3 pcs	60.000	kg/kilos			0
KCA.F.16	Tongkol / Tuna	Tuna fish	Per kg @ 1 pc	30.000	kg/kilos			0
KCA.F.17	Udang nasi goreng	Small shrimp for fried rice	Size 60-up /kg	47.000	kg/kilos			0
KCA.F.18	Udang	Shrimp	Size 40-60 pcs /kg	77.500	kg/kilos			0
KCA.F.19	Fillet Hiu	Shark Fillet		32.000	kg/kilos			0
KCA.G PERLENGKAPAN								
KCA.G.1	Arang*	charcoal		8.000	kg/kilos	10	80.000	
KCA.G.2	Tusuk sate *			13.500	pak @100 pcs			0
KCA.G.3	Tusuk gigi*#	toothpick		13.500	pk			0
KCA.H Tambahan Item								
KCA.H.1	Terasi *	Shrimp saoce	Bonang	18.000	Pct			0
KCA.H.2	Terasi*	Shrimp saoce	ABC	9.200	Pct	3	27.600	
KCA.H.3	Sambal Saos*		ABC	9.000	Btl /140 ml			0
KCA.H.4	Sauce Tomat*		ABC	9.000	Btl / 140 ml			0
KCA.H.5	Kering Kentang*			90.000	Kg			0
KCA.H.6	Kering Tempe*			75.000	Kg			0

KCA.H.7	Mie Gelas*	Noodle Cup	Pop Mie	125.000	Dus		0
KCA.H.8	Roti Tawar*	Tasteless bread	Sari roti	18.000	pack	12	216.000
KCA.H.9	Aqua galon + Isi*		Aqua	71.000	Galon		0
KCA.H.10	Aqua Isi ulang*		Aqua	18.000	Galon	10	180.000
KCA.H.11	Aqua 600ml*	Mineral Water	Aqua	58.000	Dos		0
KCA.H.12	Mie Gelas#	Noodle Cup	Sedap	60.000	Dos/12		0
	TOTAL PEMESANAN	TOTAL ORDER					7,314,525
	BIAYA LAIN2 (lembur, boat)	ADDITIONAL COST (boat, delivery on Sundays/holidays)					
	TOTAL BELANJA	TOTAL PURCHASE					7,314,525

Note:

* : Barang Kena PPN

: Barang KCA yang tidak disupply oleh supplier lain



LAMPIRAN 6

CONTOH PERMINTAAN RANSUM/BAHAN MAKANAN OVER
BUDGET

MERATUS

TO : CREWING
ATTN : Yuyun Anita Sari
Period : 24 Mei 2020

BPB RANSUM/ PROVISION REQUEST LIST

NAMA KAPAL/VESSEL NAME : MERATUS MAKASSAR
VOY : 21155
ETA SUB : 09-05-2020 / AM
RUTE SEKARANG : SUB-MKS-SUB
RUTE SEBELUMNYA : SUB-MKS-SUB
NO OP :

ANGGARAN

A Anggaran per hari per orang Budget per day per person 55,000

B (i) Jumlah crew Crew number 13

C (i) Jumlah hari persuplai Total days to be supplied 10
(ii) Supply ransum sebelumnya Last Provision Supply 10
(iii) Supply ransum sebelumnya Last Provision Supply 7
(iv) Supply ransum sebelumnya Last Provision Supply 7

D Total Anggaran ransum (Rupiah) Total Budget 8,350,000

E (i) Total Belanja Total Purchase 7,314,525

F Selisih Anggaran & Pembelian Ransum A-E(ii) Balance of Budget and Purchase A-E(ii) 1,035,475

Pemohon: **Capt. Eko Hastiyadi Usodo** Ship Manager / Parasil

yang berwarna kuning wajib diisi

Ransum	FALL
Perhitung tgl Date 24 Mei 2020 - 31 Mei 2020	
Perhitung tgl Date 01 Mei 2020 - 23 Mei 2020	
Perhitung tgl Date 06 Mei 2020 - 25 Mei 2020	
Perhitung tgl Date 30 April 2020 - 04 Mei 2020	

tidak boleh over budget

TAGIHAN/INVOICE (Diperiksa dan diisi oleh Crew Welfare/ Completed by Crew Welfare)

Total Belanja E(ii)	Total Purchase	7,314,525
Biaya Lembur (kerja hr Minggu/libur)	Over time charge (Sundays/Holidays delivery)	
Sewa Perahu	Boat fee	
Total Invoice		7,314,525

MERATUS

LAMPIRAN BPB RANSUM
Provision Request List Attachment

VESSEL NAME
ETA SURABAYA
VOY

MERATUS MAKASSAR
21-05-2020 / AM
21148

NO.	NAMA RANSUM	ITEMS	MERK/SPEKIFIKASI	SUPPLIER KCA		PEMESANAN/ORDER		KET.
			MERK/SPEC.	HARGA	SATUAN	JML	TOT.HARGA	
				PRICE	PCS	QTY	PRICE	
KCA.A	BAHAN KERING	DRIED						
KCA.A.1	Abon sapi*	Meat floss		100,000	kg/kilos		0	
KCA.A.2	Agar2/jelly*	Jelly powder	Briti	41,500	Dos @12pack		0	
KCA.A.3	Beras ketan hitam	Black gluten rice		23,000	kg/kilos		0	
KCA.A.4	Beras ketan putih	Gluten rice		21,000	kg/kilos		0	
KCA.A.5	Beras/rice	Rice		12,500	kg/kilos		0	
KCA.A.6	Beras / rice	Rice	Merk "A4"	20,000	Kg/kilos	25	500,000	
KCA.A.7	Bihun Super*	Vermicelli	PADAMU	32,000	kg/kilos		0	
KCA.A.8	Bumbu Masak / Vetsin*	MSE	Althomoto	41,500	kg/kilos	0.5	20,750	
KCA.A.9	Bumbu pece*	Peanut sauce/dressing		12,000	pack @ 200gr	4	48,000	
KCA.A.10	Coklat bubuk*	Chocolate powder		7,500	one		0	
KCA.A.11	Cuka/Vinegar*	Vinegar		32,500	bottle @2700 ml		0	
KCA.A.12	Gula merah/kelapa	Palm sugar		19,000	kg/kilos	1	19,000	
KCA.A.13	Gula/sugar	Sugar		19,000	kg/kilos	6	114,000	
KCA.A.14	Ikan asin jambal	Dried salted fish		12,000	kg/kilos		0	
KCA.A.15	Ikan/tembaga	Dried salted fish		125,000	kg/kilos		0	
KCA.A.16	Kan-Teri	Wheaton		53,000	kg/kilos	1	53,000	
KCA.A.17	Kacang Hijau	Green gram		24,000	kg/kilos		0	
KCA.A.18	Kacang Tanah	Beans	Sudah Kupas	30,000	kg/kilos		0	
KCA.A.19	Kaldu sapi*	Beef seasoning	Royco	60,000	kg/kilos	0.5	30,000	
KCA.A.20	Kecap Asin*	Salty soya bean sauce	ABC	20,000	bottle @2700 ml		0	
KCA.A.21	Kecap Manis*	Soya bean sauce	ABC	28,500	bottle @2700 ml	2	57,000	
KCA.A.22	Kecap Manis*	Soya bean sauce	Sedap	28,500	bottle @2700 ml		0	
KCA.A.23	Kecap raja rasa*	Spicy and sauce		37,500	bottle @2700 ml		0	

KCA.A.58	Telur ayam horn	Chicken Egg		30,000	kg/kilos	15	450,000	
KCA.A.59	Telur bebek	Duck egg		3,700	biji/pc		0	
KCA.A.60	Tepung beras	Rice powder/rice flour	Rose Brand	15,750	kg/kilos		0	
KCA.A.61	Tepung Bumbu Crispy	Crispy seasoning powder	KOBE	33,000	kg/kilos		0	
KCA.A.62	Tepung Jagung	Corn powder	Maizenaku	15,500	pack @300gr		0	
KCA.A.63	Tepung Panir	Breadcrumbs		7,250	pack		0	
KCA.A.64	Tepung Terigu	Wheat flour	Segitiga Biru	22,000	kg/kilos	1	22,000	
KCA.A.65	Vanili	Vanilla powder	Kapai Layar	5,200	bottle or sachet		0	
KCA.A.66	Slai Stroberry	Slai Stroberry	Morin	35,000	botol @ 350 gr		0	
KCA.A.67	Slai Kacang	Slai Kacang	Morin	35,000	botol @ 350 gr		0	
KCA.A.68	Slai Coklat	Slai Coklat	Morin	35,000	botol @ 350 gr	2	70,000	
KCA.A.69	Susu Bubuk	Susu Bubuk	Creamer	39,000	botol @200 gr		0	
KCA.A.70	Coffee Powder	Coffee Powder	Indocafe	60,000	botol @ 200 gr		0	
KCA.A.71	Comed Beef	Comed Beef	Pronas	32,000	Kaleng @ 340 gr		0	
KCA.A.72	Beras Manna	Rice	Manna	15,250	kg		0	
KCA.A.73	Agar - agar*	Jelly powder	Nutritel	55,000	Dos @12pack		0	
KCA.A.74	Kaldu Sapi*	Beef seasoning	Marako	60,000	kg/kilos		0	
KCA.A.75	Kecap Manis*	Soya bean sauce	Bangka	31,000	bottle @700 ml		0	
KCA.A.76	Krupuk Puli*	Rice Crisps		40,000	kg/kilos		0	
KCA.A.77	Slai Srikaya*#	Slai Coklat	Morin/Walco	35,000	Botol @ 350 gr	2	70,000	
KCA.A.78	Teh/tea celup*#	Teabag	Tongil	10,000	pack @ 30 pcs		0	
KCA.A.79	Teh/tea celup*	Teabag	Sari Waru Melati	9,500	pack @ 20 pcs		0	
KCA.A.80	Tepung Bumbu Crispy*#	Crispy seasoning powder	KOBE	27,000	kg/kilos		0	
KCA.A.81	Margarin*#	Margarine	Blue Band	2,000	pack		0	
KCA.B	BUMBU DAPUR	HERBS						
KCA.B.1	Asam Jawa	Javanese Tamarind		10,500	kg/kilos		0	
KCA.B.2	Bawang Bombay	Onion		27,200	kg/kilos		0	
KCA.B.3	Bawang Merah	Shallots		47,000	kg/kilos	2	94,000	
KCA.B.4	Bawang Putih	Garlic		37,000	kg/kilos	3	111,000	
KCA.B.5	Berubing Wuluh			14,900	kg/kilos		0	
KCA.B.6	Bumbu gula*	Instant Curry spices	Indo food / Bamboo	8,600	sachet @ 50gr		0	
KCA.B.7	Bumbu rawon*	Instant Indonesian Black so	Indo food / Bamboo	8,600	sachet @ 50gr		0	
KCA.B.8	Bumbu solo*	Instant Indonesian Yellow S	Indo food / Bamboo	8,600	sachet @ 50gr		0	
KCA.B.9	Cengkeh	Clove		155,000	kg/kilos		0	

KCA.C.46	Tauge kecil/pendek	Short bean sprout		16,000	kg/kilos	1	16,000	
KCA.C.47	Tempe	Bean cake/fermented soybean patty		6,250	pcs	15	93,750	
KCA.C.48	Terong panjang ungu/hiel	Eggplant		8,000	kg/kilos	2	16,000	
KCA.C.49	Tomat/tomato	Tomato		13,000	kg/kilos	3	39,000	
KCA.C.50	Wortel - Lokal	Carrot		13,000	kg/kilos	2	26,000	
KCA.C.51	Labu Kuning	Yellow gourd		13,250	kg/kilos		0	
KCA.C.52	Jamur Champignon	Mushroom Button		9,250	pcs @ 250		0	
KCA.C.53	Jamur Kaleng*#	Mushroom Button		17,000	King		0	
KCA.D BUAH& KUDAPAN		FRUITS&DESSERT						
KCA.D.1	Alpokait	Avocado		31,500	kg/kilos		0	
KCA.D.2	Apel Manalagi	"Manalagi" Apple	per kg @5pc	41,500	kg/kilos		0	
KCA.D.3	Apel Merah - Import	Red apple	New Zealand/Fuji	43,500	kg/kilos	6	261,000	
KCA.D.4	Apel Merah - Import	Red apple	New Zealand/Fuji	670,000	carton		0	
KCA.D.5	Belawa	Cantaloupe	Per pc @2.5kg	14,250	kg/kilos		0	
KCA.D.6	Biji Dawet*			7,500	kg/kilos	4	30,000	
KCA.D.7	Cincau	Grass Jelly		8,750	kg/kilos	3	26,250	
KCA.D.8	Jambu air putih	The rose apple fruit, guava		12,750	kg/kilos		0	
KCA.D.9	Jeruk/orange	Orange	Per kg @7/5pc	39,000	kg/kilos	5	195,000	
KCA.D.10	Kolang-kaling	Palm fruit		29,000	kg/kilos		0	
KCA.D.11	Melon	Honeydew	Per pc @1.5kg	16,500	kg/kilos	10	165,000	
KCA.D.12	Nenas/pineapple	Pineapple		11,250	Bt/pc		0	
KCA.D.13	Pear	Pear		26,250	kg/kilos		0	
KCA.D.14	Pepaya/pepaya	Papaya		12,000	kg/kilos	10	120,000	
KCA.D.15	Pisang Ambon	Green Banana		26,250	sisir		0	
KCA.D.16	Pisang Kepek	"Kepek" (super) Banana		27,000	sisir		0	
KCA.D.17	Pisang Layendis	"Cavendish yellow" Banana		22,000	sisir		0	
KCA.D.18	Pisang Raja	Sweet yellow banana		36,000	sisir		0	
KCA.D.19	Semangka (Tangga Biji)	Cantaloupe	Per pc @3.5-4kg	10,120	kg/kilos	15	161,250	
KCA.D.20	Singkong / Ketela Pohon	Cassava		7,000	kg/kilos		0	
KCA.D.21	Ubi jalar	Sweet potato		7,500	kg/kilos	2-25	16,675	
KCA.D.22	Wong, COCO*	Coconut fibre		37,000	pack @900g		0	
KCA.E AYAM&DAGING SAPI		CHICKEN & FROZEN MEAT						
KCA.E.1	Ayam boni	"Bon" (Baler) Chicken		45,000	kg/kilos	16	720,000	
KCA.E.2	Ayam kampung	Local Chicken		49,000	kg/pc		0	

KCA.E.3	Babat	Tripe		51,000	kg/kilos		0
KCA.E.4	Bakso sapi	Meat balls	BENARDI	57,000	pack @25pc	6	342,000
KCA.E.5	Bakso sapi	Meat balls		25,000	pack @50pc		0
KCA.E.6	Bebek	Duck		41,500	ekor/pcs		0
KCA.E.7	Buntut sapi/potong	Oxtail		75,000	kg/kilos		0
KCA.E.8	Daging giling	Minced beef		88,000	kg/kilos		0
KCA.E.9	Daging kambing	Lamb		87,000	kg/kilos		0
KCA.E.10	Daging Rawonan/soto	Subquarter (SQ85CL)	85%Meat,15%fat	100,500	kg/kilos	3	301,500
KCA.E.11	Daging Satean	Blade		120,000	kg/kilos	2	240,000
KCA.E.12	Daging utk rendang, empal	Knuckle		110,000	kg/kilos		0
KCA.E.13	Iga Sapi / potong	Beef ribs		85,000	kg/kilos	3	255,000
KCA.E.14	Kikil Cut	Feet Cut		72,000	kg/kilos		0
KCA.E.15	Lidah	Ox tongue		75,000	kg/kilos		0
KCA.E.16	Paru	Beef lung		77,000	kg/kilos		0
KCA.E.17	Sosis / beef sausage	Beef sausage		35,000	pack @750g		0
KCA.E.18	Lulur Luar	Sirloin		107,000	kg/kilos		0
KCA.E.19	Lulur Dalam	Tenderloin		111,000	kg/kilos		0
KCA.E.20	Top Side Lokal			106,000	kg		0
KCA.E.21	Sosis Sapi Horeca SS/2	Beef sausage	BERNADI	67,500	Pack @1kg		0
KCA.E.22	Sosis Sapi#	Beef sausage	BERNADI	65,000	Pack @500gr		0
KCA.E.23	Bakso Sapi Horeca	Meat balls	BERNADI	126,000	Pack @21kg		0
KCA.E.24	Ayam Dada Filet #	Chicken breast fillet		60,000	Packing 1 kg		0
KCA.E.25	Ayam Paha Filet #	chicken thigh fillets		60,000	Pack @1kg		0
KCA.F	IKAN	FISH					
KCA.F.1	Bandeng	Milkfish	Per kg @ 4-6 pcs	83,000	kg/kilos		0
KCA.F.2	Bawal/htam	Common fish	Per kg @ 4-6 pcs	17,000	kg/kilos		0
KCA.F.3	Sumi-utun	Squid		60,500	kg/kilos		187,500
KCA.F.4	Gurami	Gourami, carp	Per kg @ 4-6 pcs	45,000	kg/kilos	6	270,000
KCA.F.5	Kakap Skin On	Snapper skin on	Per kg @ 4-6 pcs	63,000	kg/kilos		0
KCA.F.6	Kembung	Mackerel fish	Per kg @ 4-6 pcs	35,000	kg/kilos	4	140,000
KCA.F.7	Kepiting/rajungan	Crabs	Per kg @ 4-6 pcs	50,000	kg/kilos		0
KCA.F.8	Lele	Fresh water catfish	Per kg @ 4-6 pcs	30,000	kg/kilos		0
KCA.F.9	Mujair	Mujair fresh water fish	Per kg @ 4-6 pcs	32,000	kg/kilos		0
KCA.F.10	Nila	Nila fresh water fish	Per kg @ 4-6 pcs	40,000	kg/kilos	4	160,000

KCA.F.11	Patin	Sea catfish	Per kg @ 4-6 pcs	32,000	kg/kilos		0
KCA.F.12	Pindang Marning	"Marning" salted steam fish	Per box @ 4-5 pcs	12,500	kotak/box		0
KCA.F.13	Pindang Salem	"Salem" salted steam fish	per box @ 2-3 pcs	19,500	kotak/box		0
KCA.F.14	Pindang Tongkol	Tuna salted steam fish	Per box @ 2-3 pcs	13,500	kotak/box	6	61,000
KCA.F.15	Tengiri	Tengiri fish	Per kg @ 2-3 pcs	60,000	kg/kilos		0
KCA.F.16	Tongkol / Tuna	Tuna fish	Per kg @ 1 pc	30,000	kg/kilos		0
KCA.F.17	Udang nasi goreng	Small shrimp for fried rice	Size 60-up /kg	47,000	kg/kilos		0
KCA.F.18	Udang	Shrimp	Size 40-60 pcs /kg	77,500	kg/kilos		0
KCA.F.19	Fillet Hiu	Shark Fillet		32,000	kg/kilos		0
KCA.G	PERLENGKAPAN						
KCA.G.1	Arang*	charcoal		8,000	kg/kilos	10	80,000
KCA.G.2	Tusuk sate *			13,500	pak @100 pcs		0
KCA.G.3	Tusuk gigi*	toothpick		13,500	pk		0
KCA.H	Tambahan Item						
KCA.H.1	Terasi *	Shrimp saoce	Bonang	16,000	Pct		0
KCA.H.2	Terasi*	Shrimp saoce	ABC	10,200	Pct	4	40,800
KCA.H.3	Sambal Saos*		ABC	9,000	Btl /140 ml		0
KCA.H.4	Saoce Tomat*		ABC	9,000	Btl / 140 ml		0
KCA.H.5	Kering Kentang*			90,000	kg		0
KCA.H.6	Kering Tempe*			75,000	kg		0
KCA.H.7	Mie Gelas*	Noodle Cup	Pop Mie	125,000	Dus		0
KCA.H.8	Roti Tawar*	Tasteless bread	Sart roll	18,000	pack	12	216,000
KCA.H.9	Aqua gelas + Isi*		Aqua	71,500	Galon		0
KCA.H.10	Aqua Isi ulang*		Aqua	17,500	Galon	10	180,000
KCA.H.11	Aqua 600ml*	Mineral Water	Aqua	25,000	Dus		0
KCA.H.12	Mie Gelas*	Noodle Cup	Sedap	60,000	Dus/12		0
TOTAL PEMESANAN		TOTAL ORDER					7,801,225
BIAYA LAIN2 (lembur, boat)		ADDITIONAL COST (boat, delivery on Sundays/holidays)					
TOTAL BELANJA		TOTAL PURCHASE					7,801,225

LAMPIRAN 7**RANSUM/BAHAN MAKANAN DI MV. MERATUS MAKASSAR**





LAMPIRAN 8
MENU MAKANAN DI MV. MERATUS MAKASSAR



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Dwi Ayu Lathifah
 NIT : 541711306463 K
 Tempat/Tanggal Lahir : Kudus, 17 Maret 1999
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam



Nama Orang Tua

Nama Ayah : Sofi'i
 Nama Ibu : Parinah
 Alamat : Ds. Lau rt 06 rw 06, Kec. Dawe, Kab. Kudus

Riwayat Pendidikan

1. SD Negeri 01 Margorejo : 2005 - 2011
2. SMP Negeri 01 Bae : 2011 - 2014
3. SMA Negeri 02 Bae : 2014 - 2017
4. PIP Semarang : 2017 - Sekarang

Pengalaman Praktek Laut

1. Perusahaan Pelayaran : PT. Meratus Line Surabaya
2. Alamat : Jl. Aloon-Aloon Priok No.27, Perak Barat, Kec. Krembangan, Surabaya, Jawa Timur 60177.