

KEPUTUSAN
REKTOR UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA
No.: 062/SK-R/I/2023
Tentang
KETENTUAN KRITERIA MAKANAN KANTIN
DI KAMPUS UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA

- MENIMBANG** :
1. Bahwa salah satu upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia pada mahasiswa adalah dengan menyediakan makanan yang bergizi, dan higienis guna memenuhi nutrisi dengan kualitas yang baik.
 2. Bahwa Universitas Multimedia Nusantara menyadari bahwa makanan yang berkualitas dan aman sangat penting untuk mendukung kesehatan dan kinerja Para Mahasiswa, Dosen dan Karyawan.
 3. Bahwa untuk memberikan pelayanan yang memenuhi standard kantin sehat, sehingga mampu menjamin kesehatan dan kenyamanan bagi para pelanggan kantin.
 4. Bahwa sesuai pertimbangan butir 1, 2 dan 3 perlu dibuat Surat Keputusan.

- MENGINGAT** :
1. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
 2. Undang-undang RI Nomor 17 Tahun 2020 tentang Kesehatan;
 3. Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup;
 4. Peraturan Pemerintah Nomor 14 Tahun 2014, tentang penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
 5. Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran.
 6. Statuta Universitas Multimedia Nusantara.

MEMUTUSKAN

MENETAPKAN : Ketentuan Kriteria Makanan Kantin di Kampus Universitas Multimedia Nusantara.

PERTAMA : Ketentuan Pengolahan, Penyimpanan, Penyajian, dan Pengangkutan Makanan:

1. Peralatan Memasak
 - a. Tenant wajib menggunakan peralatan yang memenuhi syarat kesehatan dalam mengolah dan menyajikan makanan/minuman
 - b. Tenant wajib mencuci peralatan yang sudah digunakan, dengan air bersih dan sabun
 - c. Tenant wajib mengeringkan peralatan yang sudah dicuci bersih, dengan lap bersih.
 - d. Tenant wajib menyimpan peralatan yang sudah dikeringkan dengan bersih di tempat yang bebas dari pencemaran.
 - e. Tenant tidak diperkenankan menggunakan kembali peralatan yang diperuntukkan untuk sekali pakai.
2. Standard Pemilihan dan Pengolahan Makanan
 - a. Tenant wajib memilih dan menggunakan bahan makanan/minuman yang halal, bersih, sehat, dan bergizi.

- b. Memprioritaskan pembelian bahan makanan dari sumber yang lebih berkelanjutan (seperti produk lokal, buah-buahan dan sayur-sayuran musiman)
 - c. Untuk mengurangi limbah, tenant diwajibkan untuk membawa makanan yang telah diolah di rumah. Dapur kantin hanya dapat digunakan untuk menghangatkan makanan (menggoreng/merbus).
 - d. Tenant tidak diperkenankan untuk melakukan aktivitas membakar di area kantin.
 - e. Khusus untuk minuman, tenant wajib menggunakan es untuk konsumsi yang higienis, dan tidak diperkenankan menggunakan es balok
3. Standard Penyajian dan Penyimpanan Makanan
- a. Tenant wajib menggunakan wadah/ alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan, dalam menyajikan makanan/minuman.
 - b. Tenant wajib menyajikan makanan/minuman dengan terbungkus atau menggunakan wadah tertutup, dan berada dalam etalase yang tertutup.
 - c. Tenant wajib menggunakan pembungkus yang bersih dan tidak mencemari makanan.
 - d. Tenant tidak diperkenankan menggunakan pembungkus yang penggunaannya perlu ditiup terlebih dahulu.
 - e. Tenant tidak diperkenankan menggunakan wadah berupa styrofoam dan kertas nasi untuk membungkus makanan yang akan dibawa pulang oleh pelanggan. Wadah penyajian yang diperkenankan adalah yang terbuat dari plastik maupun mika.
4. Standard Pengangkutan Makanan
- a. Makanan yang dibawa dari rumah menuju kantin atau dari kantin dibawa menuju tempat lainnya, harus dibawa dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
 - b. Makanan yang dibawa dari rumah menuju kantin harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran

KEDUA

: Kriteria tenant:

- 1. Tenant tidak menderita penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, penyakit perut, dan penyakit lainnya), yang dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari Klinik Pratama atau Puskesmas
- 2. Tenant wajib menutup luka, jika memiliki luka terbuka atau luka lainnya
- 3. Tenant wajib menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian
- 4. Tenant wajib mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan/minuman.
- 5. Tenant tidak diperkenankan menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat meracik dan memasak makanan/minuman
- 6. Tenant wajib memakai penjepit, atau sarung tangan saat menjamah makanan.

7. Tenant tidak diperkenankan batuk atau bersin di hadapan makanan/minuman yang disajikan, tanpa menutup mulut atau hidung.
8. Tenant wajib menggunakan tap cash dalam proses pembayaran
9. Tenant wajib mengikuti pelatihan mengenai kesehatan, kelayakan pangan, dan pelatihan lainnya yang diselenggarakan Universitas Multimedia Nusantara.

KETIGA : Standard Higienitas dan Sanitasi di Lingkungan Kantin

1. Menyediakan tempat sampah di lingkungan kantin.
2. Menyediakan alat perangkap lalat di lingkungan kantin.
3. Petugas kebersihan kantin wajib menyapu dan mengepel area kantin minimal dua kali sehari.
4. Petugas kebersihan kantin setiap hari wajib mengambil sampah di tempat sampah dan mengumpulkannya di tempat yang disediakan.
5. Tenant wajib menjaga kebersihan area berjualan masing-masing.
6. UMN wajib melakukan pembasmian tikus secara berkala, minimal setiap 6 bulan sekali.
7. Tenant wajib mengikuti uji bakteriologi terhadap makanan dan minuman yang disajikan, setiap 6 bulan sekali.

KEEMPAT : Standard Keselamatan Kerja di Lingkungan Kantin:

1. UMN wajib menyediakan APAR (Alat Pemadam Api Ringan)
2. Tenant wajib melakukan pengecekan terhadap kompor, untuk memastikan bahwa api telah mati, sebelum tenant selesai bekerja
3. Petugas teknisi Fakultas wajib memeriksa tabung dan saluran gas minimal satu bulan sekali.
4. Petugas teknisi Fakultas wajib memeriksa saluran listrik yang mengalir di area kantin minimal satu bulan sekali.

KELIMA : Standard Pengelolaan Kantin Sehat:

1. Calon tenant wajib mengikuti proses seleksi dan rekrutmen sesuai dengan standard yang ditetapkan Universitas Multimedia Nusantara.
2. Menugaskan 1 orang staff dari Building Department untuk memonitor pengelolaan dan pelayanan di kantin.
3. Berhak memberikan sanksi, berupa teguran lisan, teguran tertulis, maupun pemberhentian kontrak apabila terjadi pelanggaran PKS (Perjanjian Kerjasama) dan atau standard layanan Kantin Universitas Multimedia Nusantara.

KEENAM : Pilihan makanan yang halal, sehat dan bergizi, termasuk menu vegetarian dan pilihan makanan rendah kalori bagi mereka yang memiliki preferensi diet tertentu. Dengan demikian, para civitas akademika dapat memilih makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi gizinya.

- KETUJUH** : Pengadaan makanan dan minuman bukan hanya sekadar mencukupi kebutuhan energi, tetapi juga menjadi bagian dari pendekatan holistik dalam menjaga kesehatan dan kesejahteraan civitas akademika. Dengan mengutamakan kualitas dan keamanan makanan, berkomitmen untuk menciptakan lingkungan yang mendukung perkembangan akademika dan kesehatan seluruh warganya.
- KEDELAPAN** : Surat keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan kembali apabila terdapat kekeliruan dalam penetapannya.

Ditetapkan di Tangerang pada tanggal 30 Januari 2023

Dr. Ninok Leksono, M.A.

Rektor