



UNIVERSITAS  
INDONESIA

*Yuntas, Pridia, Santia*

FAKULTAS

PSIKOLOGI



# **STANDAR LAYANAN KANTIN SEHAT**

**FAKULTAS PSIKOLOGI  
UNIVERSITAS INDONESIA  
2017**

# STANDAR LAYANAN

## KANTIN SEHAT FAKULTAS PSIKOLOGI UI

Keberadaan Kantin di area Fakultas Psikologi UI merupakan salah satu hal vital yang akan menunjang aktivitas bekerja dan belajar mengajar yang dilakukan oleh seluruh *civitas academica* Fakultas Psikologi UI. Oleh karena itu, Fakultas Psikologi UI memiliki visi dalam mengelola kantin yang dimilikinya, yaitu dengan *memberikan pelayanan yang memenuhi standard kantin sehat UI, sehingga mampu menjamin kesehatan dan kenyamanan bagi para pelanggan kantin*. Terkait dengan hal tersebut, maka disusunlah standard layanan kantin sehat Fakultas Psikologi UI, yang perlu menjadi perhatian dan dipatuhi oleh seluruh tenant dan pengelola kantin.

### A. Standard Penjamah Makanan (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 memakai apron dan penutup kepala
5. Tenant wajib memakai seragam yang sudah ditentukan oleh Fakultas
6. Tenant wajib memakai sepatu tertutup berwarna hitam
7. Tenant wajib mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan/minuman.
8. Tenant tidak diperkenankan menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat meracik dan memasak makanan/minuman
9. Tenant wajib memakai penjepit, atau sarung tangan saat menjamah makanan
10. Tenant tidak diperkenankan batuk atau bersin di hadapan makanan/minuman yang disajikan, tanpa menutup mulut atau hidung
11. Tenant wajib menggunakan *tap cash* dalam proses pembayaran
12. Tenant wajib mengikuti pelatihan mengenai kesehatan, kelayakan pangan, dan pelatihan lainnya yang diselenggarakan oleh Fakultas.

### B. Standard Pengolahan, Penyimpanan, Penyajian, dan Pengangkutan Makanan

#### I. Standard Peralatan Memasak

1. Tenant wajib menggunakan peralatan yang memenuhi syarat kesehatan dalam mengolah dan menyajikan makanan/minuman
2. Tenant wajib mencuci peralatan yang sudah digunakan, dengan air bersih dan sabun

3. Tenant wajib mengeringkan peralatan yang sudah dicuci bersih, dengan lap bersih
4. Tenant wajib menyimpan peralatan yang sudah dikeringkan dengan bersih di tempat yang bebas dari pencemaran
5. Tenant tidak diperkenankan menggunakan kembali peralatan yang diperuntukkan untuk sekali pakai

## **II. Standard Pemilihan dan Pengolahan Makanan**

1. Tenant wajib memilih dan menggunakan bahan makanan/minuman yang bersih, sehat, dan bergizi.
2. Untuk mengurangi limbah, tenant diwajibkan untuk membawa makanan yang telah diolah di rumah. Dapur kantin hanya dapat digunakan untuk menghangatkan makanan (menggoreng/merbus)
3. Tenant tidak diperkenankan untuk melakukan aktivitas membakar di area kantin
4. Khusus untuk minuman, tenant wajib menggunakan es untuk konsumsi yang higienis, dan tidak diperkenankan menggunakan es balok.

## **III. Standard Penyajian dan Penyimpanan Makanan**

1. Tenant wajib menggunakan wadah/ alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan, dalam menyajikan makanan/minuman
2. Tenant wajib menyajikan makanan/minuman dengan terbungkus atau menggunakan wadah tertutup, dan berada dalam etalase yang tertutup
3. Tenant wajib menggunakan pembungkus yang bersih dan tidak mencemari makanan.
4. Tenant tidak diperkenankan menggunakan pembungkus yang penggunaannya perlu ditiup terlebih dahulu.
5. Tenant tidak diperkenankan menggunakan wadah berupa strerofom dan kertas nasi untuk membungkus makanan yang akan dibawa pulang oleh pelanggan. Wadah penyajian yang diperkenankan adalah yang terbuat dari plastik maupun mika.

## **IV. Standard Pengangkutan Makanan**

1. 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
2. Makanan yang dibawa dari rumah menuju kantin harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran

### **C. Standard Higienitas dan Sanitasi di Lingkungan Kantin**

1. Fakultas wajib menyediakan tempat sampah di lingkungan kantin
2. Fakultas wajib 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. Fakultas 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.

### **D. Standard Keselamatan Kerja di Lingkungan Kantin**

1. Fakultas 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

### **E. Standard Pengelolaan Kantin Sehat oleh Fakultas**

1. Calon tenant wajib mengikuti proses seleksi dan rekrutmen sesuai dengan standard yang ditetapkan oleh Fakultas
2. Fakultas menugaskan 1 orang staff dari Unit Ventura, Kerjasama, dan Hubungan Alumni untuk memonitor pengelolaan dan pelayanan di kantin
3. Fakultas berhak memberikan sanksi, berupa teguran lisan, teguran tertulis, maupun pemberhentian kontrak apabila terjadi pelanggaran PKS (Perjanjian Kerjasama) dan atau standard layanan Kantin Sehat Fakultas Psikologi UI.

**Depok, 10 Juli 2017**  
**Unit Kerjasama, Ventura, dan Hubungan Alumni**  
**Fakultas Psikologi Universitas Indonesia**