

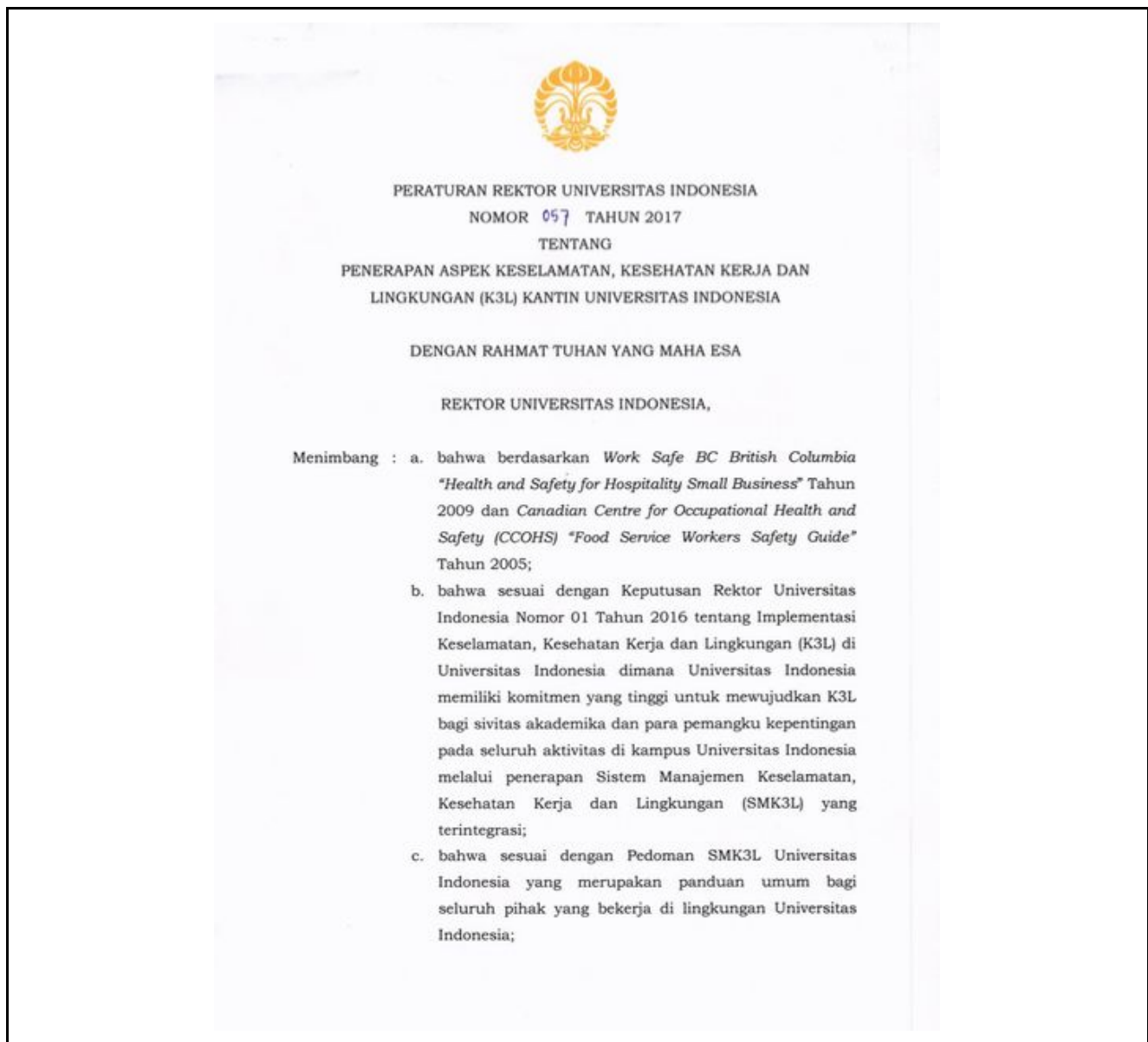
THE Impact Rankings Questionnaire

University : Universitas Indonesia
Country : Indonesia
Web Address : ui.ac.id

[2] SDG2: Zero Hunger

[2.5] National hunger

[2.5.4] Prioritise purchase of products from local, sustainable sources



BAB VI
MAKANAN DAN MINUMAN

Bagian Kesatu
Cara Penanganan

Pasal 14

Cara menangani makanan dan minuman harus memenuhi ketentuan:

- a. air bersih untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih;
- b. semua bahan yang diolah menjadi makanan dan minuman jadi harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk;

-15-

- c. semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan dan minuman jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak, dan berlabel;
- d. bahan makanan dan minuman, serta bahan tambahan makanan dan minuman dan bahan penolong makanan dan minuman jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah;
- e. bahan makanan dan minuman yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah;
- f. bahan makanan dan minuman mentah disimpan tidak menempel dengan permukaan lantai, dinding atau langit-langit, dengan ketentuan sebagai berikut:
 1. Jarak dengan lantai sebesar 15 cm (lima belas centimeter);
 2. Jarak dengan dinding sebesar 5 cm (lima centimeter);
 3. Jarak dengan langit-langit sebesar 60 cm (enam puluh centimeter).
- g. penggunaan bahan tambahan makanan dan minuman dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan dan minuman harus sesuai ketentuan perundangan yang berlaku.

Figure 1. UI's Rector Decree about Implementation of Occupational Health, Safety, and Environment Aspects on Canteen in University of Indonesia

The following table is a checklist about how Universitas Indonesia selects raw material foods. The checklist below shows that Universitas Indonesia prioritise the products purchased from local industry (the raw materials food that have registered in the Ministry of Health).

1.6 Cara Pengolahan Makanan						
1.6.1 Bahan Makanan dan Minuman						
44	Air bersih untuk membuat minuman dimasak sampai mendidih.	✓				lampiran PerMen 1096/2011
45	Semua bahan yang diolah menjadi makanan jadi dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.	✓				Bab IV pasal 4 KepMen 942/2003
46	Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan menggunakan bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak, berlabel.	✓				Bab IV pasal 5 KepMen 942/2003

Figure 2. Sanitary and hygiene canteen inspection checklist



Description:

Universitas Indonesia (UI) commits to provide healthy food from good food sources. Based on the UI Rector’s Decree Number 057 of 2017, Article 14 states that all ingredients that are processed into finished food and beverages must be of good quality, fresh and not rotten. The supply of good quality and fresh food ingredients can be done by purchasing from the nearest local market and local agricultural and livestock products. Universitas Indonesia commits to prioritizes the purchase of food



products from local markets and local agricultural and livestock sources for food served at the campus canteen.

UI has an ongoing community service and empowerment program related to the Kali Licin Farmer Group in Pancoran Mas District, Depok City, West Java. A proof of the continuous empowerment of star fruit farmers who also produce honey products as the derivative of Klanceng bee biopharmaceuticals. This program shows how UI can participate as the consumer of local products, share food knowledge as the empowerment, and work together with the community to ensure food security for urban communities.

Evidence Link:

1. <https://the-university-ranking-live.s3.eu-west-1.amazonaws.com/evidence/safe/i-97858501--OperationsPolicyEthicalSourcing%3A0--12.2--impact%3A2020--Regulation+of+Rector+UI+co+ncern+implementation+of+HSE+aspect+on+Canteen+in+UI.pdf>
2. <https://www.fkm.ui.ac.id/hasil-evaluasi-k3l-terhadap-kantin-di-ui/>
3. <http://berita.baca.co.id/42539147>