



UNIVERSITAS GADJAH MADA

Bulaksumur, Yogyakarta 55281, Telp. +62274 588688, 562011, Faks. +62274 565223
<http://ugm.ac.id>, E-mail: setr@ugm.ac.id

SURAT EDARAN
Nomor: 6627/UN1.P4/PL.00.00/2024
TENTANG
UPAYA PENGURANGAN LIMBAH DALAM PENYAJIAN MAKANAN DAN
MINUMAN PADA PESANAN KONSUMSI
DI UNIVERSITAS GADJAH MADA

Yth.

1. Dekan Fakultas dan Sekolah
 2. Sekretaris Universitas
 3. Direktur pada Direktorat; Kepala Biro; Kepala Satuan; Kepala Kantor di Kantor Pusat; Kepala PIAT; Kepala Perpustakaan dan Arsip; Kepala LPPT; Direktur Utama Rumah Sakit Akademik
 4. Direktur RSGM; Kepala GMC; Manajer Utama UGM Residence; General Manajer Wisma Magister Manajemen
 5. Kepala Pusat Studi
 6. Rekanan/Vendor/Penyedia DRM UGM
- Universitas Gadjah Mada

Dengan ini diinformasikan ketentuan terkait pelaksanaan pengadaan makanan dan minuman di lingkungan Universitas Gadjah Mada pada aplikasi sistem pengadaan barang/jasa tahun 2024 yaitu sebagai berikut.

1. Ketentuan terkait pengadaan barang/jasa untuk kebutuhan hidangan makanan dan minuman mengacu pada Peraturan Rektor Nomor 12 Tahun 2024 tentang Pengadaan Barang/Jasa Universitas.
2. Pengadaan kebutuhan air mineral yang diperbolehkan adalah produk **Toyagama**, dimana produk tersebut sudah bersertifikasi Halal Nomor ID00410014720151223, sertifikat SNI nomor JPA 009 214 untuk standar produk mineral water dan terdaftar di BPOM nomor BPOM RI MD 121282000200200 (Kemasan Galon PC 19 L) dan BPOM RI MD 121282000100200 (Kemasan Botol PET).
3. Untuk mendukung komitmen Universitas Gadjah Mada dalam mewujudkan kampus sehat melalui program *Health Promoting University* (HPU), serta sebagai upaya untuk pengelolaan sampah yang lebih baik, penyajian makanan untuk kegiatan kedinasan (termasuk alat makan dan minum seperti sendok, garpu, piring, gelas dan lainnya), disarankan:
 - a. menggunakan material yang bisa dicuci/digunakan ulang, daur ulang atau *biodegradable*;



- b. TIDAK menggunakan bahan-bahan yang terbuat dari plastik, kemasan *styrofoam*, bungkus plastik tipis (*plastic wrap*) atau bahan berbahaya lainnya;
 - c. membatasi/meminimalkan penyajian menggunakan box/dus untuk jamuan;
 - d. snack kecil berkemasan plastik seperti kacang, emping dan lain-lain tidak diperkenankan disajikan oleh vendor;
 - e. pemesanan menu yang berkemasan plastik perlu dikurangi;
 - f. teknis penyajian snack diharapkan disiapkan menggunakan piring-piring saji.
4. Pengecualian dalam penyajian makanan yang diperbolehkan menggunakan kemasan dari plastik adalah:
- a. jenis makanan yang mudah basi atau melunak;
 - b. jenis makanan yang perlu terlindungi dari paparan lingkungan luar (penyajian tanpa box/dus);
 - c. makanan yang berkuah;
 - d. jenis makanan menu ”makan besar” dalam box/dus dengan alas makanan plastik.

Atas perhatian dan kerja sama Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

3 Juni 2024

a.n. Rektor

Wakil Rektor

Bidang Sumber Daya Manusia dan Keuangan,

ditandatangani secara elektronik

Prof. Dr. Supriyadi, M.Sc. 
NIP 196212101990031003

