



SALINAN PERATURAN REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
NOMOR.....TAHUN 2026
TENTANG
PENGELOLAAN KANTIN SEHAT DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS NEGERI
SEMARANG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG,

Menimbang : a. bahwa dalam rangka menyediakan layanan prima bagi sivitas akademika, perlu dilakukan penyediaan makanan sehat melalui pengelolaan kantin sehat di lingkungan Universitas Negeri Semarang;

 b. bahwa pengelolaan kantin sehat sebagaimana dimaksud pada huruf a, mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (*Sustainability Development Goals*) 2 berupa penghapusan kelaparan, mencapai keamanan pangan, meningkatkan nutrisi, dan mendukung pertanian berkelanjutan;

 c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang tentang Pengelolaan Kantin Sehat di Lingkungan Universitas Negeri Semarang.

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);

 2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

 3. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);

 4. Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2014 tentang Pengelolaan Barang Milik Negara/Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 92, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5533) sebagaimana diubah dengan Peraturan

- Pemerintah Nomor 28 Tahun 2020 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2014 tentang Pengelolaan Barang Milik Negara/Daerah (Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6523);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 26 Tahun 2015 tentang Bentuk dan Mekanisme Pendanaan Perguruan Tinggi Negeri Badan Hukum (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 110, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5699) sebagaimana diubah dengan Peraturan pemerintah Nomor 8 Tahun 2020 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 26 Tahun 2015 tentang Bentuk dan Mekanisme Pendanaan Perguruan Tinggi Negeri Badan Hukum (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 28, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6461);
 6. Peraturan Pemerintah Nomor 36 Tahun 2022 tentang Perguruan Tinggi Negeri Badan Hukum Universitas Negeri Semarang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 197, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6824);
 7. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2024 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 135, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6952);
 8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang (Berita Negara Republik Indonesia 2014 Nomor 1110);
 9. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 956);
 10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 55);
 11. Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang Nomor 11 Tahun 2023 tentang Struktur dan Tata Kerja Organisasi Di Bawah Rektor Universitas Negeri Semarang sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan Atas Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang Nomor 11 Tahun 2023 tentang Struktur dan Tata Kerja Organisasi Di Bawah Rektor Universitas Negeri Semarang;
 12. Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang Nomor 125 Tahun 2024 tentang Larangan Penggunaan Plastik Sekali Pakai di UNNES;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
TENTANG PENGELOLAAN KANTIN SEHAT DI LINGKUNGAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam peraturan ini yang dimaksud dengan:

1. Universitas Negeri Semarang yang selanjutnya disebut UNNES adalah perguruan tinggi negeri badan hukum.
2. Rektor adalah pemimpin UNNES yang menyelenggarakan dan mengelola UNNES.
3. Aset Milik UNNES yang selanjutnya disebut AMU adalah semua barang yang perolehan atas beban anggaran UNNES atau berasal dari perolehan lainnya yang sah.
4. Pengelola AMU adalah Wakil Rektor yang membidangi perencanaan, umum, sumber daya manusia dan keuangan yang berwenang dan bertanggung jawab menetapkan kebijakan dan pedoman serta melakukan pengelolaan AMU.
5. Badan Optimalisasi Aset dan Bisnis yang selanjutnya disingkat BOAB adalah unit kerja non struktural di bidang pengembangan dan pengelolaan usaha komersial untuk menunjang pelaksanaan tridarma perguruan tinggi.
6. Barang Milik Negara yang selanjutnya disingkat BMN adalah semua aset, baik berwujud maupun tak berwujud, bergerak maupun tidak bergerak, yang dibeli/diperoleh atas beban anggaran pendapatan dan belanja negara atau berasal dari perolehan sah lainnya.
7. Kantin UNNES adalah tanah BMN dan/atau AMU yang diperuntukkan untuk tempat menjual makanan dan minuman di lingkungan UNNES.
8. Pengelola Kantin adalah penyewa kantin UNNES.
9. Perjanjian Kerja Sama yang selanjutnya disebut Izin Pengelolaan adalah perikatan antara UNNES dengan Pengelola Kantin.
10. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik diolah maupun tidak, untuk makanan/minuman manusia, termasuk bahan tambahan/baku pangan.
11. Bahan Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati (pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan) dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia.
12. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental.

13. Peralatan Masak adalah berbagai alat dan perkakas (*cookware* dan *kitchen utensils*) yang digunakan untuk persiapan, mengolah, memasak, hingga menyajikan makanan.
14. Plastik Sekali Pakai adalah plastik yang digunakan sebagai kemasan dan/atau perangkat lain yang hanya dipakai sekali.
15. Penjamah Makanan adalah setiap orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan, peralatan makan, dan permukaan tempat makan, mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajian kepada konsumen.
16. Sampah Domestik adalah material sisa yang dihasilkan dari aktivitas sehari-hari di rumah tangga, pemukiman, atau sarana sejenis seperti perkantoran dan perniagaan.

BAB II TUJUAN DAN ASAS

Pasal 2

Tujuan Peraturan Rektor ini adalah:

- a. menciptakan lingkungan sehat, aman, dan nyaman dalam proses layanan UNNES;
- b. menjamin penyediaan makanan dan minuman yang aman, seimbang, dan berkualitas tinggi;
- c. membantu menjaga kesehatan dan kesejahteraan warga UNNES;
- d. mendorong praktik bisnis yang sehat tanpa mengabaikan layanan yang berkelanjutan;
- e. menjaga ketertiban dan kebersihan pengelolaan Kantin UNNES;
- f. mendorong kerja sama yang baik antara Pengelola Kantin dengan pihak UNNES; dan
- g. menyediakan sarana/tempat magang bagi mahasiswa yang memprogramkan kewirausahaan.

Pasal 3

Asas-asas dalam pengelolaan Kantin UNNES yaitu:

- a. asas kualitas, yaitu menjaga kualitas produk makanan dan minuman yang disajikan di Kantin UNNES, serta memberikan pelayanan yang ramah dan efisien kepada pelanggan;
- b. asas beragam, yaitu menyediakan beragam pilihan menu untuk berbagai selera, kebutuhan diet khusus, dan preferensi makanan;
- c. asas keamanan, yaitu mematuhi standar keamanan pangan yang berlaku mencakup penyimpanan, pengolahan, dan pengelolaan makanan dengan aman untuk mencegah kontaminasi dan penyakit;
- d. asas konsisten, yaitu menyediakan Bahan Pangan yang berkualitas, aman dan sehat dengan memastikan pasokan Bahan Pangan yang konsisten dan memilih Bahan Pangan yang berkelanjutan;
- e. asas efisiensi, yaitu dalam melakukan manajemen operasional yang efektif dari mulai stok Bahan Pangan, penggunaan tenaga kerja, dan energi, sehingga

- mengurangi pemborosan dan biaya operasional yang tidak penting;
- f. asas bersinambungan, yaitu melakukan kerja sama dengan pemasok dan produsen lokal dalam mendukung ekonomi lokal dan memastikan pasokan Bahan Pangan berkualitas;
 - g. asas taat hukum, yaitu mematuhi semua peraturan dan regulasi yang berlaku terkait dengan kesehatan makanan, keamanan, lingkungan dan pajak; dan
 - h. asas kehati-hatian, yaitu mengevaluasi operasinya, mendengarkan umpan balik pelanggan dan mencari cara untuk terus memperbaiki produk dan pelayanan yang berkelanjutan.

BAB III LOKASI DAN JAM OPERASIONAL

Pasal 4

- (1) Lokasi Kantin UNNES terdiri dari Kantin yang berada di lingkungan UNNES dan Kantin yang berlokasi di gedung kewirausahaan dan lokasi komersil lainnya.
- (2) Lokasi komersil lainnya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah area di UNNES yang diperuntukkan penggunaannya untuk bisnis atau mencari keuntungan.
- (3) Lokasi Kantin UNNES sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mempertimbangkan:
 - a. kepentingan UNNES;
 - b. tata ruang UNNES;
 - c. kebersihan;
 - d. keindahan lingkungan;
 - e. kesehatan;
 - f. kenyamanan;
 - g. ketertiban; dan
 - h. keamanan.

Pasal 5

- (1) Layanan Kantin UNNES dilaksanakan sebagai berikut:
 - a. Kantin di lingkungan UNNES beroperasi pada hari Senin sampai dengan hari Jum'at dari Pukul 06.00 WIB sampai dengan pukul 17.30 WIB kecuali untuk hari-hari libur nasional atau ada kegiatan insidental untuk layanan Kantin UNNES dapat menyesuaikan; dan
 - b. Kantin di gedung kewirausahaan dan lokasi komersil lainnya beroperasi pada hari Senin sampai Minggu dari pukul 06.00 WIB sampai 22.00 WIB.
- (2) Apabila layanan Kantin UNNES sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan di luar waktu tersebut, Pengelola Kantin harus mendapatkan izin dari BOAB.

Pasal 6

- (1) Pengelola Kantin menjamin penggunaan bahan pangan dan/atau BTP dalam proses produksi secara aman, sehat, efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan.
- (2) Penggunaan Bahan Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dalam rangka ekonomi berkelanjutan

dengan melibatkan pendekatan yang berfokus pada pemanfaatan sumber daya yang ada di sekitar UNNES secara efisien, pengurangan limbah, dan dukungan terhadap sistem ekonomi yang berwawasan lingkungan hidup.

- (3) Bahan Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) mengutamakan Bahan Pangan lokal yang dikelola dan dikembangkan oleh sivitas akademika UNNES dalam rangka pengembangan tridarma perguruan tinggi.

BAB IV PERIZINAN

Pasal 7

- (1) Setiap Pengelola Kantin UNNES di lingkungan UNNES, wajib memiliki Izin Pengelolaan dari BOAB UNNES.
- (2) Izin Pengelolaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) minimal memuat tentang:
 - a. nama dan alamat pengelola kantin;
 - b. lokasi dan ukuran kantin
 - c. jenis usaha/jenis pemanfaatan;
 - d. NIK dan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
 - e. hak, kewajiban, dan larangan; dan
 - f. masa berlaku Izin Pengelolaan.

BAB V HAK, KEWAJIBAN, DAN LARANGAN

Pasal 8

- (1) BOAB atau Pengelola AMU memiliki hak untuk melakukan pembinaan, memberi peringatan berupa teguran lisan maupun teguran tertulis kepada Pengelola Kantin.
- (2) BOAB atau Pengelola AMU berhak memberikan sanksi berupa denda hingga pemberhentian kontrak apabila terjadi pelanggaran Izin Pengelolaan dan/atau standar layanan Kantin UNNES.
- (3) BOAB atau Pengelola AMU membentuk tim audit Kantin UNNES untuk melakukan inspeksi rutin terhadap standar gizi dan keamanan pangan secara objektif.
- (4) Tim audit sebagaimana dimaksud pada ayat (3) terdiri dari akademisi program studi gizi dan/atau kesehatan masyarakat.

Pasal 9

Pengelola Kantin UNNES memiliki hak:

- a. mengelola dan mengoperasikan Kantin UNNES sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan;
- b. menentukan menu makanan dan minuman yang akan ditawarkan kepada pelanggan; dan
- c. menetapkan harga makanan dan minuman sesuai dengan strategi bisnis mereka dan kondisi pasar yang berlaku.

Pasal 10

Setiap Pengelola Kantin UNNES wajib:

- a. membayar sewa;
- b. membayar biaya penggunaan listrik, air bersih, dan iuran kebersihan pengolahan sampah;
- c. menjaga kebersihan, keamanan, dan kesehatan (higienitas) makanan, keindahan, ketertiban/keamanan, dan kelestarian lingkungan hidup;
- d. membantu manajemen pengelolaan untuk mengatur kantin dari sisi pembayaran, kebersihan makanan, variasi makanan, ketertiban dan kualitas layanan;
- e. menjaga lingkungan Kantin UNNES dengan memperhatikan tingkat higienitas, kebersihan, kesehatan dan kehalalan makanan;
- f. menjaga kualitas makanan dan kebersihan peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penyediaan makanan;
- g. mematuhi dan menjalankan syarat kualitas makanan dan standar pelayanan minimal;
- h. berperilaku dan berpakaian sopan dan tertib sesuai aturan dalam penyajian makanan;
- i. menggunakan pilihan Bahan Pangan, Peralatan Memasak, dan proses memasak yang sesuai dengan standar halal;
- j. tidak menggunakan kemasan makanan dan minuman berbahan dasar Plastik Sekali Pakai;
- k. bertanggung jawab atas Sampah Domestik dengan melakukan pemilahan jenis sampah hasil makanan para konsumen dengan cara menyimpan bahan makanan yang sesuai sehingga tidak ada bahan makanan yang terbuang;
- l. menggunakan *grease trap* (penjebak lemak) pada setiap bak cuci piring agar limbah tidak menyumbat *drainase* kampus dan merusak lingkungan;
- m. memisahkan area pembersihan alat makan (area basah) dan area penyajian (area bersih) untuk mencegah kontaminasi silang; dan
- n. menjaga kebersihan area berjualan masing-masing;

Pasal 11

Setiap Pengelola Kantin UNNES dilarang:

- a. menggunakan lokasi Kantin UNNES sebagai tempat tinggal atau tempat menginap;
- b. menggunakan lokasi Kantin UNNES melebihi batas waktu yang diizinkan;
- c. mengubah bentuk fasilitas dan/atau bangunan yang disediakan oleh pihak UNNES tanpa seizin BOAB;
- d. melakukan tindak pidana atau kegiatan lain yang dianggap merusak nama baik UNNES;
- e. menjual rokok, minuman beralkohol, bahan-bahan berbahaya, dan obat-obatan terlarang; dan
- f. melakukan tindakan lain yang melanggar ketentuan dalam peraturan perundang-undangan.

BAB V STANDAR LAYANAN KANTIN UNNES

Bagian Satu Standar Penjamah Makanan

Pasal 12

Pengelola Kantin dan karyawan Kantin UNNES dalam pelayanan operasional Kantin UNNES wajib menjalankan standar Penjamah Makanan sebagai berikut:

- a. saat menderita penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, penyakit perut, dan penyakit lainnya) tidak diperkenankan berjualan;
- b. menutup luka, jika memiliki luka terbuka atau luka lainnya;
- c. menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- d. memakai apron dan penutup kepala yang sudah ditentukan UNNES;
- e. memakai sepatu tertutup;
- f. mencuci tangan, memakai sarung tangan, penjepit atau alat pengambil makanan setiap kali hendak menjamah makanan/minuman;
- g. tidak diperkenankan menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) saat meracik dan memasak makanan/minuman; dan
- h. tidak diperkenankan batuk atau bersin di hadapan makanan/minuman yang disajikan, tanpa menutup mulut atau hidung;

Bagian Kedua Standar Pengolahan, Penyimpanan, Penyajian, dan Pengangkutan Makanan

Pasal 13

Pengelola Kantin dalam pelayanan operasional Kantin UNNES wajib menjalankan standar pengolahan, penyimpanan, penyajian, dan pengangkutan makanan sebagai berikut:

- a. Peralatan Memasak
 1. menggunakan peralatan yang memenuhi syarat kesehatan dalam mengolah dan menyajikan makanan/minuman;
 2. mencuci peralatan yang sudah digunakan dengan air bersih dan sabun;
 3. mengeringkan peralatan yang sudah dicuci bersih dengan lap bersih; dan
 4. menyimpan peralatan yang sudah dikeringkan dengan bersih di tempat yang bebas dari pencemaran.
- b. Pemilihan dan Pengolahan Makanan
 1. memilih dan menggunakan bahan makanan/minuman yang segar, bersih, sehat, dan bergizi;
 2. khusus untuk minuman menggunakan tambahan es wajib menggunakan es kristal; dan
 3. mengurangi penggunaan gula, garam, lemak, makanan instan, dan BTP berbahaya.
- c. Penyajian dan Penyimpanan Makanan
 1. menggunakan wadah/alat perlengkapan yang bersih

- dan aman bagi kesehatan dalam menyajikan makanan/minuman;
2. menyajikan makanan/minuman dengan terbungkus atau menggunakan wadah tertutup dan berada dalam etalase yang tertutup;
 3. menggunakan pembungkus yang bersih dan sehat agar tidak mencemari makanan;
 4. tidak diperkenankan menggunakan pembungkus yang penggunaannya perlu ditiup terlebih dahulu;
 5. tidak diperkenankan menggunakan wadah berupa styrofoam dan kertas nasi untuk membungkus makanan yang akan dibawa pulang oleh pelanggan;
 6. pelanggan membawa wadah makanan sendiri (*bring your own container*);
 7. tidak boleh menggunakan botol sekali pakai untuk menyimpan BTP;
 8. makanan panas agar tetap panas disimpan pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$ (enam puluh derajat celsius); dan
 9. makanan dingin agar tetap dingin disimpan pada suhu $<5^{\circ}\text{C}$ (lima derajat celsius).
- d. Pengangkutan Makanan
1. makanan yang dibawa dari rumah/tempat masak menuju Kantin UNNES atau dari Kantin UNNES dibawa menuju tempat lainnya, harus dibawa dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih; dan
 2. makanan yang dibawa dari rumah/tempat masak menuju Kantin UNNES harus dalam wadah yang terpisah dengan Bahan Pangan sehingga terlindung dari pencemaran.

Bagian Ketiga Standar Higienitas dan Sanitasi

Pasal 14

- BOAB dan Pengelola Kantin dalam pelayanan operasional Kantin UNNES wajib menjalankan standar higienitas dan sanitasi di lingkungan Kantin UNNES sebagai berikut:
- a. BOAB bekerja sama dengan Pengelola Kantin dalam menyediakan tempat sampah tertutup di lingkungan Kantin UNNES;
 - b. BOAB bekerja sama dengan Pengelola Kantin menyediakan alat perangkap lalat elektrik di lingkungan Kantin UNNES;
 - c. BOAB bekerja sama dengan Pengelola Kantin mengawasi petugas kebersihan Kantin UNNES untuk menyapu dan mengepel area Kantin UNNES minimal 2 (dua) kali sehari;
 - d. BOAB bekerja sama dengan Pengelola Kantin mengawasi petugas kebersihan Kantin UNNES dengan memastikan petugas kebersihan Kantin UNNES setiap hari mengambil sampah di tempat sampah dan mengumpulkannya di tempat yang disediakan;
 - e. UNNES bekerja sama dengan Pengelola Kantin melakukan pengendalian lalat, tikus, dan kecoa secara berkala, minimal setiap 3 (tiga) bulan sekali;
 - f. Pengelola Kantin wajib mengikuti uji bakteriologi terhadap makanan dan minuman yang disajikan minimal 1 (satu)

- tahun sekali;
- g. Pengelola Kantin wajib mengikuti uji kimiawi terhadap makanan dan minuman yang disajikan minimal 1 (satu) tahun sekali; dan
 - h. memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dari Dinas Kesehatan.

Bagian Keempat Standar Keselamatan Kerja

Pasal 15

- (1) BOAB wajib menyediakan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai standar dan melakukan perawatan serta pengecekan rutin secara berkala.
- (2) Pengelola Kantin wajib memastikan kompor dan Peralatan Masak dalam keadaan aman, termasuk memastikan api telah padam sebelum dan sesudah kegiatan operasional.
- (3) Pengelola Kantin wajib melakukan pemeriksaan terhadap tabung, instalasi, dan saluran gas minimal 1 (satu) bulan sekali.
- (4) BOAB bekerja sama dengan Pengelola Kantin wajib memeriksa instalasi saluran listrik yang mengalir di area Kantin UNNES minimal 1 (satu) bulan sekali.
- (5) BOAB bersama Pengelola Kantin dapat melakukan koordinasi dan kerja sama dalam penerapan standar keselamatan kerja, termasuk pelatihan pencegahan kebakaran dan penanganan keadaan darurat.

BAB VII SISTEM PEMBAYARAN

Pasal 16

Sistem pembayaran sewa menggunakan *virtual account* ke Rekening Rektor UNNES atas nama RKM Usaha Lainnya.

BAB VIII PENGAMANAN

Pasal 17

- (1) Segala kerugian yang diakibatkan oleh Pengelola Kantin dalam hal pengamanan menjadi tanggung jawab sepenuhnya oleh Pengelola Kantin.
- (2) Dalam hal lokasi Kantin UNNES memerlukan pengamanan, dapat berkoordinasi atau melapor kepada pihak pengamanan kampus.

BAB IX PEMBINAAN DAN PENGEMBANGAN

Pasal 18

- (1) UNNES dapat memberikan pembinaan dan pengembangan untuk menumbuhkan dan meningkatkan kemampuan Pengelola Kantin yang adaptif.
- (2) Dalam melakukan pembinaan dan pengembangan pengelolaan Kantin UNNES sebagaimana dimaksud pada ayat (1), UNNES dapat bekerja sama dengan pihak terkait

dalam rangka pemberdayaan pengelolaan Kantin UNNES.

BAB X SANKSI

Pasal 19

- (1) Pengelola Kantin yang melanggar salah satu atau beberapa ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 sampai dengan Pasal 18 dikenakan sanksi administrasi berupa pencabutan Izin Pengelolaan Kantin UNNES.
- (2) Pencabutan Izin Pengelolaan Kantin UNNES sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan setelah diberikan peringatan berupa teguran tertulis sebanyak 3 (tiga) kali berturut-turut dengan tenggang waktu masing-masing 7 (tujuh) hari kerja.

BAB XI PENUTUP

Pasal 20

Peraturan Rektor ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Semarang
pada tanggal 2026

REKTOR
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG,

S MARTONO