

## ABSTRAK

**Latar Belakang.** Dalam lingkungan kampus, pangan menjadi kebutuhan penting dalam menunjang keberlangsungan aktivitas manusia, termasuk kegiatan akademik di kampus. Komposisi dan kualitas nutrisi, baik makro maupun mikronutrien dalam suatu menu makanan, berperan penting dalam menjamin ketersediaan sumber energi untuk beraktivitas sehari-hari maupun kesehatan jangka panjang. Adanya cemaran mikroba yang berbahaya, dapat menyebabkan keracunan, penyakit yang ditularkan lewat makanan (*food borne diseases*) seperti hepatitis A, demam tifoid, diare, *Salmonellosis*, *Shigellosis* dan kolera serta penyakit saluran cerna lainnya yang akan berpengaruh terhadap kualitas hidup manusia. Penelitian ini merupakan studi awal untuk melakukan evaluasi nilai gizi dan higienitas makanan yang disediakan di lingkungan kampus.

**Metode.** Penelitian ini akan menggunakan desain potong lintang terhadap sampel makanan yang dijual di kantin DWP UIN Syarif Hidayatullah. Analisis komposisi makronutrien dihitung menggunakan daftar komposisi bahan makanan. Uji mikrobiologis mengikuti ketentuan dari BPOM sesuai jenis makanan yang diuji.

**Hasil.** Sebagian besar menu makanan paket tidak memenuhi komposisi makronutrien yang sesuai dengan gizi seimbang. Dominasi lauk adalah ayam, komposisi lemak lebih tinggi dari anjuran karena cara pengolahan yang digoreng. Porsi nasi tidak standar pada berbagai paket, dengan rerata 1,6 porsi nasi standar. Kandungan sayur sangat minim. Menu cemilan didominasi bahan makanan karbohidrat dengan kandungan gula sederhana sedang hingga tinggi, dengan kandungan serat yang minim, dan diolah dengan cara digoreng. Didapatkan cemaran mikroba pada semua sampel yang diuji, berupa *Staphylococcus aureus*, *E.coli*, *Pseudomonas sp.*, *Klebsiella sp.*, *Salmonella sp.*, dan kapang.

**Kesimpulan.** Kualitas gizi menu makanan di kantin sebagian besar belum memenuhi komposisi makronutrien yang dianjurkan. Makanan yang dijual di kantin tidak memenuhi syarat kesehatan karena mengandung cemaran mikroba melebihi ambang wajar yang ditetapkan BPOM.

*Kata kunci: kantin, komposisi nutrisi, cemaran mikroba*