



KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA, POS DAN TELEKOMUNIKASI

NOMOR : KM.9/PW.102/MPPT-93

T E N T A N G

USAHA JASA BOGA

MENTERI PARIWISATA, POS DAN TELEKOMUNIKASI,

- Menimbang : a. bahwa usaha jasa boga mempunyai peranan yang penting dalam menunjang pertumbuhan dan perkembangan kepariwisataan nasional;
- b. bahwa untuk mendorong dan meningkatkan peranan usaha jasa boga dimaksud dipandang perlu menetapkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi tentang Usaha Jasa Boga;
- Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang Pokok-pokok Pemerintahan Di Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1974 Nomor 38, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3037);
2. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1990 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3427);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 6 Tahun 1988 tentang Koordinasi Kegiatan Instansi Vertikal Di Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1988 Nomor 10, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3373);
4. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 64/M Tahun 1988 tentang Pembentukan Kabinet Pembangunan V;
5. Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.08/OT.003/PPT-83 yang telah beberapa kali diubah terakhir dengan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.77/ OT.001/MPPT-91;

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA, POS DAN TELEKOMUNIKASI TENTANG USAHA JASA BOGA.

/ BAB I

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Usaha Jasa Boga adalah usaha yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum untuk umum yang diolah atas dasar pesanan dan dihidangkan tidak di tempat pengolahan;
2. Izin Usaha adalah izin yang diberikan untuk menyelenggarakan Usaha Jasa Boga;
3. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal Pariwisata.

BAB II

PENGUSAHAAN

Pasal 2

- (1) Usaha Jasa Boga dapat dilakukan oleh badan usaha berbentuk Perseroan Terbatas (PT), Koperasi, Perseroan Komanditer (CV) dan Firma (Fa) yang maksud dan tujuannya berusaha di bidang jasa boga sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam Keputusan ini.
- (2) Dengan tidak mengurangi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) Usaha Jasa Boga dapat pula dilakukan oleh perseorangan sebagai usaha rumah tangga.

Pasal 3

Dalam penyelenggaraan Usaha Jasa Boga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) terbuka bagi Penanaman Modal Asing (PMA) dan Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) dilaksanakan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

/ Pasal 4

Pasal 4

Pengusahaan jasa boga harus memenuhi persyaratan sebagaimana terlampir dalam Keputusan ini.

Pasal 5

Dalam menjalankan usahanya, pimpinan Usaha Jasa Boga wajib untuk :

- a. memenuhi ketentuan sebagaimana ditetapkan di dalam Keputusan ini;
- b. menjalankan usahanya sesuai dengan norma-norma usaha;
- c. memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan yang menyangkut tenaga kerja, sanitasi dan hygiene serta kelestarian lingkungan;
- d. menyelenggarakan pembukuan perusahaan sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.

Pasal 6

Usaha Jasa Boga harus memiliki struktur organisasi yang lengkap dan jelas serta tenaga pengelola Usaha Jasa Boga sekurang-kurangnya terdiri dari unsur pimpinan umum, produksi dan pengolah makanan.

Pasal 7

- (1) Pimpinan Umum sekurang-kurangnya berpendidikan Sekolah Lanjutan Atas ditambah pendidikan kejuruan perhotelan/pengolahan makanan dan berpengalaman kerja sekurang-kurangnya 5 (lima) tahun.
- (2) Pimpinan Produksi sekurang-kurangnya berpendidikan Sekolah Lanjutan Atas ditambah pendidikan kejuruan perhotelan/pengolah makanan dan berpengalaman kerja sekurang-kurangnya 3 (tiga) tahun.
- (3) Pengolah Makanan adalah tenaga trampil di bidang pengolahan makanan.

/ BAB III

BAB III

P E R I Z I N A N

Pasal 8

- (1) Untuk menyelenggarakan Usaha Jasa Boga harus memiliki izin usaha yang dikeluarkan oleh Bupati/Walikota Madya Kepala Daerah Tingkat II.
- (2) Izin usaha sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) berlaku untuk jangka waktu selama Usaha Jasa Boga yang bersangkutan masih menjalankan usahanya.

Pasal 9

- (1) Usaha Jasa Boga yang diselenggarakan oleh perseorangan yang mempunyai kapasitas maksimum 50 pax tidak diperlukan izin usaha.
- (2) Penyelenggara Usaha Jasa Boga perseorangan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) untuk dapat melaksanakan kegiatannya, diwajibkan untuk mendaftar terlebih dahulu kepada Bupati/Walikota Madya Kepala Daerah Tingkat II atau pejabat yang ditunjuk.

Pasal 10

Persyaratan, tata cara untuk mendapatkan izin usaha dan pendaftaran usaha jasa boga yang diselenggarakan perseorangan ditetapkan lebih lanjut oleh Bupati/Walikota Madya Kepala Daerah Tingkat II.

BAB IV

P E M B I N A A N

Pasal 11

- (1) Pembinaan teknis penyelenggaraan Usaha Jasa Boga dilakukan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Pelaksanaan pembinaan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diatur lebih lanjut oleh Direktur Jenderal.

/ Pasal 12

Pasal 12

- (1) Pembinaan umum dan pengendalian atas penyelenggaraan Usaha Jasa Boga dilakukan oleh Bupati/Walikota Madya Kepala Daerah Tingkat II.
- (2) Pelaksanaan pembinaan dan pengendalian sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diatur lebih lanjut oleh Bupati/Walikota Madya Kepala Daerah Tingkat II.

Pasal 13

Dalam rangka pembinaan :

- a. Bupati/Walikota Madya Kepala Daerah Tingkat II wajib menyampaikan tembusan izin usaha dan daftar Usaha Jasa Boga yang diselenggarakan oleh perseorangan kepada Direktur Jenderal;
- b. Direktur Jenderal dapat meminta keterangan kepada pengusaha Jasa Boga mengenai sesuatu yang berkaitan dengan usahanya atau apabila dianggap perlu dapat melakukan peninjauan di tempat.

BAB V

S A N K S I

Pasal 14

Izin usaha dapat dicabut apabila :

- a. memperolehnya secara tidak sah;
- b. tidak memenuhi ketentuan-ketentuan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini.

Pasal 15

Kegiatan Usaha Jasa Boga yang diselenggarakan oleh perseorangan dapat dihentikan apabila tidak memenuhi wajib daftar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2).

/ BAB VI

BAB VI

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 16

Selambat-lambatnya dalam jangka waktu 1 (satu) tahun terhitung sejak berlakunya Keputusan ini, semua Usaha Jasa Boga yang telah ada sebelum berlaku ketentuan ini harus menyesuaikan dengan ketentuan yang ditetapkan dalam Keputusan ini.

BAB VII

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 17

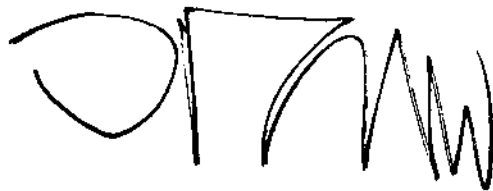
Hal-hal yang memerlukan peraturan pelaksanaan dalam Keputusan ini diatur lebih lanjut dengan Peraturan Daerah dan atau Keputusan Bupati/Walikota Madya Kepala Daerah Tingkat II.

Pasal 18

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 13 Januari 1993

MENTERI PARIWISATA,
POS DAN TELEKOMUNIKASI



SOESILO SOEDARMAN

LAMPIRAN : KEPUTUSAN MENTERI
PARIWISATA, POS DAN
TELEKOMUNIKASI
NOMOR : KM.9/PW.102/MPPT-93
TANGGAL : 13 Januari 1993

PERSYARATAN USAHA JASA BOGA YANG MEMERLUKAN IZIN USAHA

NO.	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
I.	U M U M	
1	Lokasi Lingkungan	
	a. Lokasi	Harus sesuai rencana Tata Kota.
	b. Lingkungan	Usaha Jasa Boga harus terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh gangguan dari luar berupa : 1) Bau tidak enak; 2) Debu; 3) Asap; 4) Serangga dan binatang pengerat.
2	Bangunan	1) Bangunan usaha Jasa Boga harus memenuhi persyaratan perijinan sesuai peraturan perundangan yang berlaku; 2) Bangunan terpelihara, terawat, bersih dan rapih; 3) Pembagian Ruang : a) Ruang/tempat administrasi; b) Dapur; c) Gudang; d) Ruang/tempat karyawan; 4) Ruang ditata sesuai dengan fungsinya sehingga memudahkan : a) Arus karyawan; b) Arus barang dan produksi.
3	Utilitas	
	a. Air	1) Tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan peraturan yang berlaku; 2) Tersedia bak persediaan air.

1	2	3
	b. Listrik	1) Tersedia listrik yang memadai dengan instalasi yang memenuhi peraturan perundangan yang berlaku; 2) Tersedia generator pembangkit listrik cadangan.
	c. Komunikasi	Tersedia saluran telepon untuk keperluan operasional.
	d. Tata Udara	Tata udara diatur dengan sistim ventilasi yang baik.
	e. Pencegahan Bahaya Kebakaran	1) Tersedia alat pemadam kebakaran sesuai dengan peraturan yang berlaku, terutama di : a. Dapur; b. Gudang; 2) Tersedia pintu darurat dengan tanda tanda yang jelas.
	f. Pembuangan air	1) Tersedia saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan perundangan yang berlaku; 2) Tersedia bak/tempat sampah basah dan kering yang tertutup.
II	FISIK RUANG, PERLENGKAPAN DAN PERALATAN	
1	Dapur (Ruang Produksi)	
	a. Ukuran	1) Luas dapur minimal 30% dari seluruh luas bangunan; 2) Tinggi dapur minimal 2,50 m.
	b. Pembagian Ruang	Tersedia Ruangan : 1) Ruang persiapan; 2) Ruang pengolahan; 3) Ruang penyimpanan bahan makanan; 4) Ruang pencucian peralatan; 5) Ruang penyiapan bahan bakar.

1	2	3
	c. Kondisi Ruang d. Tata Cahaya e. Ventilasi f. Sarana dan Fasilitas	1) Lantai dapur tidak licin; 2) Dinding dapur dilapisi bahan kedap air. Intensitas penerangan antara 200-400 lux meter. Tersedia ventilasi udara yang cukup. Tersedia sarana dan fasilitas : 1) Instalasi air panas dan dingin; 2) Saluran pembuangan air limbah yang dilengkapi dengan penangkapan lemak; 3) Perlengkapan standar PPPK; 4) Tersedia cungkup penangkapan asap; 5) Tempat sampah yang tertutup; 6) Peralatan/perlengkapan dapur sesuai dengan kebutuhan; 7) Peralatan/perlengkapan pencucian peralatan dapur dan makan serta peralatan lainnya; 8) Almari pendingin ; 9) Tempat penyimpanan bahan makanan kering (groceries).
2	G u d a n g a. Ruang Penyimpanan b. Ventilasi c. Sarana dan Fasilitas	Tersedia ruang penyimpanan : 1) Bahan mentah dan barang dalam kaleng dan botol; 2) Peralatan dan perlengkapan; 3) Makanan kering; 4) Bahan Bakar; 5) Obat dan alat pembersih. Tersedia ventilasi udara yang cukup. Tersedia sarana dan fasilitas : 1) Rak/almari penyimpanan yang kokoh dan kuat; 2) Timbangan yang baik dan di tera; 3) Tangga yang mudah dipindah-pindahkan.
3	Ruang Karyawan	Tersedia : 1) Ruang karyawan yang berdekatan dengan tempat kerja;

1	2	3
IV	KESEHATAN MAKANAN DAN LINGKUNGAN	2) Ruang ganti pakaian yang terpisah untuk pria dan wanita; 3) Kamar mandi dan WC yang terpisah untuk pria dan wanita; 4) Ruang makan karyawan; 5) Ruang ibadah; 6) Locker karyawan dengan kunci pengamanan.
1	Kesehatan Makanan	Usaha Jasa Boga harus : 1) Memiliki sertifikat penyehatan makanan dari Departemen Kesehatan; 2) Bahan makanan dan minuman dalam kemasan harus terdaftar dan tidak kadaluarsa; 3) Makanan jadi yang dikemas atau dipak harus dikemas dengan baik dan betul untuk menghindari kemungkinan terkena bakteri atau racun yang akan merusak makanan; 4) Makanan yang disajikan langsung harus masih dalam keadaan baik dan bersih; 5) Peralatan makan yang dipergunakan harus selalu higienis.
2	Kesehatan Karyawan	1) Karyawan yang berhubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan selalu dalam keadaan bersih dan; 2) Diadakan pemeriksaan kesehatan secara berkala bagi seluruh karyawan minimal satu kali dalam satu tahun dan karyawan pengolahan makanan minimal 6(enam) bulan sekali; 3) Pengolah makanan harus memakai tutup kepala dan apron (clemek);

1	2	3
3	Kesehatan lingkungan	4) Pengolah makanan harus pernah mengikuti kursus hygiene dan sanitasi makanan; 5) Karyawan yang berhubungan dengan pengolahan makanan tidak boleh memelihara kuku panjang. 1) Penyediaan air bersih harus bebas dari jentik aedes aegypti (vektor penyakit menular); 2) Sampah yang mudah busuk harus dibungkus dalam kantong plastik dan tidak boleh disimpan lebih dari 1x24 jam.

MENTERI PARIWISATA,
POS DAN TELEKOMUNIKASI



SOESILO SOEDARMAN