

DEPARTEMEN PARIWISATA, POS DAN TELEKOMUNIKASI
DIREKTORAT JENDERAL PARIWISATA

KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
NOMOR : 15/U/II/88

TENTANG
PELAKSANAAN KETENTUAN USAHA DAN PENGGOLONGAN RESTORAN
DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA

- Menimbang** : bahwa dengan berlakunya Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : KM.95/HK.103/MPPT-87 tanggal 23 Desember 1987 tentang Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, dipandang perlu untuk menetapkan Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran.
- Mengingat** : 1. Keputusan Presiden RI Nomor 30 Tahun 1969;
2. Keputusan Presiden RI Nomor 44 Tahun 1974;
3. Keputusan Presiden RI Nomor 15 Tahun 1984;
4. Instruksi presiden RI Nomor 9 Tahun 1969;
5. Instruksi Presiden RI Nomor 5 Tahun 1984;
6. Instruksi Presiden RI Nomor 7 Tahun 1987;
7. Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : KM.08/OT.003/MPPT-83 yang telah diubah dan ditambah terakhir dengan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : KM. 29/OT.001/MPPT-87;
8. Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : KM. 03/PW.003/MPPT-86;
9. Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : KM. 95/HK.103/MPPT-87;
10. Keputusan Menteri Keuangan Nomor : 858/KMK.01/1987;
11. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor : 815/Menkes/SK/XII/1987;

12. Keputusan Menteri Penerangan Nomor : 237/
Kep/Menpen/1987;
13. Keputusan Menteri Tenaga Kerja Nomor : Kep/
1897/Men/1987;
14. Instruksi Menteri Dalam Negeri Nomor : 27
Tahun 1987.

Memperhatikan : Surat Panglima Komando Operasi Pemulihan Keamanan dan Ketertiban Nomor : B/598/Kopkam/XII/1987 kepada Menteri Koordinator Bidang Ekonomi, Keuangan, Industri dan Pengawasan Pembangunan.

M E M U T U S K A N

Menetapkan : **KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA TENTANG PELAKSANAAN KETENTUAN USAHA DAN PENGGOLONGAN RESTORAN.**

B A B I P E N G E R T I A N U M U M

Pasal 1

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan :

- a. **MENTERI**, adalah Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi.
- b. **DIREKTUR JENDERAL**, adalah Direktur Jenderal Pariwisata.
- c. **USAHA JASA PANGAN**, adalah usaha yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum untuk umum yang dikelola secara komersial.
- d. **RESTORAN**, adalah salah satu jenis jasa usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan ini.
- e. **PIMPINAN RESTORAN**, adalah seorang atau lebih yang sehari-hari memimpin dan bertanggung jawab atas penyelenggaraan Usaha Restoran.

- f. TAMU RESTORAN, adalah orang yang menggunakan jasa pelayanan makan dan minum di Restoran.
- g. IZIN SEMENTARA USAHA RESTORAN, adalah izin yang bersifat sementara dan diberikan oleh Direktur Jenderal untuk membangun Restoran.
- h. IZIN TETAP USAHA RESTORAN, adalah izin yang diberikan oleh Direktur Jenderal untuk mengusahakan Restoran.
- i. SANITASI DAN HYGIENE LINGKUNGAN, adalah sanitasi dan hygiene yang mencakup perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan.
- j. JASA HIBURAN, adalah jasa yang disediakan untuk tamu Restoran berupa musik, siaran televisi, video, pertunjukan seni tari, seni suara dan pertunjukan terbatas.
- k. PERTUNJUKAN TERBATAS, adalah jenis pertunjukan seni suara, seni musik, seni tari serta pertunjukan hiburan lainnya yang dipentaskan oleh artis warga negara asing pendatang yang terbuka untuk umum.
- l. KERAMAIAN BIASA, adalah jenis keramaian yang lebih bersifat pribadi yang dilakukan didalam bentuk suatu keramaian seperti perkawinan, khitanan, pertunangan, peringatan ulang tahun dan lain-lain keramaian yang bersifat pribadi.
- m. KERAMAIAN KHUSUS, adalah jenis keramaian atau kegiatan yang mempunyai tujuan khusus, yaitu seperti yang tercantum didalam lampiran IX Keputusan ini.
- n. MINUMAN KERAS, adalah semua jenis minuman beralkohol tetapi bukan obat, meliputi minuman keras golongan A dengan kadar ethanol (C_2H_5OH) 1 % (satu persen) sampai dengan 5% (lima persen) golongan B dengan kadar ethanol (C_2H_5OH) 5% (lima persen) sampai dengan 20% (dua puluh persen) dan golongan C yang mempunyai kadar ethanol (C_2H_5OH) lebih dari 20% (dua puluh persen) sampai dengan 55% (lima puluh lima persen).

BAB II BENTUK USAHA

Pasal 2

Usaha Restoran berbentuk Badan Usaha atau Usaha Perorangan dan tunduk kepada hukum Indonesia serta maksud dan tujuannya semata-mata berusaha didalam bidang usaha restoran.

Pasal 3

Badan Usaha Restoran dapat berbentuk Badan Usaha Perseroan Terbatas (PT), Perseroan Komaditer (CV), Firma (Fa) atau Koperasi.

BAB III PERIZINAN

Pasal 4

- (1) Untuk membangun Restoran harus memiliki Izin Sementara Usaha Restoran, sebagaimana dimaksud dalam Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : KM.95/HK.103/MPPT-87 tentang Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran pada Bab IV Pasal 6.**
- (2) Untuk Mengusahakan Restoran dan atau Izin Tetap Usaha Restoran, sebagaimana dimaksud dalam Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : 95/HK.103/MPPT-87 pada Bab IV Pasal 7.**
- (3) Izin Sementara Restoran dan atau Izin Tetap Usaha Restoran, tidak dapat dipindah tangankan kecuali atas izin tertulis dari Direktur Jenderal atau pejabat yang ditunjuk.**

Pasal 5

- (1) Izin Sementara Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) Pasal 4 berlaku untuk jangka waktu 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang atas persetujuan tertulis Direktur Jenderal.**
- (2) Izin Tetap Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) Pasal 4 berlaku selama perusahaan yang bersangkutan masih menjalankan usahanya sesuai dengan peraturan perundang undangan yang berlaku.**

Pasal 6

Penyediaan jasa-jasa lainnya dilingkungan Restoran yang tidak menjadi bagian dari izin tetap usaha Restoran, wajib diselenggarakan atas dasar izin usaha tersendiri sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 7

Untuk memudahkan pengawasan maka pada perusahaan yang memiliki Izin Tetap Usaha Restoran diberikan tanda izin usaha untuk dipasang ditempat yang mudah dilihat oleh umum.

Pasal 8

- (1) Izin Sementara Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) Pasal 4 dan Izin Tetap Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) Pasal 4 diberikan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Salinan Izin Sementara Usaha Restoran dan Salinan Izin Tetap Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) Pasal ini disampaikan kepada instansi teknis yang bersangkutan.

Pasal 9

Untuk permohonan dan pemberian Izin Sementara Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) Pasal 4 dan Izin Tetap Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) Pasal 4 serta pemberian penetapan golongan kelas Restoran sebagaimana dimaksud dalam pasal 21, tidak dikenakan pungutan.

BAB IV

TATA CARA MENDAPATKAN IZIN SEMENTARA USAHA RESTORAN

Pasal 10

Permintaan Izin Sementara Usaha Restoran diajukan kepada Direktur Jenderal secara tertulis dengan menggunakan formulir Model ISUP R beserta lampirannya sebagaimana terdapat pada Lampiran I Keputusan ini.

Pasal 11

Jangka waktu penyelesaian atas permintaan Izin Sementara Usaha Restoran selambat-lambatnya 30 (tiga puluh) hari kerja setelah permintaan diterima lengkap oleh Direktur Jenderal.

Pasal 12

Dalam hal jangka waktu berlaku Izin Sementara Usaha Restoran telah habis, maka perusahaan yang bersangkutan dapat meminta perpanjangan Izin Sementara Usaha Restoran dengan disertai alasan untuk pertimbangan Direktur Jenderal.

BAB V

TATA CARA MENDAPATKAN IZIN TETAP USAHA RESTORAN

Pasal 13

Permintaan Izin Tetap Usaha Restoran diajukan kepada Direktur Jenderal secara tertulis sebagai berikut :

- a. Bagi usaha Restoran yang dibangun berdasarkan Izin Sementara Usaha Restoran, dilakukan dengan mempergunakan formulir Model ITUP R I sebagaimana terdapat pada lampiran II Keputusan ini.
- b. Bagi Usaha Restoran yang mempergunakan sebagian dari suatu bangunan umum, dilakukan dengan mempergunakan formulir Model ITUP R II sebagaimana terdapat pada Lampiran III Keputusan ini.
- c. Bagi Rumah Makan yang telah dinyatakan sebagai Restoran dilakukan dengan mempergunakan formulir Model ITUP R III sebagaimana terdapat pada lampiran IV Keputusan ini.

Pasal 14

Jangka waktu penyelesaian Izin Tetap Usaha Restoran selambat-lambatnya 30 (tiga puluh) hari kerja setelah permintaan diterima lengkap oleh Direktur Jenderal.

BAB VI

PENGGOLONGAN KELAS RESTORAN

Pasal 15

Tingkat pelayanan Restoran ditentukan kedalam 3 (tiga) golongan kelas Restoran berdasarkan fasilitas dan peralatan yang tersedia serta mutu pelayanan, sesuai dengan persyaratan penggolongan kelas

Restoran sebagaimana yang ditetapkan pada Lampiran VII keputusan ini.

Pasal 16

Restoran wajib memenuhi ketentuan penggolongan kelas Restoran sebagai bagian dari Izin Tetap Usaha Restoran.

Pasal 17

- (1) Golongan kelas Restoran tertinggi dinyatakan dengan piagam bertanda sendok garpu berwarna emas, golongan kelas Restoran menengah dinyatakan dengan piagam bertanda sendok garpu berwarna perak dan golongan Restoran kelas terendah dinyatakan dengan piagam bertanda sendok garpu berwarna perunggu.
- (2) Dalam hal Restoran dapat melampaui persyaratan golongan kelas Restoran dengan tanda sendok garpu berwarna emas, maka Direktur Jenderal dapat memberikan piagam khusus penggolongan Restoran.

Pasal 18

- (1) Penetapan golongan kelas Restoran berlaku untuk jangka waktu selama 3 (tiga) tahun
- (2) Penetapan golongan kelas setiap waktu dapat ditinjau kembali oleh Direktur Jenderal untuk disesuaikan dengan persyaratan golongan kelas yang dapat dipenuhi.

Pasal 19

Piagam golongan kelas Restoran harus dipasang ditempat yang mudah dilihat oleh umum.

BAB VII

TATA CARA MENDAPATKAN PIAGAM GOLONGAN KELAS RESTORAN

Pasal 20

- (1) Permintaan untuk memperoleh piagam golongan kelas Restoran diajukan kepada Direktur Jenderal dengan mempergunakan formulir Model PGR I sebagai terdapat pada lampiran V Keputusan ini.

- (2) Bagi Rumah Makan yang berkeinginan untuk dinyatakan sebagai Restoran permintaan piagam golongan kelas diajukan dengan mempergunakan formulir Model PGR II sebagaimana terdapat pada Lampiran VI Keputusan ini.

Pasal 21

Penilaian dan pemberian piagam golongan kelas Restoran dilakukan selambat- lambatnnya dalam jangka waktu 90 (sembilan puluh) hari kerja setelah permintaan diterima secara lengkap oleh Direktur Jenderal.

Pasal 22

Pimpinan Restoran setiap saat dapat mengajukan permintaan untuk peninjauan kembali golongan kelas Restoran.

BAB VIII PENGUSAHAAN

Pasal 23

Pengusahaan Restoran meliputi penyediaan jasa pelayanan makan dan minum kepada tamu Restoran sebagai usaha pokok serta jasa hiburan didalam bangunan Restoran sebagai usaha penunjang yang tidak terpisah dari usaha pokoknya sesuai dengan ketentuan dan persyaratan teknis yang ditetapkan didalam Keputusan ini beserta lampiran-lampirannya.

Pasal 24

- (1) Didalam menjalankan usaha Restoran, Pimpinan Restoran wajib untuk :
- a. Memberikan perlindungan kepada tamu Restoran.
 - b. Menjaga martabat Restoran, serta mencegah penggunaan Restoran untuk perjudian, penyediaan obat bius, kegiatan yang melanggar kesusilaan, keamanan dan ketertiban umum.
- (2) Pimpinan Restoran berhak untuk mengambil tindakan terhadap tamu Restoran yang melanggar ketentuan dimaksud dalam ayat (1) huruf b pasal ini.

Pasal 25

- (1) Didalam menyelenggarakan perlindungan kepada tamu Restoran sebagaimana dimaksud dalam pasal 24 ayat (1) huruf a, pimpinan Restoran bertanggung jawab atas:
 - a. Pencegahan penjualan dan penyerahan minuman keras kepada mereka yang belum dewasa, dan penjualan minuman keras hanya dilakukan secara eceran yang diminum dilingkungan Restoran.
 - b. Pemeliharaan Sanitasi dan Hygiene lingkungan Restoran.
 - c. Kelaikan teknis alat perlengkapan Restoran untuk menjamin kepentingan dan keselamatan umum.
- (2) Persyaratan Sanitasi dan Hygiene yang dimaksud dalam huruf b ayat (1) serta kelaikan teknis alat perlengkapan dimaksud dalam huruf c ayat (1) pasal ini harus memenuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (3) Pemeriksaan atas pemenuhan syarat teknis dimaksud dalam ayat (2) Pasal ini, dilakukan oleh pejabat Instansi teknis yang bersangkutan.

Pasal 26

- (1) Pimpinan Restoran wajib memenuhi ketentuan yang ditetapkan untuk menyelenggarakan :
 - a. Kegiatan keramaian dan atau pertunjukan terbatas
 - b. Siaran Video didalam bangunan sendiri.
 - c. Penggunaan antena parabola untuk penyiaran TV didalam bangunan sendiri.
- (2) Ketentuan bagi penyelenggaraan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) Pasal ini akan ditetapkan tersendiri oleh Direktur Jenderal.

Pasal 27

Pimpinan Restoran wajib menetapkan peraturan yang berlaku di dalam Restoran, untuk diketahui oleh tamu Restoran sepanjang tidak bertentangan dengan ketentuan didalam keputusan ini.

Pasal 28

- (1) Pimpinan Restoran berkewajiban untuk :
- a. Memberikan perlindungan dan pengamanan terhadap barang-barang milik tamu dari kemungkinan pencurian dan atau kerusakan.
 - b. Mencatat dan menyimpan barang-barang milik tamu yang tertinggal dilingkungan Restoran serta mencatat nama yang menemukan, waktu dan tempat barang tersebut ditemukan.
 - c. Menyimpan barang tamu yang tertinggal sekurang-kurangnya selama 6 (enam) bulan.
- (2) Apabila waktu penyimpanan melampaui 6 (enam) bulan, maka Pimpinan Restoran dapat melepaskan tanggung jawab atas barang yang ditemukan seperti yang dimaksud dalam ayat (1) Pasal ini dan dapat menetapkan suatu kebijaksanaan untuk penyelesaiannya.

Pasal 29

- (1) Pimpinan Restoran wajib untuk menyelenggarakan Pembukuan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Pimpinan Restoran wajib menjamin terpenuhinya kewajiban atas pungutan negara dan pungutan daerah yang ditetapkan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 30

- (1) Di dalam menyelenggarakan kegiatan usahanya pimpinan Restoran wajib :
- a. Memenuhi ketentuan perjanjian kerja, keselamatan kerja, dan jaminan sosial sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - b. Melaksanakan upaya peningkatan mutu karyawan secara terus menerus.
- (2) Di dalam memelihara hubungan kerja pimpinan Restoran wajib memenuhi ketentuan dibidang ketenaga kerjaan termasuk ketentuan penggunaan tenaga kerja warga negara asing pendatang, penyimpanan waktu kerja dan waktu istirahat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

- (3) Ketentuan bagi penggunaan tenaga kerja warga negara asing pendatang dan penyimpangan waktu kerja dan waktu istirahat sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) Pasal ini akan ditetapkan tersendiri oleh Direktur Jenderal.

BAB IX PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 31

Pembinaan dan pengawasan terhadap pembangunan dan pengusahaan Restoran dilakukan oleh Direktur Jenderal atau pejabat yang ditunjuk.

Pasal 32

- (1) Pimpinan Restoran wajib untuk menyampaikan laporan Tahunan Statistik Restoran, yang dikirimkan selambat-lambatnya 2 (dua) bulan berikutnya dari akhir tahun takwim pelaporan sesuai dengan formulir Model LTS-R sebagaimana yang terdapat pada Lampiran VIII keputusan ini.
- (2) Laporan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) Pasal ini dikirimkan kepada Kepala Kantor Wilayah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi untuk diteliti dan untuk selanjutnya disampaikan kepada Direktur Jenderal.
- (3) Pengawasan terhadap hasil penetapan golongan kelas Restoran dilakukan dengan pengamatan langsung secara berkala yang meliputi persyaratan penggolongan Restoran seperti yang dimaksud dalam pasal 15 Keputusan ini.

Pasal 33

- (1) Pemindahan atas pemilikan Restoran wajib dilaporkan secara tertulis kepada Direktur Jenderal dengan tembusan kepada Kepala Kantor Wilayah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi setempat, disertai dengan :
 - a. Salinan Akte jual beli.
 - b. Salinan Akte Pendirian badan usaha pemilik yang baru.
2. Dalam hal terjadinya perubahan nama dan atau lokasi Restoran harus dilaporkan secara tertulis kepada Direktur Jenderal, dengan tembusan kepada Kepala Kantor Wilayah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi setempat.

BAB X SANKSI

Pasal 34

Izin Sementara Usaha Restoran dapat dicabut karena salah satu hal sebagai berikut :

- a. Tidak memilik izin Undang-Undang Gangguan (HO) dan atau Izin Mendirikan Bangunan (IMB).
- b. Melakukan perubahan maupun penyimpangan pembangunan sebagaimana yang ditetapkan dalam Izin Sementara Usaha Restoran tanpa persetujuan tertulis dari Direktur Jenderal.

Pasal 35

Izin Tetap Usaha Restoran dapat dicabut, karena salah satu hal sebagai berikut :

- a. Tidak memenuhi ketentuan persyaratan perusahaan Restoran dan persyaratan perizinan seperti yang ditetapkan dalam Keputusan ini.
- b. Melakukan tindak pidana kejahatan yang berkaitan dengan kegiatan usahanya.
- c. Tidak memenuhi kewajiban untuk menyampaikan laporan sebagaimana dimaksud dalam pasal 32.

Pasal 36

Disamping sanksi administratif dimaksud pasal 34 dan pasal 35 terhadap Restoran yang bersangkutan dapat dikenakan sanksi lainnya menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku .

Pasal 37

Piagam Penggolongan kelas Restoran dapat dicabut apabila Restoran yang bersangkutan tidak memenuhi persyaratan yang berlaku bagi penggolongan kelas Restoran.

Pasal 38

Pelaksanaan sanksi sebagaimana dimaksud dalam pasal 34, 35, 36 dan Pasal 37 dilakukan oleh Direktur Jenderal atas saran Kepala Kantor Wilayah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi yang bersangkutan berdasarkan bukti-bukti peringatan tertulis 3 (tiga) kali secara berturut-turut dalam jangka waktu 90 (sembilan puluh) hari kerja dan setelah dilakukan pembekuan Izin Sementara Usaha Restoran dan atau Izin Tetap Usaha Restoran selama-lamanya dalam jangka waktu 1 (satu) tahun, sebagai akibat dari tidak diindahkannya peringatan tertulis yang telah diberikan sebelumnya.

BAB XI KENTUAN LAIN-LAIN

Pasal 39

Perizinan bagi usaha Restoran untuk Penanaman Modal Asing (PMA) atau Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) dilaksanakan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 40

Hal-hal yang belum diatur dalam Keputusan ini, akan ditetapkan tersendiri oleh Direktur Jenderal.

BAB XII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 41

Selambat-lambatnya dalam jangka waktu 18 (delapan belas) bulan terhitung sejak berlakunya kKeputusan ini, semua pengusaha Restoran harus disesuaikan dengan ketentuan-ketentuan dalam Keputusan ini.

BAB XIII
PENUTUP

Pasal 42

Keputusan ini mulai berlaku tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada Tanggal : 25 Pebruairi 1988

DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA

JOOP AVE

Salinan Keputusan ini
disampaikan kepada Yth :

1. Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi
2. Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara
3. Menteri Kesehatan
4. Menteri Tenaga Kerja
5. Menteri Penerangan
6. Menteri Keuangan
7. Menteri Dalam Negeri
8. PANGKOPKAMTIB
9. Ketua BKPM

LAMPIRAN : I
SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
NOMOR : 15/U/II/88
TANGGAL : 25 Februari 1988.

MODEL ISUP - R

Nomor : Jakarta, 19 ...
Lampiran :
Perihal : Permintaan Izin Sementara Usaha Restoran. Kepada
Yth. Direktur Jenderal Pariwisata
Jl. Kramat Raya No. 81
di
Jakarta

Dengan hormat,

Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata Nomor : 15/U/II/88 tanggal 25 Februari 1988 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, maka bersama ini kami mengajukan permintaan untuk memperoleh Izin Sementara Usaha Restoran, dengan rencana seperti terlampir.

Bersama ini kami lampirkan pula :

- a. Rekomendasi Kepala Kantor Wilayah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Propinsi
- b. Salinan akte Notaris Pendirian Perusahaan Restoran.
- c. Gambar denah bangunan Restoran dan uraian rencana pembangunan.
- d. Lampiran Model ISUP - R.

Atas perhatian untuk hal ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Tembusan kepada Yth :

1. Direktur Bina Akomodasi dan Aneka wisata Nama jelas dan cap
Direktorat Jenderal Pariwisata
2. Kepala Kanwil Depparpostel
3. Arsip

LAMPIRAN MODEL ISUP - R
FORMULIR PERMOHAONAN SEMENTARA USAHA RESTORAN

DAFTAR ISIAN

I. KETERANGAN RESTORAN :

1. Nama restoran :
2. Golongan kelas : Perunggu/perak/emas *)
3. Alamat lengkap :
4. Alamat kawat :
5. Nomor kotak surat :
6. Nomor telepon :
7. Nomor telex :

II. KETERANGAN BADAN USAHA :

1. Nama Perusahaan :
2. Nama Singkatan - :
- Perusahaan
3. Bentuk Badan Usaha :
4. Alamat lengkap Per- :
- usahaan
5. Nomor telepon :
6. Akte Pendirian Per- :
- usahaan

III. RENCANA PRODUKSI :

1. Jenis makanan yang : Indonesia/Eropa/China/Jepang/Korea. *)
akan diproduksi
2. Jenis minumanyang- : Minuman keras/minuman ringan/ minuman-
akan diproduksi. campuran.
3. Ruang makan :
Luas : m²
Kapasitas : tempat duduk
4. B a r :
Luas : m²
Kapasitas : tempat duduk

5. Luas dapur : m²
 6. Fasilitas Utama lain-nya :

*) Coret yang tidak perlu

IV. PENYERAPAN TENAGA KERJA

Masa Operasi Restoran

1. *Tenaga Indonesia*

- a. Tingkat Pimpinan : Orang
 b. Tingkat Pengawas : Orang
 c. Tingkat Pelaksana : Orang

2. *Tenaga Asing.*

- a. Tingkat Pimpinan : Orang
 b. Tenaga ahli : Orang

V. PERMODALAN

1. Rencana Investasi seluruhnya : Rp.
 2. Jumlah modal sendiri : Rp.
 3. Jumlah pinjaman : Rp.

VI. RENCANA PENYELESAIAN PEMBANGUNAN

1. Pembangunan dimulai : Bulan tahun.....
 2. Operasi percobaan : Bulan tahun.....
 3. Operasi komersial : Bulan tahun.....

VII. TANAH

1. Luas tanah yang dipergunakan : Ha
 2. Status hak tanah : Hak milik
 Hak guna usaha
 Hak guna pakai

 3. Sertifikat tanah : Ada
 Tidak ada
 Dalam proses

LAMPIRAN : II
SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
NOMOR : 15/U/II/88
TANGGAL : 25 Pebruari 1988.

MODEL ITUP - R I

Nomor : Jakarta, 19 ...
Lampiran :
Perihal : Permintaan Izin Tetap
Usaha Restoran. Kepada
Yth. Direktur Jenderal Pariwisata
Jl. Kramat Raya 81
di
Jakarta

Dengan hormat,

Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata Nomor : 15/U/II/88 tanggal 25 Pebruari 1988 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, maka bersama ini kami mengajukan permintaan Izin Tetap Usaha Restoran.

Bersama ini kami lampirkan bahan/keterangan yang diperlukan antara lain :

- a. Rekomendasi Kepala Kantor Wilayah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Propinsi
- b. Salinan Izin Sementara Usaha Restoran.
- c. Salinan Izin Penggunaan Bangunan.
- d. Salinan Izin Mendirikan Bangunan (IMB).
- e. Salinan Izin Undang-Undang Gangguan (HO).
- f. Laporan Penyelesaian Pembangunan.

Atas perhatian untuk hal ini, kami ucapakan terima kasih.

Hormat kami,

Tembusan kepada Yth :

1. Direktur Bina Akomodasi dan Aneka wisata
Direktorat Jenderal Pariwisata
2. Kepala Kanwil Depparpostel
3. Arsip.

Nama jelas dan cap

LAMPIRAN : III
SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
NOMOR : 15/U/II/88
TANGGAL : 25 Pebruari 1988.

MODEL ITUP - R II

Nomor : Jakarta, 19 ...
Lampiran :
Perihal : Permintaan Izin Tetap
Usaha Restoran. Kepada
Yth. Direktur Jenderal Pariwisata
Jl. Kramat Raya 81
di
Jakarta

Dengan hormat,

Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata Nomor : 15/U/II/88 tanggal 25 Pebruari 1988 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, maka bersama ini kami mengajukan permintaan Izin Tetap Usaha Restoran.

Bersama ini kami lampirkan bahan/keterangan yang diperlukan antara lain :

- a. Rekomendasi Kepala Kantor Wilayah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Propinsi
- b. Salinan Surat Perjanjian Sewa Menyewa dengan pimpinan Bangunan umum yang bersangkutan yang menyatakan bahwa tempat yang dimaksud dapat dipergunakan untuk usaha Restoran.
- c. Salinan Akte Pendirian Perusahaan.

Atas perhatian untuk hal ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Tembusan kepada Yth:

Nama jelas dan cap

1. Direktur Bina Akomodasi dan Aneka Wisata
Direktorat Jenderal Pariwisata.
2. Kepala Kanwil Depparpostel Propinsi
3. Arsip.

LAMPIRAN : IV
SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
NOMOR : 15/U/II/88
TANGGAL : 25 Pebruari 1988.

MODEL ITUP - R III

Nomor : Jakarta, 19 ...
Lampiran :
Perihal : Permintaan Izin Tetap Usaha Kepada
Restoran, bagi Rumah Makan Yth. Direktur Jenderal Pariwisata
yang dinyatakan sebagai JI. Kramat Raya 81
Restoran. di
Jakarta

Dengan hormat,
Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata Nomor : 15/U/II/88
tanggal 25 Pebruari 1988 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan
Restoran, maka bersama ini kami ata nama :

Rumah Makan :
Alamat :

telah dinyatakan memenuhi persyaratan golongan kelas
berdasarkan Surat Direktur Jenderal Pariwisata Nomor :
tanggal maka untuk itu kami mengajukan permintaan
Izin Tetap Usaha Restoran.

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini terlampir kami mengajukan
keterangan yang diperlukan sebagai berikut :

1. Rekomendasi Kepala Kantor Wilayah Departemen
Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Propinsi
2. Akte Pendirian Perusahaan Restoran.
3. Salinan Izin Mendirikan Bangunan (IMB).
4. Salinan Izin Undang-Undang Gangguan (HO).

Atas perhatian untuk hal ini, kami ucapakan terima kasih.

Hormat kami,

Tembusan kepada Yth:

1. Direktur Bina Akomodasi dan Aneka Wisata
2. Kepala KanwilDepparpostel
3. Arsip.

Nama jelas dan cap

LAMPIRAN : V
SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
NOMOR : 15/U/II/88
TANGGAL : 25 Pebruari 1988.

MODEL PGRI

Nomor : Jakarta, 19 ...
Lampiran :
Perihal : Permintaan Piagam Kepada
Golongan Restoran. Yth. Direktur Jenderal Pariwisata
Jl. Kramat Raya 81
di
Jakarta

Dengan hormat,

Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata Nomor : 15/U/II/88 tanggal 25 Pebruari 1988 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, maka bersama ini kami mengajukan permintaan untuk memperoleh Piagam Golongan Kelas Restoran.

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini terlampir kami sampaikan salinan Izin Tetap Usaha Restoran.

Atas perhatian untuk hal ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Tembusan kepada Yth :

1. Direktur Bina Akomodasi dan Aneka Wisata Direktorat Jenderal Pariwisata
2. Kepala Kanwil Depparpostel
3. A r s i p.

Nama jelas dan cap



LAMPIRAN : VI
SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
NOMOR : 15/U/II/88
TANGGAL : 25 Pebruari 1988.

MODEL PGR II

Nomor : Jakarta, 19 ...
Lampiran :
Perihal : Permintaan Piagam Go- Kepada
longan Kelas Restoran. Yth. Direktur Jenderal Pariwisata
Jl. Kramat Raya 81
di
Jakarta

Dengan hormat,
Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata Nomor : 15/U/II/88
tanggal 25 Pebruari 1988 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan
Restoran maka bersama ini kami , atas nama :

Rumah Makan :
Alamat :

Mengajukan permintaan untuk memperoleh Piagam Golongan Restoran
dalam rangka memenuhi ketentuan-ketentuan tersebut di atas.
Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini terlampir kami sampaikan
Izin Usaha Rumah Makan dari Pemda

Atas perhatian untuk hal ini, kami ucapakan terima kasih.

Hormat kami,
Pimpinan Rumah Makan,

Tembusan kepada Yth:

1. Kepala Direktorat Bina Akomodasi dan Aneka Wisata.
2. Kepala KanwilDepparpostel
3. Kepala Diparda
4. Arsip.

Nama jelas dan cap

LAMPIRAN : VII
 KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA
 NOMOR : 15/U/II/88
 TANGGAL : 25 Februari 1988.

PERSYARATAN PENGGOLONGAN KELAS RESTORAN

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
I. A	FISIK UMUM				
1	<i>Lokasi dan Lingkungan.</i> a. Lokasi	1) Lokasi Restoran mudah dicapai oleh kendaraan 2) Harus sesuai dengan rencana Tata Kota.		1 1	
	b. Lingkungan	Restoran harus terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh gangguan dari luar berupa : 1) Suara bising 2) Bau tidak enak 3) Debu 4) Asap 5) Serangga & binatang mengerat		1 1 1 1 1	
2	<i>Bangunan</i>	1) Bangunan Restoran harus memenuhi persyaratan perizinan perundangan yang berlaku. 2) Bangunan terpelihara, terawat, bersih dan rapih.	1	1	
3	<i>Tempat Parkir</i>	- Bangunan Restoran yang berdiri sendiri mempunyai tempat parkir. - Untuk bangunan baru wajib memiliki tempat parkir sesuai dengan Peraturan yang berlaku (M).		1	
4	<i>Ruang</i> a. Pembagian ruang	1) Ruang makan 2) Toilet 3) Dapur	1 1 1		
			4	9	0

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT			
			M	P	D	
5	b. Pengaturan ruang	4) Gudang		1		
		5) Ruang/tempat administrasi		1		
		6) Ruang karyawan		1		
		Pengaturan ruang ditata sesuai dengan fungsinya sehingga memudahkan :				
		1) Arus tamu		1		
		2) Arus karyawan		1		
		3) Arus barang dan produksi		1		
	c. Dekorasi Ruang	1) Unsur dekorasi Indonesia tercermin dalam penataan ruang makan di Restoran uyang terutama menyajikan masakan Indonesia. Untuk restoran yang menyajikan masakan yang khas sifatnya penataan dekorasi ruang makan disesuaikan.				1
		2) Ruangan dihiasi dengan tanaman hidup yang tidak berbisa/tidak menimbulkan sakit/alergi bagi tamu.				1
	a. Air	- Tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan peraturan yang berlaku.		1		
- Dianjurkan menyediakan Reservoir/ bak persediaan air.					1	
b. Listrik		Tersedia listrik yang memadai dan instalasi listrik yang memenuhi peraturan perundangan yang berlaku.	1			
c. Emergency lamp (lampu darurat)		Tersedia lampu darurat diruang makan dan didekat pintu darurat.		1		
d. Tata udara	Tata udara diatur baik dengan alat pendingin atau dengan sistem ventilasi yang baik.	1				
6	Komunikasi	Tersedia saluran telepon umum dan untuk keperluan operasional, minimal satu saluran		1		
			7	17	3	

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
7	<i>Pencegahan bahaya kebakaran</i>	1) Tersedia alat pemadam kebakaran sesuai dengan peraturan yang berlaku sekurang-kurangnya di : <ul style="list-style-type: none"> - Dapur (dry chemical) - Gudang - Ruang makan Dimana penempatan alat pemadam kebakaran tersebut harus sedemikian rupa sehingga terlihat oleh umum dan semua orang dapat mempergunakan apabila terjadi kebakaran. 2) Tersedia pintu darurat dengan tanda-tanda yang jelas.	1 1 1		
8	<i>Pembuangan air-limbah dan sampah</i>	1) Tersedia saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan perundangan yang berlaku. 2) Tersedia tempat/penampung sampah basah dan kering yang tertutup.	1 1		
I. B	FISIK RUANG, - PERLENGKAPAN DAN PERALATAN				
1	<i>Ruang Makan</i>				
	a. Tata letak	Letak ruang makan berhubungan langsung dengan dapur, dilengkapi dengan pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda/dipisahkan (satu arah)		1	
	b. Ukuran	1) Luas ruang makan sekurang-kurangnya 65 % dari luas bangunan Restoran. 2) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,50 cm.		1 1	
	c. Kapasitas	Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas ruang makan dengan ketentuan minimal 1,5 m ² pertempat duduk.		1	
	d. Tata Cahaya	Pemasangan lampu tidak menyilaukan dan tidak mempengaruhi penampilan hidangan.			1
			13	21	4

No	UNSUR-UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
2	e. Sarana & fasilitas	1) Mebel (meja kursi dan perlengkapan lainnya) <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia meja dan kursi sesuai dengan kapasitas ruangan. - Tersedia kursi anak. - Tersedia meja bantu pelayanan (side stand) dengan ketentuan satu buah untuk setiap 20 tempat duduk. - Tersedia meja kerja untuk kasir dilengkapi dengan mesin kas register dan/atau mesin hitung. 2) Tersedia perlengkapan, peralatan makan dan minum serta perlengkapan dan peralatan penyajian sesuai jenis makanan yang dihidangkan.	1	1	1
	<i>Toilet</i>			39	
	a. Tata letak	Tersedia toilet yang terpisah untuk pria dan wanita.	1		
	b. Kondisi ruang	Seluruh dinding ruangan dilapisi dengan bahan kedap air.		1	
	c. Perlengkapan dan peralatan	1) Toilet wanita: <ul style="list-style-type: none"> - WC - Kertas WC dan tempatnya dan/ atau tempat air dengan gayung. - Tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, alat pengering tangan dan kaca rias. - Asbak. - Tempat sampah yang tertutup. 2) Toilet pria: <ul style="list-style-type: none"> - Urinoir/paturasan - WC - Kertas WC dan tempatnya dan atau tempat air dengan gayung. 		1 1 1 1 1	
			15	71	5

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
3	<i>Dapur</i>	- Tempat suci tangan yang dilengkapi dengan sabun, alat pengering tangan dan kaca rias.		1	
		- Asbak		1	
		- Tempat sampah yang tertutup		1	
	a. Tata letak	Dapur yang letaknya berselisih lebih dari 2 lantai dari ruang makan dilengkapi dengan lift makanan (dumb waiter).		1	
	b. Ukuran	1) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari luas ruang makan.		1	
		2) Tinggi dapur sekurang-kurangnya 2,50 m		1	
	c. Pembagian Ruang	1) Ruang/tempat persiapan			1
		2) Ruang/tempat pengolahan	1		
		3) Ruang/tempat penyimpanan bahan makan		1	
		4) Ruang/tempat administrasi			1
		5) Ruang/tempat pencucian peralatan dapur	1		
		6) Ruang/pencucian peralatan ruang makan	1		
		7) Ruang/tempat penyimpanan bahan bakar.		1	
d. Kondisi Ruang	1) Lantai dapur tidak licin	1			
	2) Dinding dapur dilapisi dengan bahan kedap air.	1			
e. Ventilasi	Ventilasi udara yang cukup dan ditutup dengan kawat kasa/pencegah serangga.	1			
f. Tata cahaya	1) Intensitas penerangan antara 200 - 400 lux		1		
	2) Pemasangan lampu tidak menyilaukan, tidak mempengaruhi penampilan hidangan.		1		
g. Sarana & Fasilitas	1) Tersedia instalasi air panas dan air dingin.	1			
			22	82	6

No	UNSUR-UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
		2) Tersedia saluran pembuangan air limbah yang dilengkapi penangkap lemak	1		
		3) Tersedia perlengkapan standar PPPK	1		
		4) Tersedia sungkup penangkap asap (<i>kitchen hood</i>) dengan alat penyedot udara dan cerobong yang dilengkapi dengan penangkap lemak dan penampung lemak.	1		
		5) Tersedia tempat sampah yang tertutup/plastik bag yang memenuhi syarat sesuai dengan kebutuhan.	1		
		6) Tersedia peralatan/perlengkapan dapur sesuai dengan kebutuhan.	1		
		7) Tersedia perlengkapan untuk mencuci peralatan dapur :			
		- 2 bak pencucian yang dilengkapi untuk air panas dan air dingin.	1		
		- Detergent dan pembasmi hama.	1		
		- Tempat penyimpanan peralatan bersih.	1		
		8) Tersedia perlengkapan untuk mencuci peralatan ruang makan :			
		- 2 bak pencucian yang dilengkapi untuk air panas dan air dingin.	1		
		- Mesin pencuci piring dan mesin pencuci gelas.			1
		- Tempat penyimpanan peralatan bersih.	1		
		- Alat pengering peralatan (<i>kitchen cloth/lena</i> dapur)	1		
		9) Tersedia perlengkapan dan peralatan tempat penyimpan bahan makanan :			
		- Almari pendingin (<i>reach in refrigerator</i>) yang dilengkapi dengan alat penunjuk suhu.			1
			34	82	8

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT			
			M	P	D	
4	<i>Gudang</i> a. Pembagian Ruang	- Tempat penyimpanan bahan makanan kering (groceries)	1			
		1) Ruang/tempat penerimaan barang/bahan		1		
		2) Ruang/tempat penyimpanan peralatan dan perlengkapan Restoran		1		
		3) Ruang/tempat penyimpanan bahan makanan kering (groceries) dan minuman		1		
		4) Ruang /tempat penyimpanan barang/bahan bekas			1	
		5) Ruang/tempat penyimpanan alat & obat pembersih.		1		
		b. Tata Udara	Tata udara diatur dengan ventilasi yang baik dan tertutup kawat kasa, dan menjamin suhu dan kelembaban masing-masing barang/bahan.		1	
		c. Peralatan dan perlengkapan .	1) Rak/almari penyimpanan yang kokoh/kuat		1	
			2) Timbangan yang baik dan ditera		1	
			3) Tangga yang mudah dipindah-pindahkan			1
4) Kereta barang.				1		
5	<i>Ruang Administrasi</i>	Restoran menyediakan ruang/tempat administrasi untuk : 1) Pimpinan Restoran 2) Administrasi dan Keuangan.		1	1	
6	<i>Ruang Karyawan</i> a. Tata Letak	1) Ruang karyawan berdekatan dengan area/tempat kerja			1	
		2) Tersedia pintu masuk/keluar khusus.		1		
		3) Pintu kamar mandi tidak berhubungan langsung dengan/tidak menghadap dapur dan ruang makan.		1		
			35	93	12	

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
	b. Pembagian ruang dan alat perlengkapan.	1) Ruang ganti pakaian yang terpisah untuk pria dan wanita. 2) Kamar mandi dan WC yang terpisah untuk pria dan wanita. 3) Ruang makan karyawan dilengkapi dengan meja dan kursi makan. 4) Ruang ibadat 5) Locker karyawan yang dilengkapi dengan kunci pengaman masing-masing satu buah setiap karyawan. 6) Kaca rias diruang ganti/WC/Toilet 7) Tempat sampah yang tertutup di WC/locker			1 1 1 1 1 1
II	MANAGEMENT/ OPERASIONAL				
1	<i>Organisasi</i>	Restoran harus memiliki struktur organisasi yang lengkap, jelas dan dimengerti seluruh karyawan.			1
2	<i>Standard Pelaksanaan Operasional</i>	1) Tersedia uraian tugas dan tanggung jawab yang tertulis untuk setiap tingkat jabatan dan jenis pekerjaan. 2) Tersedia petunjuk pelaksanaan Operasional Restoran (SOP) secara tertulis. 3) Tersedia peraturan perusahaan (House Rules).	1 1 1		
3	<i>Pendidikan & Pengalaman</i>	Staf dan pimpinan Restoran sekurang-kurangnya memiliki syarat-syarat : 1) Pimpinan Umum/manager : - SLTA, ditambah pendidikan di bidang Restoran minimal 2 tahun. - Pengalaman kerja minimal 2 tahun dibidang Restoran/ Catering/Jasa Boga.		1 1	
			38	99	16

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT			
			M	P	D	
4	<i>Kesehatan Lingkungan</i>	2) Pimpinan Restoran : - SLTA, ditambah pendidikan dibidang restoran minimal 2 tahun. - Pengalaman kerja minimal 2 tahun dibidang Restoran/ Catering/Jasa Boga.		1		
		3) Kepala Bagian Pengolahan Makanan : - SLTA ditambah pendidikan dibidang pengolahan makanan minimal 2 tahun (Food Production) - Memiliki sertifikat penyehatan makanan - Pengalaman kerja minimal 4 tahun dibidangnya.		1		
		1) Semua perlengkapan/peralatan yang digunakan harus selalu dalam keadaan terawat baik, tidak cacat, tidak boleh mengandung bahan-bahan peracun dan tidak berkarat.	1			
		2) Semua es batu yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum.	1			
		3) Restoran menggunakan bahan makanan/minuman dalam kemasan harus yang sudah terdaftar dan tidak kadaluwarsa.	1			
		4) Sampah yang mudah busuk harus dibungkus dalam kantong plastik dan tidak boleh disimpan lebih dari 1 x 24 jam.	1			
		5) Setiap karyawan yang berhubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan selalu dalam keadaan bersih dan rapi.	1			
		6) Diadakan pemeriksaan kesehatan secara berkala bagi seluruh karyawan minimal 12 bulan sekali.	1			
				44	104	16

No	UNSUR-UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
		7) Khusus bagi karyawan pengolahan makanan (<i>Food handler</i>) harus diadakan pemeriksaan berkala, minimal 6 bulan sekali untuk pemeriksaan gejala pembawa bibit penyakit.	1		
		8) Karyawan yang sakit, terutama yang berhubungan dengan pengolahan/ penyajian makanan tidak dipergunakan bekerja dibidangnya.	1		
		9) Setiap peralatan/perlengkapan mesin-mesin, area/tempat kerja yang dapat membahayakan manusia harus dilengkapi dengan petunjuk keselamatan kerja & alat pengaman.	1		
		10) Persediaan air bersih harus bebas dari jentik aedes aegypti (vektor penyakit menular)	1		
		11) Tersedia perlengkapan P3K di tempat yang mudah dilihat/ mudah dijangkau.	1		
		12) Karyawan yang berhubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan tidak boleh memelihara kuku panjang.	1		
		13) Pengolah makanan harus pakai tutup kepala & celemek/apron.	1		
		14) <i>Food handler</i> harus pernah mengikuti kursus hygiene dan sanitasi makanan.	1		
		15) Mempunyai sertifikat penyehatan makanan sesuai dengan peraturan yang berlaku.	1		
III	PELAYANAN				
1	<i>Penjualan dan penyajian makanan dan minuman</i>	1) Penampilan daftar makanan dan minuman harus bersih, tidak ada coretan dan disertai harganya.		1	
		2) Jenis makanan yang terdaftar dalam menu harus dilengkapi dengan penjelasan.		1	
			53	106	16

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
2	<i>Penyajian Hiburan</i>	3) Setiap jenis makanan harus dikelompokkan dalam urutan makan (menu lay out).		1	
		4) Makanan panas disajikan dalam keadaan panas.		1	
3	<i>Kemampuan/ Ketrampilan Pramusaji.</i>	5) Makanan dingin disajikan dalam keadaan dingin.		1	
		6) Setiap meja makan harus dalam keadaan siap dengan peralatan yang disesuaikan dengan kebutuhan.		1	
3	<i>Kemampuan/ Ketrampilan Pramusaji.</i>	7) Perlengkapan/peralatan makan minum di meja bantu pelayanan harus lengkap, rapi dan dalam keadaan siap pakai.		1	
		1) Tersedia penyajian hiburan berupa musik dari kaset, piringan hitam dan/atau sejenisnya.		1	
		2) Dapat menyelenggarakan pertunjukan kesenian.			1
		Pramusaji harus mampu melaksanakan cara-cara pelayanan standard.			
		1) Sikap ramah/sopan santun :			
		- Menyambut tamu dengan ramah		1	
		- Mengantar tamu ke tempat duduk yang diinginkan		1	
		- Siap membantu/menolong tamu apabila diperlukan		1	
		- Mengantar tamu apabila akan meninggalkan ruangan.			1
		- Mengucapkan terima kasih.		1	
		2) Kemampuan teknis pelayanan :			
		- Melayani pemesanan tempat dengan tepat		1	
		- Menawarkan dan memberikan saran kepada tamu tentang makanan dan minuman.		1	
			53	118	18

No	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN	BOBOT		
			M	P	D
		<ul style="list-style-type: none"> - Menerima/menulis pesanan dan mengulangi kembali pesanan tersebut untuk menghindari kesalahan pesanan. - Menyajikan pesanan tamu secara cepat & tepat sesuai dengan urutan makan/pelayanan. - Menyelesaikan proses pembayaran dengan cepat dan tepat. 	1		
		3) Pengetahuan mengenai makanan & minuman yang disajikan : <ul style="list-style-type: none"> - Memberikan informasi lengkap tentang makanan & minuman yang tersedia. 		1	
		4) Minuman 1 (satu) Orang mampu berkomunikasi dengan tamu dalam bahasa menurut jenis Restoran (Jepang, China, dan lain sebagainya).		1	
4	<i>Pakaian seragam</i>	Semua pramusaji berpakaian seragam.	1		
5	<i>Satpam/petugas keamanan</i>	Tersedia petugas keamanan selama 24 jam.			1
			55	122	19

Ditetapkan : J A K A R T A

Pada tanggal : 25 Pebruari 1988

DIREKTUR JENDERAL PARIWISATA

JOOP AVE

MODEL LTS - R

(LAPORAN STATISTIK RESTORAN)

TAHUN LAPORAN :

I. UMUM

1. IDENTITAS RESTORAN

- a. Nama Restoran :
- b. Alamat :
-
- Kabupaten :
- Propinsi :
- c. Lokasi
- Pusat Kota
- Pinggiran Kota
- Daerah Pegunungan
- Tepi Pantai
- d. Nama Pimpinan :
- e. Golongan/Kelas :
- Restoran
- f. Jenis Masakan - yang dijual :
- Indonesia
- Eropa
- Korea
- Jepang
- Lain-lain (sebutkan).....

2. FASILITAS

1. Kapasitas Ruang Makan tempat duduk
2. Kapasitas Bar tempat duduk
3. Fasilitas lainnya (tempat rekreasi/olah raga)

.....

.....

.....

3. PEMASARAN

- a. Penjualan dalam 1 tahun cover/posisi
- b. Harga rata-rata per cover Rp
- c. Turn Over tempat duduk rata-rata/tahun
- d. Tamu (Customer) 1 tahun
 - Tamu Asing rata-rata : %
 - Tamu dalam negeri : %
 - Dengan pesanan : %
 - Tanpa pesanan : %
- e. Seat Turn over rata-rata setiap bulan selama setahun

Bulan	% Seat Turn Over
Januari	
Pebruari	
Maret	
April	
Mei	
Juni	
Juli	
Agustus	
September	
Oktober	
Nopember	
Desember	

II. KEUANGAN

1. Prosentase Komposisi Pendapatan

Jenis Pendapatan	&
a. Penjualan Makanan (Food Sales)	
b. Penjualan Minuman (Beverage Sales)	
c. Lain-lain	
JUMLAH	100 %

2. Prosentase Komposisi Pengeluaran

Jenis Pengeluaran	%
a. Gaji dan upah	
b. Biaya produksi	
1). Makanan	
2). Minuman	
c. Administrasi dan umum	
d. Biaya Pemeliharaan	
1). Gedung	
2). Listrik	
3). Peralatan	
e. Sewa	
f. Pemasaran dan promosi	
g. Asuransi	
h. Pajak	
i. Penyusutan	
j. Lain-lain	
JUMLAH	100%

III. KEPEGAWAIAN

1. Jumlah karyawan menurut tingkat jabatan, jenis kelamin dan kewarganegaraan.

Tingkat Jabatan	Pria		Wanita		Jumlah	
	Ind	Asing	Ind	Asing	Ind	Asing
a. Pimpinan						
b. Supervisor						
c. Pelaksana						
JUMLAH						

2. Jumlah karyawan menurut pendidikan dan jenis kelamin

Tingkat Pendidikan	Pria	Wanita	Jumlah
a. SD			
b. SLTP			
c. SLTA			
d. Perguruan Tinggi			
e. Lain-lain			
JUMLAH			

3. Tingkat pendidikan menurut jabatan pekerjaan

Tingkat Jabatan	SD	SLTP	SLTA	PERG. TINGGI	LAIN-2	JUMLAH
1. Pimpinan						
2. Supervisor						
3. Pelaksana						
JUMLAH						

4. Rata-rata jam kerja keryawan per minggu jam
5. Rata-rata pergantian (Turn Over) karyawan dalam satu tahun
6. Rata-rata pendapatan karyawan (take home pay) karyawan per bulan
Rp.
7. Rata-rata gaji karyawan tanpa service charge Rp.
8. Jumlah pendapatan (take home pay) tertinggi Rp.
9. Jumlah pendapatan (take home pay) terendah Rp.

IV. PENANGGUNG JAWAB DAFTAR ISIAN

Laporan Statistik Restoran ini diisi dengan sebenarnya :

1. Pada tanggal :
2. Tempat :
3. Oleh :
 - a. Nama :
 - b. Jabatan :
 - c. Alamat :
 - d. Tanda tangan :

**DAFTAR JENIS KERAMAIAAN KHUSUS/PERTUNJUKAN KHUSUS YANG OLEH
PENYELENGGARA PERLU DIMINTAKAN PERSETUJUAN DARI POLRI**

NO	KEGIATAN	KETERANGAN
<u>KERAMAIAAN KHUSUS</u>		
1	LOKAKARYA	PERMOHONAN IJIN DIAJUKAN OLEH PENYELENGGARA DAN MELAMPIRKAN LAMPIRAN YANG DIPERLUKAN, TERKECUALI YANG DISELENGGARAKAN OLEH INSTANSI PEMERINTAH
2	SEMINAR	
3	TEMUKARYA	
4	TEMU WICARA	
5	SARASEHAN	
6	RAPAT KERJA	
7	MUNAS	
8	RAPAT TAHUNAN	
9	KONFERENSI	
10	KONFERENSI PERS	
11	SIMPOSIUM	
12	EKSIBISI	
13	PENATARAN	
14	KEGIATAN ORPOL/ORMAS	
15	DISKUSI	
16	REUNI	
17	KEROHANIAN	
18	KEGIATAN LAINNYA YANG DIPERKIRAKAN MEMPUNYAI -	
	LATAR BELAKANG POLITIK.	
<u>PERTUNJUKAN KHUSUS</u>		
1	DRAMA	TIDAK TERKAIT DENGAN KEGIATAN KERAMAIAAN BIASA DAN ATAU KERAMAIAAN KHUSUS.
2	BACA PUISI	
3	BERSIFAT KEAGAMAAN	
4	PAGELARAN	
5	PENTAS SENI	
6	PAMERAN	
7	ARTIS/SENIMAN ASUING	
8	PERTUNJUKAN LAINNYA YANG DIPERKIRAKAN MEMPUNYAI LATAR-	
	BELAKANG POLITIK.	

SYARAT-SYARAT MENGAJUKAN PERMOHONAN IJIN :

I. *ORPOL* :

1. PERMOHONAN YANG BERSANGKUTAN
2. JADWAL ACARA
3. DAFTAR SUSUNAN PENGURUS
4. DAFTAR SUSUNAN PANITIA PENYELENGGARA
5. DAFTAR NAMA-NAMA PESERTA (BILA SUDAH ADA)
6. ANGGARAN DASAR DAN ANGGARAN RUMAH TANGGA (AD/ART)
7. DAFTAR PEMBICARA ORANG ASING DAN RIWAYAT HIDUP

MASING-MASING RANGKAP 10 KECUALI PERMOHONAN DAN AD/ART

II. *PERUSAHAAN SWASTA* :

1. PERMOHONAN YANG BERSANGKUTAN
2. JADWAL ACARA
3. DAFTAR SUSUNAN DIREKSI
4. DAFTAR SUSUNAN PANPEL
5. DAFTAR NAMA-NAMA PESERTA
6. AKTE PENDIRIAN PERUSAHAAN/SIUP

MASING-MASING RANGKAP 10 KECUALI AKTE DAN PERMOHONAN

III. *CATATAN* :

1. BILA KEGIATAN TERSEBUT DIHADIRI OLEH PESERTA DARI LUAR NEGERI, DI SAMPING NAMA DAN ASAL NEGARA PERLU JUGA NOMOR PASPORT YANG BERSANGKUTAN
2. PERMOHONAN AGAR MEMBERIKAN TEMBUSAN KEPADA INSTANSI TEKNIS DEPARTEMEN YANG MEMBINA DAN POLDA DIMANA KEGIATAN AKAN DIADAKAN.