



KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA, POS DAN TELEKOMUNIKASI

NOMOR : KM.73/PW 105/MPPT-85

TENTANG

PERATURAN USAHA RUMAH MAKAN

MENTERI PARIWISATA, POS DAN TELEKOMUNIKASI

- Menimbang : a. bahwa berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1979, urusan Rumah Makan merupakan salah satu urusan Pemerintah dalam Kepariwisata yang pembinaannya diserahkan kepada Daerah Tingkat I;
- b. bahwa untuk pedoman pembinaan di Daerah demi tercapainya kesatuan tata cara pengaturan dan pembinaan urusan Rumah Makan sebagaimana dimaksud pada butir a diatas, perlu dikeluarkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi, tentang Peraturan Usaha Rumah Makan.
- Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1979;
2. Keputusan Presiden R.I Nomor 45/M Tahun 1983;
3. Keputusan Presiden R.I Nomor 15 Tahun 1984;
4. Instruksi Presiden R.I Nomor 5 Tahun 1984;
5. Keputusan Bersama Menteri Perhubungan dan Menteri Dalam Negeri Nomor KM.292/HK.205/Phb-79 dan Nomor 208 Tahun 1979.

M E M U T U S K A N

- Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA, POS DAN TELEKOMUNIKASI TENTANG PERATURAN USAHA RUMAH MAKAN.

23

BAB I

BAB I PENGERTIAN UMUM

Pasal 1

- (1) Dalam peraturan ini yang dimaksud dengan :
 - a. Usaha Jasa Pangan adalah suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum yang dikelola secara komersial.
 - b. Usaha Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan mi numan untuk umum di tempat usahanya.
 - c. Pemimpin Usaha Rumah Makan adalah pengelola yang sehari-hari memimpin dan bertanggung jawab atas pengusahaan Ru- mah Makan.
 - d. Tamu Rumah Makan adalah orang yang mempergunakan jasa pe- layanan makan dan minum di Rumah Makan dengan membayar.
 - e. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal Pariwisata.
 - f. Gubernur Kepala Daerah Tingkat I adalah Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Propinsi yang bersangkutan.
- (2) Tidak termasuk Usaha Rumah Makan dalam peraturan ini adalah Usaha Restoran, Usaha Tempat Makan dan Usaha Jasa Boga (Cate- ring).

BAB II BENTUK USAHA DAN PERMODALAN

Pasal 2

- (1) Usaha Rumah Makan yang seluruh modalnya dimiliki oleh Warga Negara Indonesia dapat berbentuk Badan Usaha atau usaha per- orangan sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.
- (2) Usaha Rumah Makan dengan modal patungan antara Warga Negara Indonesia dan Warga Negara Asing, bentuk usahanya harus Per- seroan Terbatas (PT).

BAB III

BAB III
PENGUSAHAAN

Pasal 3

- (1) Pengusahaan Rumah Makan meliputi penyediaan jasa pelayanan makan dan minum kepada tamu Rumah Makan, sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan dalam Lampiran Keputusan ini.
- (2) Jasa pelayanan Rumah Makan sebagaimana ayat (1) apabila menyediakan hiburan atau kesenian pertunjukan oleh artis asing harus mengindahkan peraturan yang berlaku.

Pasal 4

Pemimpin Usaha Rumah Makan berkewajiban untuk :

- a. Memberi perlindungan kepada tamu Rumah Makan.
- b. Mencegah penggunaan Rumah Makan untuk kegiatan-kegiatan yang dapat mengganggu keamanan dan ketertiban umum, serta yang melanggar kesusilaan.
- c. Memelihara dan memenuhi persyaratan Sanitasi dan Hygiene di dalam dan dilingkungan Rumah Makan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- d. Memenuhi ketentuan perjanjian kerja, keselamatan kerja dan jaminan sosial bagi karyawan sesuai dengan peraturan dan perundangan yang berlaku.

Pasal 5

Penggunaan Tenaga Kerja Warga Negara Asing oleh Rumah Makan harus men dapatkan izin kerja sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB IV
P E R I Z I N A N

Pasal 6

Untuk mengusahakan Rumah Makan harus memiliki izin-izin sebagai berikut :

- (a) izin lokasi
- (b) izin usaha.

Pasal 7

- (1) Izin lokasi dan izin usaha dikeluarkan oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I.
- (2) Izin usaha berlaku untuk jangka waktu yang tidak terbatas.

Pasal 8

Tata cara untuk mendapatkan izin usaha dan izin lokasi, ditetapkan lebih lanjut oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I.

Pasal 9

Izin usaha dapat dicabut apabila :

- (a) Memperolehnya secara tidak sah.
- (b) Tidak memenuhi ketentuan-ketentuan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini.

Pasal 10

Tata cara pencabutan izin usaha ditetapkan oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I.

BAB V
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 11

- (1) Pembinaan dan Pengawasan dilakukan oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I.
- (2) Tata cara pelaksanaan pengawasan ditetapkan oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I.

Pasal 12

- (1) Semua jenis usaha jasa pangan yang telah digolongkan sebagai Ru mah Makan harus menggunakan nama Rumah Makan.
- (2) Direktorat Jenderal Pariwisata, melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan ketentuan-ketentuan yang ditetapkan dalam Keputusan ini.

BAB VI
R E T R I B U S I

Pasal 13

- (1) Untuk memperoleh izin usaha Rumah Makan dipungut retribusi.
- (2) Besarnya retribusi diatur lebih lanjut dengan Peraturan Daerah.

BAB VII
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 14

Selambat-lambatnya dalam jangka waktu 1 (satu) tahun terhitung sejak berlakunya peraturan ini semua usaha Rumah Makan yang telah ada sebelum berlakunya peraturan ini harus menyesuaikan diri dengan persyaratan yang ditetapkan dalam Lampiran Keputusan ini.

BAB VIII
KETENTUAN PENUTUP

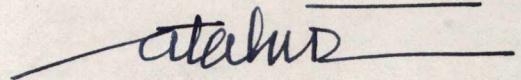
Pasal 15

- (1) Hal-hal yang memerlukan peraturan pelaksanaan dapat diatur lebih lanjut dengan Peraturan Daerah dan atau Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I, sepanjang tidak bertentangan dengan Keputusan ini.
- (2) Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 30 Agustus 1985

MENTERI PARIWISATA, POS
DAN TELEKOMUNIKASI,



ACHMAD TAHIR

SALINAN Keputusan ini disampaikan kepada Yth :

1. Para Menteri Kabinet Pembangunan IV;
2. Ketua Bappenas;
3. Sekretaris Kabinet;
4. Badan Pemeriksa Keuangan;
5. Gubernur Bank Central;
6. Ketua Badan Koordinasi Penanaman Modal;
7. Para Gubernur Kepala Daerah Tingkat I di seluruh Indonesia;
8. Sekretaris Jenderal, Inspektur Jenderal, Para Direktur Jenderal dilingkungan Dep. Dalam Negeri, Dep. Keuangan, Dep. Perdagangan, Dep. Parpostel;
9. Para Direktur Jenderal Dep. Parpostel;
10. Para Kepala Biro Dep. Parpostel;
11. Para Kakanwil Dep. Parpostel di seluruh Indonesia;
12. A r s i p.

TANGGAL : 30 Agustus 1985

No	UNSUR-UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
I	<u>UMUM.</u> 1. LOKASI & LINGKUN- AN a. <u>Lokasi</u> b. <u>Lingkungan</u>	1) Dapat berada disuatu bangunan yang ber- diri sendiri atau sesuatu bangunan yang disewa. 2) Terletak dilokasi yang dapat dicapai oleh kendaraan beroda empat. 3) Harus sesuai dengan ketentuan yang di- tetapkan didalam Rencana Tata Kota dan Daerah. 1) Harus menghindarkan pencemaran yang di- akibatkan dari luar atau dari dalam yang bersumber dari : a) Bau tidak enak b) Debu c) Asap d) Serangga dan binatang pengerat. 2) Rumah Makan yang bertempat disuatu bangunan yang berdiri sendiri dianjur- kan untuk membuat taman dipekarangan- nya.

1	2	3
	2. BANGUNAN a. <u>Sifat Bangunan</u> b. <u>Jenis Ruangan</u> c. <u>Tata Ruang</u> d. <u>Tata Udara</u>	3) Tersedia sistem penyaluran/pembuangan air limbah. Bangunan Rumah Makan dapat bersifat konstruksi semi permanen, dan harus memenuhi persyaratan perizinan sesuai dengan peraturan dan perundangan yang berlaku. Jenis ruangan meliputi : a) Ruang makan atau tempat makan. b) Ruang dapur pemanas. c) Ruang atau fasilitas karyawan. d) Ruang administrasi. e) Gudang. 1) Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan : a) Arus tamu. b) Arus karyawan. c) Arus bahan dan barang. d) Arus pelayanan. 2) Tersedia pintu masuk yang terpisah untuk : a) Tamu. b) Karyawan/barang & bahan. Tiap ruangan tata udaranya diatur dengan alat pengatur suhu (AC atau Fan) atau dengan ventilasi.

1	2	3
	c. Fasilitas	1) Tempat mencuci tangan : Disediakan tempat mencuci tangan (wastafel). 2) Toilet : a) Tersedia toilet yang dilengkapi dengan : (1) WC duduk atau jongkok. (2) Tempat mencuci tangan (wastafel). (3) Alat pengering tangan. (4) Sabun. (5) Bahan pewangi toilet. (6) Kaca rias. (7) Dinding toilet disarankan <u>di</u> lapisi dengan bahan kedap air. b) Tata udara harus baik. c) Lantai toilet tidak licin. d) Penempatan toilet mudah dicapai tidak didalam ruang makan dan tidak berhubungan langsung dengan dapur pemanas. 3) Ruang Kasir : Tersedia ruangan untuk tempat pembayaran. 4) Lain-lain : Dianjurkan untuk : a) Menyediakan sistem tata suara untuk musik.

1	2	3
	<u>PERLENGKAPAN</u> 1. <u>Ruang Makan</u> a) <u>Umum</u> b) <u>Khusus</u>	1) Meja dan kursi : (a) Jumlah meja dan kursi sesuai dengan kapasitas ruang makan. (b) Tersedia kursi untuk anak. 2) Serbet Kertas. 3) Berbagai macam bumbu tambahan, saos tomat, lada, sambal, kecap dll. 4) Daftar makanan. 5) Tusuk gigi dan tempatnya. 6) Perlengkapan dimeja makan : (a) Nomor meja. (b) Asbak. (c) Jambangan bunga. Jenis dan perlengkapan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.

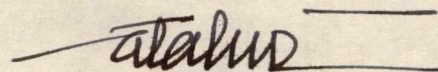
1	2	3
	b. <u>Khusus</u> <u>KESEHATAN DAN KESELAMATAN</u> 1. <u>A i r</u> 2. <u>Hygiene dan Sanitasi</u> 3. <u>Kesehatan dan Keselamatan Kerja</u>	6) Teko air (water pitcher) sebanyak jumlah meja. Jenis dan jumlah peralatan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan. Tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan/Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 01/1975. a) Tersedia P3K pada tempat yang mudah terlihat dengan tanda-tanda yang jelas dan mudah dicapai. b) Pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan secara berkala tiap 6 bulan sekali. c) Penyemprotan dengan insektisida (Pest Control) sekurang-kurangnya setahun sekali. a) Tersedia alat pemadam kebakaran baik di dapur maupun di ruang makan. b) Tersedia pintu darurat dan tersedia pula tangga darurat bagi bangunan bertingkat.

1	2	3
III	<u>PERSYARATAN PIMPINAN.</u> 1. Manager 2. Kepala Dapur 3. Pramusaji	Sekurang-kurangnya tamatan SLTA, ditambah penataran dan pengalaman kerja 5 tahun dibidangnya. Sekurang-kurangnya tamatan SLTP, ditambah penataran dan pengalaman kerja 3 tahun dibidangnya. Sekurang-kurangnya tamatan SD, ditambah penataran.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 30 Agustus 1985

MENTERI PARIWISATA, POS
DAN TELEKOMUNIKASI,



ACHMAD TAHIR